



Siviglia, Plaza Nueva

Fuochi di Spagna

SAPORI DI TERRA E DI MARE

Claudia Polci | www.theaexperiences.com

Capodanno nasce ufficialmente nel 1691 grazie a Papa Innocenzo XII che lo inserì nel calendario gregoriano

Vi siete mai soffermati a riflettere sulle origini del Capodanno? Chi ha deciso quando dovesse iniziare l'anno? Le radici di questa ricorrenza sono antiche e risalgono addirittura al 153 a.C., periodo in cui i consoli romani cominciarono ad entrare in carica il primo gennaio dando così l'avvio all'anno politico. Fu però Giulio Cesare a sancirne l'ufficialità quando, nel 46 a.C., promulgò il calendario giuliano con il quale si anticipava l'inizio del nuovo anno, portandolo da marzo a gennaio. A facilitare la scelta fu la coincidenza con le festività dedicate al Dio Giano, che avevano luogo proprio a gennaio e a questo mese danno il nome. Chiaramente il cambiamento non fu recepito *sic et simpliciter* in tutti i territori romani: molte popolazioni continuarono a festeggiare in altri momenti dell'anno. Un aiuto venne da Papa Innocenzo XII che nel 1691 inserì definitivamente nel calendario gregoriano il primo gennaio come giorno di inizio anno. In questo modo tutto il mondo cattolico si

uniformò intorno a questa data, pur creando tradizioni diverse. Tra le città europee più suggestive dove passare il capodanno, c'è sicuramente Siviglia. Non solo perché il clima mite rende piacevole passare la serata in piazza, ma anche perché la città in questo periodo dell'anno è davvero incantevole. Anche se molti ristoranti si sono ormai attrezzati per offrire la cena di San Silvestro ai turisti, la consuetudine è quella di rimanere in casa con i propri cari. Verso le 11 di sera, poi, ci si riversa in strada e si raggiunge la meravigliosa Plaza Nueva per il rito della *Nochevieja*. Anche se è facile che vi vengano offerti, è opportuno che vi prepariate ad affrontare i rintocchi delle campane con 12 chicchi d'uva, che dovrete mangiare uno ad uno in sincronia con i rintocchi. Non è un'impresa facilissima ma, oltre ad essere una tradizione molto sentita, riuscire a farlo vi garantirà successo e fortuna nell'anno a venire. Il cenone spagnolo di San Silvestro può essere paragonato al nostro pranzo di Natale: grandi

tavole imbandite, tanti familiari riuniti, rumore e gioia. Su queste tavole troverete un po' di tutto, sia perché la tradizione lo richiede, sia perché Siviglia ha il sole necessario per portare in tavola gran gusto e sapore. A partire dal mare, con gli squisiti *Camerones a la diabla* (Gamberoni alla diavola) che uniranno la loro dolcezza ad una salsa di pomodoro succosa e piccante. E ancora le particolari cozze con il finocchio: freschissime e leggere. Irrrinunciabile la classica paella che qui vedrà un'aggiunta di pesce fresco tale da renderla ancora più deliziosa. Consigliatissima è la *tortilla* di patate: piatto semplice, potremmo dire umile, ma che in Spagna sanno cucinare in modo unico. E visto che è Capodanno, non possiamo non brindare. Seppur questa zona sia famosa per i suoi vini liquorosi ed intensi come lo sherry, non mancheranno spumanti provenienti dalla zona di Cadiz in grado di rendere ancor più speciale il vostro brindisi. Cin Cin!

