



Circolo Eledrea

Associazione Culturale – Via Principessa Iolanda, 3 07100 – SASSARI – [eledrea.circolo@virgilio.it](mailto:eledrea.circolo@virgilio.it)

tel/fax +39 0795574162 - [www.circoloeledrea.com](http://www.circoloeledrea.com)



ci trovi su

facebook

**Il Circolo Eledrea – via Grazia Deledda, 89/a - Sassari**

**propone per i Soci ARCI**

**Una cena a tema “LA VIA DELLE SPEZIE”**

**Sabato 18 gennaio 2014, con inizio alle ore 21,00**

*Le spezie, un mondo particolare, fatto di colore e profumo, l'alchimia della cucina, del gusto e dell'olfatto, ma non solo, anche l'alchimia della medicina, della cura e perché no, dell'amore. Le spezie non sono solo il contenuto di vasetti da lasciare sullo scaffale, ma sono qualcosa che nel corso della storia ha svolto un ruolo ben più importante.*

*Le spezie, che tanto ci ricordano le polveri magiche, si ottengono dalle radici, dai fiori, dalla frutta, dalla corteccia, dai semi e dalle foglie dei vegetali. Questo mondo così affascinante trae origine da tempi lontani, da popoli antichi come Sumeri ed Egizi che ne fecero largo uso a scopo medico, ma anche culinario ed estetico. E' documentato come i romani spendessero moltissimo per il loro acquisto, soprattutto per cannella e chiodi di garofano.*

*L'Europa fece vasto uso delle spezie, considerate un bene di lusso portatore di ricchezze, e per questo rappresentarono uno dei prodotti commerciali più importanti fin dall'antichità.*

*La ricerca di una via marittima per l'India è riconducibile all'iniziativa di Enrico il Navigatore, un principe portoghese, e venne portata a termine con la missione di Vasco da Gama nel 1498. Il successo di questo progetto permise ai portoghesi di poter fare a meno dell'intermediazione di commercianti arabi, persiani, turchi e veneziani, che gravava sul prezzo delle spezie orientali e al tempo stesso evitava il pagamento degli elevati dazi imposti dall'impero Ottomano.*

*L'apertura di questa rotta finì per ridurre drasticamente l'importanza delle antichissime rotte terrestri come la Via della seta e la Via dell'incenso.*

*La rotta delle Spezie era la via marittima dall'Europa all'India e oltre, fino a Molucche in Indonesia, isole denominate proprio delle spezie.*

*Questa via partiva da Lisbona, passava per il Capo di Buona Speranza, e, costeggiando le coste dell'Africa orientale e il mare Arabico arrivava alle città di Goa, Cochin e Calicut nel Malabar, sulla costa sud-occidentale dell'India.*

*Di lì proseguiva circumnavigando l'India e Ceylon, attraversando il Golfo del Bengala fino a Calcutta, procedeva quindi in direzione della costa opposta verso lo Stretto di Malacca, quindi in direzione delle isole del Mare di Sonda e del Mar di Banda (l'attuale Indonesia), e arrivava fino alle isole Molucche.*

*Le Molucche sono un gruppo di isole dell'Indonesia, parte del più vasto arcipelago malese, bagnate dall'oceano Pacifico.*

*L'importanza storica di queste isole deriva dal fatto che solo in questi luoghi era possibile trovare prodotti come chiodi di garofano, noce moscata o macis, spezie che gli europei utilizzavano sia per conservare ed aromatizzare le carni, sia per preparare medicinali e profumi.*

*Il Circolo culturale Eledrea nel rispetto di quanto su detto vi propone un viaggio nei sapori della Via Marittima delle spezie.*



*Vasco da Gama sbarca a Calicut . Costa del Malabar (India)*

## MENU

### **Portogallo - Canja de galinha**

*zuppa di pollo, riso e limone (pollo, chiodi di garofano, riso limone e menta)*

### **Zanzibar - Curry di pollo alla maniera di Zanzibar**

*pollo, cipolle, aglio, curcuma, cumino, cardamomo, succo di lime*

### **Eritrea, Somalia, Etiopia - Zighini**

*carne di manzo, pomodori, spezie berberè a base di peperoncino, zenzero, chiodi di garofano, spinaci, ceci o lenticchie*

### **Arabia - Spinaci alle mandorle e sesamo**

*piatto a base spinaci, pomodori, mandorle e sesamo e peperoncino*

### **India del sud (Goa) - Prawns balchao**

*gamberi marinati con un mix di spezie (peperoncini rossi, aceto, cannella, cumino, zenzero)*

### **Ceylon (Kandy) - Curry dhal**

*lenticchie rosse, latte di cocco, peperoncino, curcuma, cannella, scorza di lime*

### **Golfo del Bengala (Calcutta) - Curry prawns**

*gamberi, latte di cocco, aglio, zenzero, peperoncino, pomodoro*

### **Isole Molucche (Indonesia) - Ikan masak asam**

*pesce, gamberi, cipolla, zenzero, curcuma, peperoncino, fagiolini verdi, marmellata di prugne, limone*

## Dolce/Frutta

### **Penisola Arabica - Macedonia speziata**

*Ananas, banana, mandorle, pistacchi, datteri, zenzero, coriandolo, gelato alla vaniglia*

*Vino di SARDEGNA, Acqua n/g, caffè al pepe rosa, carrellata di acquaviti aromatizzate*

➤ € 30,00

*Solo su prenotazione al 333 6596074 o [eledrea.circolo@virgilio.it](mailto:eledrea.circolo@virgilio.it)*

*Si prega la massima puntualità*



*f.to Vasco da Gama*