

# ARGENTINA

SAPORI AI CONFINI DEL MONDO

**I**l Viaggio. Ecco cos'è per molti l'Argentina. Con i suoi 3700 km di estensione è il secondo Paese più grande dell'America Latina, a cui però non corrisponde una densità di popolazione neanche lontanamente paragonabile ai Paesi europei, men che meno l'Italia: in Argentina infatti vivono solo 40 milioni di persone. Qui, a farla da padrone è la Natura. Partendo da nord, al confine con il Brasile troverete le meravigliose cascate di **Iguazù**, una delle 7 meraviglie del mondo naturale. E c'è davvero poco da aggiungere: uno spettacolo mozzafiato che il sapiente governo argentino ha saputo valorizzare in ogni sua parte, permettendo ai visitatori di passare letteralmente in mezzo a cascate e fiumi, tra passerelle in legno e trenini antichi. Sempre a nord, ma ad ovest, troverete la meravigliosa cittadina di **Salta** dalla quale partire per vedere alcuni tra i paesaggi più suggestivi del pianeta: dalla Montagna dei Sette Colori ai bianchi laghi delle **Salinas Grandes**, ai parchi di immensi cactus. Poco più a Sud il paesaggio cambia drasticamente: i laghi di **Bariloche** sono un incanto di acque azzurre e tranquille, circondati da una vegetazione lussureggiante e piena.



Non dimenticate di immortalare la mitica **Ruta 40**, la strada che partendo dalla cittadina di San Carlos de Bariloche vi porterà alla Fin del Mundo! Oltre ad essere una delle strade più lunghe al mondo nonché tra le più panoramiche, la Ruta 40 fu resa celebre da Ernesto "Che" Guevara, che la percorse in motocicletta prima di diventare il rivoluzionario che tutti conosciamo.

E ancora **Neuquén**, al centro dell'Argentina: la valle delle uova di dinosauro. La zona, con i suoi 20 km di diametro, è ad oggi l'unica parte del mondo in cui sono stati ritrovati ben 15 nidi, ognuno contenente circa 35 uova di dinosauro intatte.

Forse il più famoso del mondo, sicuramente il più conosciuto d'Argentina: stiamo parlando dell'imponente ghiacciaio **Perito Moreno**. La sua caratteristica principale è quella di essere in continuo e rapido movimento. Una tra le esperienze più suggestive, oltre chiaramente a navigargli vicino, è quella di vedere – ma soprattutto sentire – pezzi del ghiacciaio staccarsi e crollare in mare: la natura in tutta la sua potenza.

Chiudiamo questo rapido viaggio in Argentina nel più poetico dei modi: un tramonto a **Ushuaia**, il punto

più estremo del continente, la Fin del Mondo, e casa prediletta dei piccoli pinguini Magellano.

Dopo questo rapidissimo tour sarà chiaro come la varietà della sua tavola rispecchi l'estensione del suo territorio. Non possiamo però non nominare la famosa carne argentina, che deve la sua morbidezza alle sterminate praterie dove gli animali sono liberi di pascolare. **Churrasco** è la parola d'ordine!

Famoso ben oltre i confini argentini è il **Dulce de Leche**, una crema spalmabile estremamente dolce che ricorda moltissimo le caramelle Mou e che viene utilizzata anche per guarnire svariate tipologie di dolci.

Infine va menzionata la zona di **Cordoba**, conosciuta per i suoi vini biologici. La particolare conformazione del territorio e le scarse precipitazioni rendono i vitigni poco attaccabili dai funghi, offrendo così vini di particolare intensità. Consigliamo di degustarli accompagnandoli con un'altra specialità di questo Paese: le **empanadas**. In Argentina vi renderete conto della potenza e della bellezza della natura, della sua generosità e di come questa consapevolezza abbia reso i suoi abitanti solari, diretti e anche un po' fatalisti. **Buen viaje!**

Claudia Polci | [www.theaexperiences.com](http://www.theaexperiences.com)

