

DALMAZIA, LA VENEZIANA

I Paesi più interessanti sono quelli di passaggio. E la Croazia è stata il confine tra l'Impero romano d'Oriente e d'Occidente, il crocevia di commerci e l'incontro tra religioni.

Tanto piccolo quanto ricco di storia e tradizioni, questo Paese ha indubbiamente una posizione strategica nel grande golfo naturale dell'Adriatico, caratteristica che lo ha portato ad essere dominato e invaso nel corso dei secoli.

Qui si scrive anche la nostra storia recente, con i territori contesi di Dalmazia e Istria dove l'identità slava è forte come nel resto del Paese. Con 1246 isole, di cui una cinquantina abitate, e soli 4 milioni di abitanti è facile capire quale sia stata la maggiore attrattiva degli ultimi anni. La Croazia è infatti una popolare meta di turismo estivo, non solo per le sue splendide isole, ma anche per la sua storia, le bellissime strade di marmo di **Dubrovnik** (dove sono state girate diverse scene della famosa serie "Games of Thrones") e le feste al sole di **Spalato**. Il tutto condito da un ottimo rapporto qualità-prezzo. Isole splendide come **Hvar, Vis, Solta, Brac** e **Korcula** si affiancano alle meravigliose cascate di **Krka** e alle acque blu ghiacciate dei laghi di **Plitvice**.

Il 10% del Paese infatti è protetto da parchi nazionali, tra i quali spicca il parco Nazionale dei laghi di Plitvice composto da 16 laghi e situato a metà strada tra Zagabria e Zara. La cucina non potrà quindi essere che "mari e monti".

Accanto agli immancabili piatti di pesce, vi consigliamo di affiancare quelli dell'entroterra che prendono spunto dalla cucina slovena, austriaca, serba e persino turca. Piatti dai sapori importanti come lo spezzatino di carne e verdure si affiancano quindi a preparazioni più delicate come la zuppa di cipolle e gli scampi alla Busara.

Per chi ama lo street food consigliamo il **Cevapcici**, un delizioso panino con piccole salsicce speziate, cipolla e salsa allo yogurt.

E visto che una gita in Croazia per le festività di Pasqua è un'ottima idea per rilassarsi un po' e per conoscere questa terra senza la calca estiva, vi suggeriamo un assaggio del tipico pane dolce arrotolato su sé stesso e farcito con cioccolato e noci, chiamato **Povitica** e preparato tipicamente per le feste. Dopo tanto mangiare, potete correggere la vostra frutta o il vostro gelato di fine pasto con del **Maraschino**, un distillato che unisce la Croazia al nostro Paese. Se infatti la materia prima di indubbia qualità sono chiaramente le **ciliegie di Zara**, la diffusione di questo liquore si deve allo spirito imprenditoriale di un italiano, che nel 1759 ne avviò la produzione su grande scala facendolo conoscere fuori dai confini croati e soprattutto presso le più importanti corti europee. Buona Pasqua e buon appetito a tutti!

Claudia Polci | www.theaexperiences.com

CROAZIA

LA PORTA DELL'EST

Cevapčići

Ingredienti per 4 persone

Preparazione

Agnello, 300 g
Maiale, 200 g
Manzo, 200 g
Cipolla, 100 g
Aglio, 1 spicchio
Paprika, ½ cucchiaino
Cumino in polvere, ½ cucchiaino
Prezzemolo
Sale e pepe
Olio evo

Passate al tritacarne le carni e mettetele in un recipiente, aggiungete la cipolla, l'aglio, il prezzemolo tritati e condite il tutto con sale, pepe, la paprika e il cumino. Mescolate bene, coprite la preparazione e mettetela in frigorifero a riposare per 30 minuti.
Realizzate di seguito con la carne delle polpette cilindriche di 8 cm di lunghezza e 2 cm di larghezza.
Fate cuocere i cevapčići alla griglia o in una padella con l'olio a fuoco medio, inizialmente mettete il coperchio, quando la carne sarà quasi pronta togliete il coperchio e fate rosolare bene.
Servite ben calde.



Vellutata di cipolle

Ingredienti per 4 persone

Preparazione

Cipolla bianca, 400 g
Patate, 200 g
Farina, 50 g
Acqua, 1,2 lt
Burro, 40 g
Prezzemolo
Aneto
Erba cipollina
Sale

Sbucciate le cipolle e le patate, lavatele e tagliatele in pezzi. In una casseruola sciogliete il burro, unite le cipolle, lasciatele cuocere dolcemente coperte fino a farle stufare, dopodiché alzate la fiamma e lasciatele imbiondire leggermente, poi aggiungete le patate, cospargete con la farina, salate.
Versate l'acqua sulla preparazione e continuate la cottura a fuoco dolce. Quando le verdure risulteranno cotte frullatele bene e continuate la cottura finché avrete raggiunto la densità che più desiderate, regolate di sapore. Tritate all'ultimo momento le erbe aromatiche e cospargetele sulla vellutata.
Servite ben calda.

Spezzatino alla croata

Ingredienti per 4 persone

Manzo polpa, 600 g
Patate, 400 g
Carote, 300 g
Cipolla, 100 g
Pomodori, 100 g
Melanzane, 100 g
Vino bianco, 200 ml
Cumino, ½ cucchiaino
Salvia
Olio evo
Sale e pepe

Preparazione

Tagliate la carne in pezzi, conditela col sale, il pepe, il cumino, la salvia tritata e l'olio, mettetela in una casseruola, versate il vino e iniziate la cottura con il coperchio a fuoco dolce.