Camarones a la diablo | Gamberi alla diavola

Ingredienti per 4 persone

Preparazione

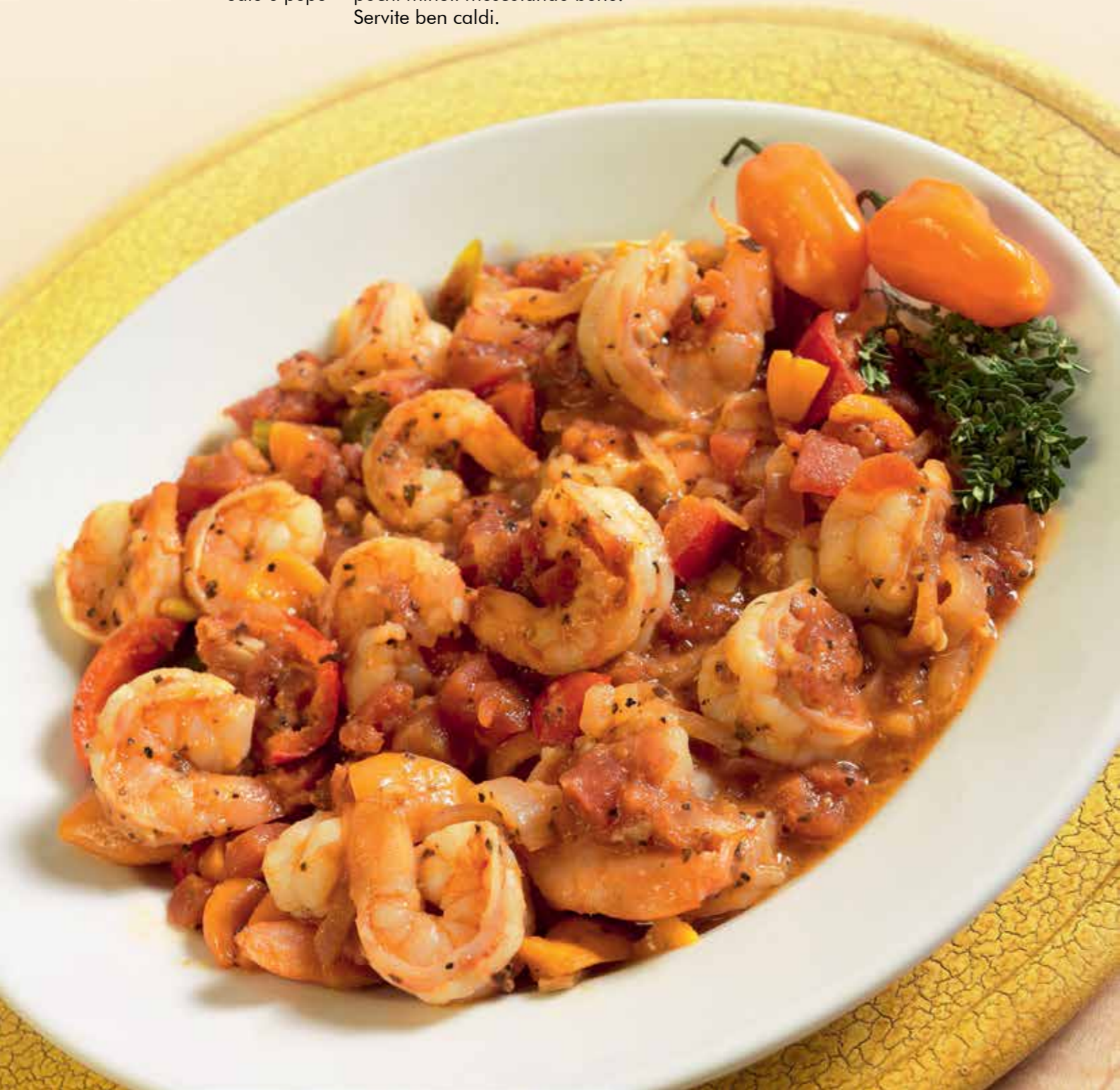
Gamberi, 24
Peperoni, 200 g
Peperoncino fresco, 1
Pomodori, 300 g
Aglio, 1 spicchio
Prezzemolo
Olio evo
Sale e pepe

Rimuovete il carapace e l'intestino dai gamberi, conditeli con un po' di sale e pepe e teneteli da parte. Mondate i pomodori, i peperoni e i peperoncini, togliete i semi e tagliateli a cubetti.

In una padella mettete olio, aglio e prezzemolo tritati e fate soffriggere lentamente, unite i pomodori, i peperoni e il peperoncino e fateli cuocere a fuoco medio, regolate di sale e unite mezzo bicchiere di acqua.

Quando la salsa è pronta unite i gamberi e fateli cuocere a fuoco vivace per pochi minuti mescolando bene.

Servite ben caldi.



Mejillones al hinojo | Cozze al finocchio

Ingredienti per 4 persone

Preparazione

Cozze, 1 kg
Finocchio, 400 g
Cipolla, 200 g
Pomodoro fresco, 200 g
Vino bianco, 120 ml
Aglio, 1 spicchio
Aneto
Olio evo
Sale

Pulite le cozze, lavatele sotto l'acqua corrente, raschiate il guscio ed eliminate il filamento tirando verso la parte larga del frutto.

In una padella mettete due cucchiai di olio, l'aglio e il vino. Fate scaldare, unite le cozze, qualche ciuffo di aneto e mettete un coperchio. Appena le cozze si sono aperte spegnete.