## Empanadas di pollo

Ingredienti per 4 persone Preparazione

Per l'impasto

**Farina "00"**, 250 g

**Acqua**, 100 g

Olio di semi di girasole, 65 g

Sale, 3 g

Per il ripieno

**Carne trita di pollo**, 400 g

**Carote, sedano e cipolle**, 150 g

Peperoncino in polvere, ½ cucchiaino

Paprika dolce in polvere, ½ cucchiaino

Cumino in polvere (facoltativo), 1 pizzico

Concentrato di pomodoro, 1 cucchiaino

Amido di mais, 1 cucchiaino

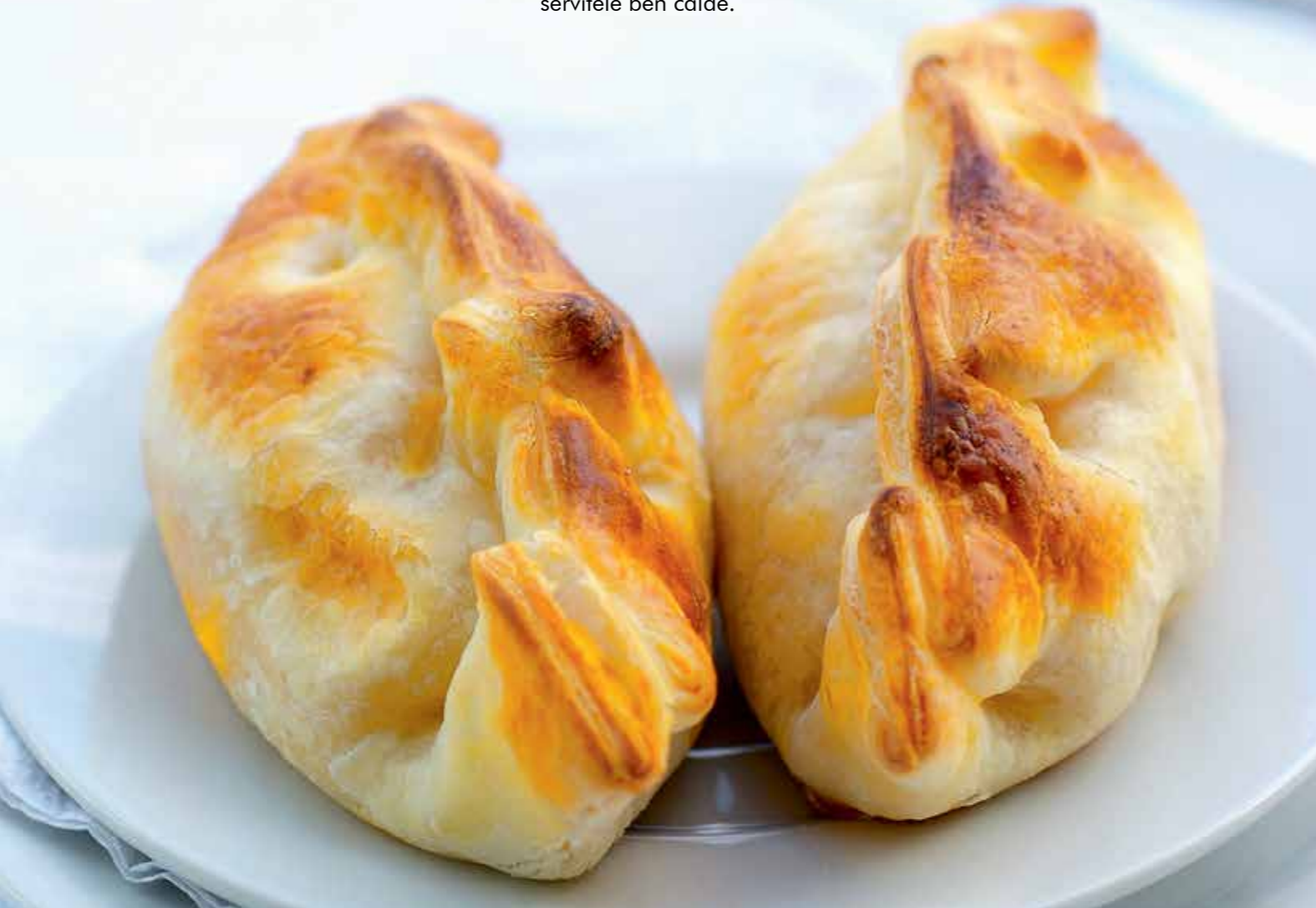
Olio evo, 3 cucchiaini

Sale

Mettete nell'impastatrice l'olio, il sale, l'acqua e con il gancio fate amalgamare bene il tutto. Aggiungete poi la farina incorporandola al composto fino ad ottenere un impasto omogeneo, liscio e compatto. Lasciatelo riposare in frigorifero racchiuso in pellicola alimentare per almeno un'ora. A parte, preparate il ripieno: versate in una casseruola i tre cucchiai d'olio extravergine e unite il trito di pollo, lasciandola rosolare. Quindi aggiungete le verdure a cubetti e le spezie, bagnate con un mestolino d'acqua, salate e procedete con la cottura fino a far asciugare i liquidi e rosolare nuovamente il preparato.

Quindi, sciogliete l'amido di mais in un mestolo d'acqua, poi aggiungete il concentrato di pomodoro e versate il tutto sulla carne in cottura, mescolando e lasciando cuocere ancora 5-6 minuti, fino ad ottenere un composto cremoso. Una volta pronto, lasciatelo raffreddare bene prima di procedere al confezionamento delle empanadas.