Nel frattempo mondate tutte le verdure, sbucciate le patate e le carote e tagliatele a rondelle, ottenete dei cubi dai pomodori e dalle melanzane.

Quando il vino sarà evaporato fate rosolare la carne, aggiungete le patate e le carote, un bicchiere di acqua e continuate la cottura sempre con il coperchio. Dopo 15 minuti circa aggiungete i pomodori e le melanzane, regolate di sapore e terminate la cottura a fuoco medio.



Gamberoni alla busara

Ingredienti per 4 persone

Gamberoni, 16
Pomodori pelati, 600 g
Vino bianco, 100 ml
Aglio, 2 spicchi
Pane grattugiato, 20 g
Peperoncino, 1
Olio evo
Sale e pepe

Preparazione

Tagliate a rondelle l'aglio, poi aprite il peperoncino per rimuoverne i semi e tritatelo grossolanamente. Riuniteli in una casseruola con un filo d'olio e lasciate soffriggere a fiamma bassa, poi sfumate con il vino bianco e lasciatelo asciugare. A seguire, unite in casseruola i pomodori pelati (schiacciati grossolanamente con una forchetta o passati al passaverdure) e lasciate cuocere per 10-15 minuti. Mentre la salsa cuoce, lavate i gamberoni e passateli nel pangrattato. Adagiateli dunque nella salsa al pomodoro pronta e cuocete 3-4 minuti ancora. Infine, correggete la preparazione con sale e pepe e servitela ben calda in tavola.

Pinca di Pasqua

Ingredienti Preparazione

| | |
|-------------------------------|--|
| Farina "0" , 250 g | Mettete a mollo l'uvetta nel rum. |
| Farina "00" , 250 g | Mescolate in planetaria metà del latte con il lievito di birra fino a scioglierlo bene. Iniziate dunque con la preparazione dell'impasto. |
| Latte intero , 200 ml | Aggiungete la farina e il restante latte, lavorando con il gancio fin quando risulterà un impasto ben incordato e liscio. |
| Lievito di birra fresco, 20 g | A seguire, unite il sale e impastate nuovamente, poi incorporate nell'ordine: i tuorli d'uovo, il burro morbido, lo zucchero, le scorze grattugiate degli agrumi e l'uvetta strizzata. |
| Sale, 5 g | Fate in modo, sempre, di far assorbire bene un ingrediente prima di aggiungere quello successivo. |
| Burro, 75 g | Coprite l'impasto e lasciatelo lievitare a temperatura ambiente per circa 3 ore. |
| Tuorli, 3 | Foderate quindi una teglia con carta forno e posizionatevi sopra la pagnotta che avrete formato, avendo cura di praticarvi un taglio a croce. |
| Zucchero, 120 g | Lasciate lievitare per ancora 30 minuti, poi cuocete la pinca in forno preriscaldato a 180°C per circa 25-30 minuti. |
| Uvetta, 60 g | |
| Rum, 25 ml | |
| Scorza grattugiata di arancia | |
| Scorza grattugiata di limone | |



Povitica al cioccolato e noci

Ingredienti* Preparazione

| | |
|----------------------------------|--|
| Farina "0" , 225 g | Mescolate insieme le due farine, poi prendete metà del quantitativo e unitelo al latte in cui avrete sciolto il lievito. Lavorate a mano, coprite e lasciate riposare per un'ora. In seguito, trasferite questo composto in planetaria e lavoratelo con il gancio aggiungendovi la restante farina e una presa di sale, fin quando risulterà un impasto ben incordato. |
| Farina "00" , 225 g | Aggiungete poi nell'ordine l'uovo, il burro a pomata e lo zucchero, attendendo che l'ingrediente aggiunto venga ben assorbito prima di aggiungere il successivo. Coprite l'impasto e lasciate riposare a temperatura ambiente per un'altra ora. A parte, preparate il ripieno lavorando in un robot da cucina le noci con lo zucchero e il cacao in polvere. |
| Latte , 160 ml | A parte, riscaldare il latte insieme al burro, lasciateli raffreddare e poi aggiungeteli nel composto insieme al tuorlo e la cannella in polvere nel robot. Frullate e tenete da parte. Stendete l'impasto ottenuto a formare un rettangolo sottilissimo da circa 60x40 cm. |
| Lievito di birra secco, 6 g | Coprite tutta la superficie con il ripieno raffreddato, poi arrotolate il tutto dal lato più lungo. Inseritelo in uno stampo da plum cake imburrrato e infarinato, lasciatelo lievitare ancora 30 minuti e poi cuocetelo in forno preriscaldato a 200°C (possibilmente con un po' di vapore in camera) per 10 minuti, poi abbassate a 170°C e proseguite con altri 30 minuti circa di cottura. |
| Zucchero, 70 g | |
| Uova, 12 | |
| Burro, 50 g | |
| Sale | |
| <i>Per la farcitura</i> | |
| Gherigli di noce , 300 g | |
| Burro , 60 g | |
| Latte , 60 ml | |
| Cacao amaro , 1 cucchiaio | |
| Zucchero, 80 g | |
| Tuorlo, 1 | |
| Cannella, ½ cucchiaino | |
| *stampo da plumcake 25 cm | |

