

Ricette croate, il pesce della Dalmazia, i ristoranti di Spalato

Oltre alla cucina europea standard sono largamente conosciute le specialità alla griglia, il prosciutto dalmata, le sardelle, il formaggio pecorino, il kulen (insaccato aromatizzato con spezie), le salsicce pepate slave ecc. Nella parte continentale, la più nota delizia gastronomica è il tacchino con "mlinzi" (sorta di pasta cotta in forno e condita con grasso). Sul litorale dominano, naturalmente, le specialità di pesce della Dalmazia, tra le quali spiccano il brodetto dalmata (vari tipi di pesce bollito con condimenti speciali), gli scampi alla buzzara, nonché la "pasticada" (vitello preparato in modo speciale e bollito con condimenti prescelti).

I vini della Croazia sono rinomati, corposi come il rosso Dingac oppure più gradevoli e leggeri come i bianchi Malvazija, Rizling e Traminac. Queste e molte altre ricette croate possono essere gustate nei migliori ristoranti di Spalato.

Prima che incominciate a pensare come rallegrarvi coll'estremamente ricco e diverso menu della cucina dalmata, dovete assaggiare la grappa dalmata di vinacce o con erbe aromatiche. In questo modo farete la decisione delle specialità culinarie più gradevolmente e meno impegnativamente. La caratteristica particolare della cucina dalmata è la sua facile digestione e semplice preparazione, come potrete provare nei ristoranti di Spalato. Proprio in essa si trova il segreto del sublime sapore del pesce, carne o cibi rifatti. Vi deluderete però pensando che la preparazione sia così semplice che la possa preparare chiunque e dovunque. La tradizione dell'arrostire del pesce e delle specialità di mare sulla brace in questa zona si tramanda da generazione a generazione. L'arte dell'arrostire giace nella qualità di legna e carbone per arrostire, nell'olio d'oliva specifico per il suo odore proprio qui in Dalmazia, nel curatamente fatto "voltare" della pesce sulla brace, nello specifico sapore del pesce e dei prodotti di mare. Questo assaggia ogni visitatore che gusta il pesce della Dalmazia e lo porta con se come un indimenticabile ricordo. Anche mangiando tanto, in Dalmazia non si può ingrassare molto, perché le pietanze sono prevalentemente cotte o arrostiti col minimo uso del grasso. Così preparate, secondo i dettami delle ricette croate, le pietanze sono ben digeribili, anche perché contornate della verdura che, grazie al mite clima, matura tutto l'anno anche all'aperto. C'è una vasta scelta delle specialità, ma ogni cuoco di questa regione si darà vanto della freschissima pesce e altri prodotti del mare. Prima di ordinarli, in ogni buon ristorante potete prima dare un'occhiata a questi prodotti. Non dovete perdere l'occasione di assaggiare conchiglie, scampi, pesce sulla brace, buon brodo di pesce col riso, ma anche qualche buonissima specialità di carne – la "pasticada" con gnocchi e da dessert cenci o "krostule", "rozata" – dolce di uova o qualche buonissima torta locale. Assolutamente non dovete dimenticare ad assaggiare prosciutto dalmato affumicato alla bora della Zagora di Dalmazia (paese dietro le montagne litorali), formaggio pecorino, sardelle salate, agnello allo spiedo, lesso di manzo con salsa di pomodori ("salsa") e bietola lessa alle patate. Questi tipici piatti croati, a base soprattutto del più fresco pesce della Dalmazia, li troverete nei migliori locali della costa e non, che trovate in fondo a questa pagina. Non dimenticate neanche il vino dal carso dalmato prodotto secondo lunga tradizione dai diligenti vignaiuoli. Questo vino è conosciuto per il suo famoso sapore del Sud. I vini dalmati sono prodotti nelle cantine secondo segreti che rimangono sempre nella famiglia. Oggi i vini sono anche prodotti nelle piccole fabbriche privati. Tra i vini rossi dalmati di alta qualità abbiamo: postup, faros, bobic, bolski plavac, e fra i vini bianchi di alta qualità appartengono: grk, bogdanusa, marastina e Prosecco dalmato o "prosek", un indimenticabile vino dolce da dessert. Questa regione è specifica anche per l'acqua che attraverso gli acquedotti arriva dai fiumi Jadro e Cetina. Questa acqua è sana e squisita, e quando mista col vino si chiama la "bevanda".

Maggiori informazioni sulla Croazia su <http://www.vacanze-in-croazia.it/benvenuti.html>

QUI TROVATE ALCUNI DEI MIGLIORI RISTORANTI DI SPALATO

ADRIATIC GRAŠO, Uvala Baluni bb, tel: 021/398-560

BEKAN, Ivana pl. Zajca bb, tel: 021/389-400

BILO IDRO, Uvala Baluni 1, tel: 021/398-575

BOBAN, Hektoroviceva 49, tel: 021/543-300

buon appetito da Magellan ;-)