

FOOD, WINE & TRAVEL

Numero 4 - 2 marzo 2007

Lietuva, Lituania: un paese da scoprire

Con l'entrata di nuovi Paesi nell'Unione Europea si aprono non solo nuovi orizzonti economici, ma anche importanti opportunità di viaggio. Negli ultimi tre anni abbiamo assistito a un notevole allargamento dell'Unione, soprattutto verso l'Est Europeo, quella parte di Europa che fino al 1990 gravitava nell'orbita dell'Unione Sovietica. Oggi si parla sempre di più di Paesi Baltici, di Bulgaria, Romania, Polonia, Ungheria... Paesi che dopo anni oscuri, stanno finalmente conoscendo una rinnovata vitalità, senza nascondersi le molte difficoltà che debbono ancora essere superate. Una vitalità che coinvolge diversi aspetti, tra cui il turismo.

Lietuva è il nome della Lituania, il più a sud dei tre paesi Baltici, con una superficie di poco più di 65mila chilometri quadrati. Sarebbe come dire Piemonte, Lombardia e Trentino-Alto Adige messi assieme. E' un paese di grande bellezza, ricoperto per circa un terzo da boschi, fiumi e laghi di ogni dimensione, dove è proibito navigare con barche a motore, e dove si possono trascorrere tranquille e riposanti periodi di vacanza. La Lituania stupisce non solo per la sua bellezza riposante, ma anche per la simpatia della gente, per la cura e pulizia delle città e delle campagne. E' difficile trovare qualcuno che non sappia l'inglese, anche fuori delle grandi città. Come è raro non riuscire a pagare con carta di credito.

La Penisola Curlandese che crea una ampia laguna dividendo la terra dal Mar Baltico, offre paesaggi di grande suggestione, con boschi e dune affacciati sul mare, e piccoli paesi con costruzioni tipicamente nordiche.

Lituania non è solo natura, ma offre anche storia e tradizioni importanti, monumenti e cultura. Vilnius, la capitale, è caratterizzata da un piccolo centro storico di grande bellezza e dalla presenza di decine e decine di chiese, molto delle quali in stile barocco. Da non trascurare anche l'aspetto culinario, con una cucina varia e piatti appetitosi, da annaffiare con le diverse birre prodotte in loco.

I Lituani dichiarano orgogliosi di stare ricostruendo il loro paese dopo gli anni bui dell'occupazione sovietica. Ci stanno riuscendo molto bene e non possiamo che consigliare una visita. In rete si trova ampia documentazione. Ecco alcuni indirizzi: www.travel.lt - www.tourism.lt - www.online.lt - www.litinterp.com.

Nelle foto a fianco, dall'alto: castello di Trakai, Grutas Parka, museo all'aperto dedicato all'occupazione Sovietica, dune della penisola curlandese e uno dei tanti modi in cui viene presentata l'aringa.



Hotel Santa Maria
benessere e relax

La Morra (CN)
tel. 0173 509826
hotel@wellnessantamaria.com
www.wellnessantamaria.com

Con uno sguardo possiamo capire quando il babà non è buono

Babà, vera leccornia

Numerosi sono gli indizi che ci fanno capire se il babà, il delizioso dolce della tradizione partenopea, che ci invita dal bancone della pasticceria, è fatto a regola d'arte, oppure no. Già un'occhiata superficiale ci può mettere in allarme. Se la pasta non è stata lavorata bene, adoperando i giusti ingredienti, è possibile presenti screpolature sulla superficie. L'indizio è sicuro: qualcosa nell'impasto non ha funzionato. La pasta del babà è molto morbida ed elastica prima della cottura e può essere stesa moltissimo. Se ciò non avviene o, peggio, appena la si tira si rompe, vuol dire che non è buona. E ciò viene denunciato dalle screpolature. Un altro segnale che deve metterci in allarme è il babà un po' floscio, come se si fosse abbassato. In questo caso o l'impasto non è buono, oppure quello che vediamo non è un babà fresco, ma è in esposizione da diversi giorni. Un piccolo test per verificare, prima di assaggiarlo, la sua bontà,

consiste nello schiacciarlo leggermente con un cucchiaino: se riprende poco a poco la forma originaria, vuol dire che la ricetta è quella giusta ed è stata eseguita a regola d'arte. Anche il naso ci dice se il babà è di quelli buoni, oppure no. Deve avere un buon profumo di rum. La ricetta originale impone l'immersione in uno sciroppo composto da zucchero, acqua e rum dolce di buona qualità. Il segreto sta nelle giuste quantità e, soprattutto nella qualità del rum. Quello buono e profumato è costoso, e sono molti i pasticceri che tirano al risparmio.

Questi gli ingredienti per preparare una decina di babà mignon: farina gr. 240, burro gr. 80, zucchero gr. 40, lievito di birra gr. 20, 4 uova, un pizzico di sale. Per lo sciroppo con il quale annaffiarli, è sufficiente diluire 160 grammi di zucchero in circa 30 cl d'acqua, poi aggiungere un ottimo rum, circa un decilitro o poco più, a seconda dei gusti.

Le caratteristiche del Porto

Il Porto è un vino liquoroso prodotto nella regione del fiume Douro in Portogallo, e invecchiato nelle cantine di Vila Nova de Gaia, sobborgo della città di Porto, sull'oceano Atlantico. La pigiatura e la messa in botte avvengono nelle "quintas", le cantine costruite in mezzo alle vigne. Caratteristica della sua vinificazione è la rapida estrazione del colore e dei tannini prima della cosiddetta "fortificazione", l'aggiunta di acquavite al mosto. Colore e tannini sono contenute nelle bucce degli acini e queste non debbono rimanere a macerare nel mosto più di tre giorni. Bisogna spremere a fondo e velocemente per ottenere sapori e colori caratteristici. Una volta l'operazione avveniva in grandi vasche di pietra, poco profonde, con la pigiatura eseguita con i piedi. Oggi è fatta mediante congegni meccanici. La fermentazione è controllata a intervalli di

poche ore e quando il mosto raggiunge i 7 gradi di alcol lo si separa dalle bucce e lo si travasa in botti, già riempite per un quinto da acquavite a 77 gradi. L'alcol arresta subito la fermentazione, perché uccide i lieviti che trasformano lo zucchero in alcol. Il risultato è un vino dolce, ma ad alta gradazione alcolica, intorno ai 20 gradi: il Porto. L'invecchiamento avviene in grandi botti di rovere, che porterà alle diverse varietà: Red, Ruby e Tawny. Esiste anche il Porto White, da uve bianche, con vari gradi d'invecchiamento e dolcezza. C'è anche il Vinho do Porto Branco Leve Seco, con un contenuto minimo di alcol del 16.5%. Il Porto non si ottiene da una sola varietà di uva. Ben ottanta sono gli uvaggi coltivati nella zona del Douro, tuttavia quelli più diffusi sono cinque: Touriga Nacional, Tinta Barrica, Touriga Francese, Tinta Roriz e Tinta Cao.