Lavate e tagliate i pomodorini a cubetti, la cipolla e i finocchi a fettine. In una padella a parte mettete due cucchiai di olio, unite la cipolla, i finocchi e i pomodorini, salate e aumentate la fiamma, fate cuocere per 10 minuti a fiamma viva. Quando le verdure sono pronte disponetele su un piatto da portata, unite le cozze e servite.





Paella di mare

Ingredienti per 4 persone

- Calamari**, 600 g
- Cozze**, 500 g
- Riso Bomba**, 400 g
- Gamberoni**, 8
- Brodo, 800 ml
- Pomodori, 200 g
- Cipolla, 100 g
- Aglione 1 spicchio
- Prezzemolo
- Olio evo
- Sale

Preparazione

Pulite le cozze, staccate il bisso e grattate bene i gusci lavandoli sotto l'acqua corrente. In una padella versate l'olio, unite le cozze, coprite e fate cuocere a fuoco medio finché si saranno aperte, quindi tenetene una parte per la decorazione e sgucciate le altre, filtrate l'acqua di cottura e tenete da parte. Pulite i calamari e tagliateli a rondelle, sgucciate i gamberoni e togliete il filo intestinale. Tritate la cipolla, tagliate a cubetti il pomodoro, sbucciate l'aglio. Mettete nella padella per paella quattro cucchiaini di olio e l'aglio schiacciato, unite i gamberi e i calamari e fateli rosolare, regolate di sale. Aggiungete i pomodori, il brodo caldo, l'acqua delle cozze e fate prendere il bollore, quindi aggiungete il riso, che avrete precedentemente lavato, le cozze sgucciate, i gamberoni, mescolate e fate cuocere a fuoco dolce per 18-20 minuti circa senza mescolare. In ultimo aggiungete le cozze con i gusci e servite ben calda.

Tortilla di patate

Ingredienti per 4 persone

Preparazione

- Patate**, 500 g
- Cipolla**, 200 g
- Uova, 5
- Latte, 50 ml
- Prezzemolo
- Olio evo
- Sale e pepe

Sbucciate, lavate e tagliate le patate e le cipolle a fette e mettetele in un'ampia padella con dell'olio, del sale, copritele e fate cuocere a fuoco medio per 30 minuti circa. Separate le patate in due parti. Nel frattempo sbattete in un recipiente le uova con la frusta, aggiungetevi un pizzico di sale, pepe, del prezzemolo tritato e il latte. Mettete una parte delle patate in una padella con un filo d'olio, versateci sopra il composto di uova, coprite e fate cuocere delicatamente per 5 minuti, quindi aggiungete le rimanenti patate disponendole a raggiera e terminate la cottura in forno a 120°C. Tagliate la tortilla a fette e servite cosparsa di prezzemolo tritato.



Quaglie alla spagnola (con aglio)

Ingredienti per 4 persone

Preparazione

Quaglie, 4
Cipolla, 1
Aglio, 8 spicchi
Peperoncino, 1 cucchiaino
Vino bianco, 400 ml
Burro, 20 g
Farina, 10 g
Rosmarino
Timo
Olio evo
Sale e pepe

In un recipiente unite il sale, il pepe, del peperoncino e due spicchi d'aglio tritati.
Lavate bene le quaglie ed eliminate eventuali piume, asciugatele bene ed insaporitele internamente con il sale aromatizzato, legatele con lo spago per dargli una forma.
In una teglia mettete l'olio, unite le quaglie, gli spicchi d'aglio, la cipolla sbucciata e tagliata a spicchi, il timo e il rosmarino, bagnate con il vino, fate cuocere in forno preriscaldato a 170°C per un'ora circa, a fine cottura dovranno risultare rosolate. Togliete le quaglie, l'aglio e la cipolla e legate la salsa in una padella con una noce di burro infarinata. Servite le quaglie con la loro salsa di cottura e gli spicchi di cipolla.



Torta morbida arancia e mandorle

Ingredienti*

Preparazione

Farina "00", 90 g
Arance, 2
Farina di mandorle, 150 g
Burro, 300 g
Uova, 225 g
Fecola di patate, 90 g
Zucchero, 90 g
Tuorli, 90 g

Montate le uova e i tuorli con lo zucchero finché risulteranno spumose. Fate fondere delicatamente il burro e aromatizzatelo con la buccia grattugiata delle arance.
Mescolate in un recipiente la farina, la fecola e la farina di mandorle, unite il burro e lavoratelo fino ad ottenere un composto sabbioso.
Incorporate il composto alle uova e amalgamatelo.
Imburrate ed infarinate lo stampo, versate il composto e fate cuocere a 170°C per 40 minuti circa.

*per uno stampo da 22 cm

