
Il Circolo Eledrea – via Grazia Deledda, 89/a - Sassari
propone per i Soci ARCI
Una cena a tema “Viaggio gastronomico nella penisola Iberica”
Sabato 28 febbraio 2015, con inizio alle ore 21,00
Viaggio gastronomico nella penisola Iberica

La penisola Iberica, conosciuta come Iberia al tempo dei greci, è una penisola europea politicamente divisa tra Spagna, Portogallo, Gibilterra e Andorra.

I romani hanno lasciato un'impronta straordinaria nell'antica Spagna, creando numerose produzioni, nuovi mercati, insegnando le tecniche di produzione di alimenti principe come olio e vino e le modalità di conservazione sotto sale per pesci, come tonno ed acciughe.

La cucina Iberica è considerata una cucina mediterranea, nella quale gli alimenti più importanti sono l'olio d'oliva, i cereali e i prodotti della terra. Alcuni aspetti particolari sono dovuti all'influenza del mondo arabo. La cucina iberica, inoltre è una delle poche in Europa nella quale è presente l'elemento gitano. La Spagna e il Portogallo sono comunque paesi dalle “tante cucine”.

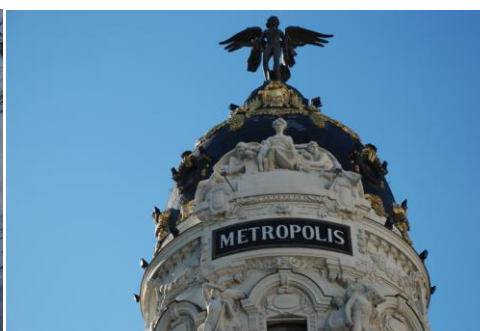
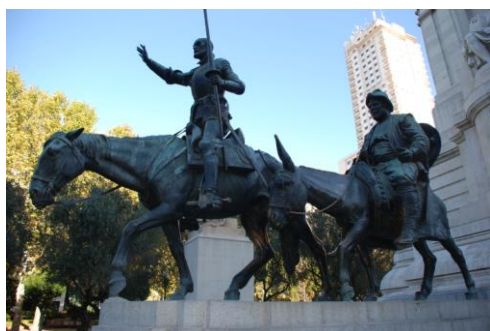
Per quanto riguarda la Spagna abbiamo la cucina dell'Andalusia, quella delle Asturie, dell'Aragona, dei Paesi Baschi, della Catalogna, della Valencia. Ogni regione ha una cucina tipica legata al clima, alla posizione geografica e alle varie contaminazioni.

Anche la cucina portoghese fu influenzata dalla cultura araba, e l'espansione coloniale dell'impero, ad opera di Vasco da Gama, portò alla conoscenza di nuove spezie e condimenti come: il coriandolo, lo zafferano, il pepe, lo zenzero e all'uso di nuovi prodotti provenienti dal nuovo mondo come: il pomodoro, la patata, il peperone, il fagiolo, il peperoncino. Un posto speciale nella cucina lusitana è occupato dal baccalà, che in Portogallo è il pesce più consumato, sia nei banchetti in occasioni particolari, sia nelle case come pasto quotidiano.

La cena spagnola si apre in genere con gli antipasti misti, si prosegue con un primo piatto che può essere una zuppa o un insalata, segue un piatto di carne o di pesce, serviti sempre con un contorno di verdure. Preparazioni importanti e complete come la paella, i grandi stufati o le zuppe di carne sono serviti come piatti unici. La cena si chiude come da noi con l'inevitabile caffè, spesso accompagnato da piccola pasticceria.

Quando si parla di Penisola Iberica l'immaginario va dalle tapas, alla paella e all'immancabile sangria. La ricetta originale della paella viene dalla Valencia e, prevede riso, pollo, coniglio e verdure, cotte sul fuoco con la paellera, una pentola bassa e molto larga. Le varianti di questo piatto sono innumerevoli, pesce e crostacei per la paella de mariscos, solo verdure per quella vegetariana o misto di carne e pesce per la paella mixta.

Il Circolo Eledrea vi invita alla degustazione di alcuni piatti tipici di questa immensa tradizione culinaria



MENU

Inizieremo il nostro percorso con la degustazione di una serie di Pinchos, stuzzichini costituiti da una fetta di pane, con sopra uno o più ingredienti, accompagnati dalla *sangria*, che è forse la bevanda più famosa della Spagna.

PINCHOS

Funghi, uova strapazzate
Zucchine, prosciutto cotto e formaggio
Gamberetti, maionese e prezzemolo
Tonno e capperi

ANTIPASTI

Insalata di mare con molluschi
(cozze, gamberi, calamari, polpo, peperoni, cetrioli, olio, sale, pepe, succo di limone)
Crocchette di pollo
(pollo arrosto, farina, uova, curry, pan grattato, olio, sale e pepe)

PRIMO

Paella de mariscos
(cozze, vongole, seppie, calamari, gamberi, carciofi, peperoni, pomodori, zafferano, peperoncino, vino bianco, riso).

SECONDI

Per i secondi piatti proponiamo due piatti tipici della cucina portoghese:

Baccalà alla pescatora
(baccalà, cozze, patate, cipolle, peperoni, olio, sale, pepe)
Porco à Alentejana
(carne di maiale, patate, aglio, massa di pimentao, alloro, burro, sale, pepe, succo di limone, vongole)

DOLCE

Pasticcini misti

VINO TINTO, Acqua n/g, caffè e carrellata di acquaviti aromatizzate

➤ € 35,00

Solo su prenotazione al 333 6596074 o eledrea.circolo@virgilio.it