Stendete l'impasto in una sfoglia sottile, ricavate dei cerchi con un coppapasta e farciteli con un cucchiaino di composto, quindi richiudeteli a mezzaluna fissando i bordi verso l'alto e ripiegando la pasta su se stessa a formare un motivo decorativo. Cuocete le empanadas in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti circa e servitele ben calde.



## Carbonada criolla

Ingredienti per 4 persone Preparazione

**Riso bollito**, 100 g

**Noce di manzo**, 400 g

**Zucca pulita**, 300 g

**Patate**, 250 g

Pannocchia precotta, 1

Cipolla, 1

Pomodori a grappolo, 2

Peperoncino a cornetto, 1

Zucchero di canna, 20 g

Alloro, 2 foglie

Prezzemolo

Burro

Sale

Portate sul fuoco una pentola e tostatevi la cipolla tagliata a metà, senza aggiungere grassi. In seguito, versate all'interno 2 lt di acqua e la noce di manzo tagliata a cubettoni, l'alloro, qualche foglia di prezzemolo e lasciate cuocere dolcemente per un'ora e mezza.

Tagliate quindi la zucca, le patate e i pomodori a cubettoni.

Saltate la zucca, condita con una presa di sale e lo zucchero, in una padella con una noce di burro, a fiamma viva; non appena inizierà a rosolare e caramellare in superficie, trasferitela nel brodo in cottura.

Aggiungete quindi anche le patate, i pomodorini e il peperoncino privato dei semi e tagliato a rondelle.

Quando le verdure risulteranno cotte e la carne tenera, la pietanza sarà pronta per unirvi il riso bollito e farlo insaporire per 1 minuto. Servite la carbonada in piatti fondi aggiungendo nel centro una spessa fetta di pannocchia cotta calda e una presa di prezzemolo fresco tritato al momento.



## Carni alla griglia e salse

Ricca di colori e sapori intensi, la cucina sudamericana ha conosciuto nei secoli innumerevoli influenze, da quelle europee a quelle africane e asiatiche, che vedono le carni alla griglia grandi protagoniste della tavola. Un tempo il churrasco, ovvero la grigliata di carne mista più celebre dell'Argentina, era il pasto tradizionale dei gauchos (i cowboys che allevavano le mandrie nelle zone di pianura), che cuocevano i pezzi infilzandoli su un legno e sistemandolo nel centro del fuoco ardente.

Verdure, riso bianco o fagioli completavano il piatto, ma immancabili sono presto diventate anche le salse. Tra le più celebri per accompagnare la carne, abbiamo scelto di conquistarvi con la **salsa criolla** (ottenuta con cipolle, peperoni e pomodori tagliati a piccoli cubetti, conditi semplicemente con sale, pepe, aceto e olio) e il **chimichurri**, a base di prezzemolo, peperoncino, aglio e spezie.

Quest'ultimo sarà ottimo da impiegare anche come intingolo di marinatura per le carni, sia rosse che bianche.

### Salsa criolla

#### Ingredienti

Cipolla bianca, 80 g; Pomodori a grappolo, 250 g; Peperone rosso, 150 g; Peperone verde, 150 g; Aceto di vino bianco, 50 ml; Olio evo, 100 ml; Origano; Sale e pepe

#### Preparazione

Lavate i peperoni, divideteli a metà ed eliminate il picciolo ed i semi interni, quindi tritateli finemente al coltello. Mondate la cipolla e tritate anch'essa finemente, poi tagliate i pomodori a cubetti e riunite tutte le verdure in un recipiente. Condite il tutto prima con sale, pepe e l'origano secco, mescolando bene e lasciando riposare il tutto per 5 minuti; poi unite l'aceto, mescolando e lasciando riposare altri 5 minuti. Infine, unite l'olio, mescolate nuovamente e lasciate riposare la salsa per almeno due ore prima di servirla in accompagnamento alle grigliate miste di carne.



### Salsa chimichurri

#### Ingredienti

Prezzemolo, 15 g; Basilico, 10 g; Coriandolo, 3 g; Timo, 4 rametti; Alloro fresco, 1 foglia; Aglio, 1-2 spicchi; Origano secco, 1 cucchiaino; Paprika dolce, 1 cucchiaino; Peperoncino verde piccante, 1-2; Peperone rosso, ½; Olio evo, ½ bicchiere; Aceto bianco, 1 bicchiere; Limone, 1; Cubetti di ghiaccio, 2-3; Sale e pepe

#### Preparazione

Mettete nel bicchiere del frullatore i cubetti di ghiaccio con l'aglio, le spezie, il succo e la scorza grattugiata del limone, il peperoncino piccante e il peperone rosso a pezzettoni. Frullate bene, quindi unite subito le foglie di prezzemolo, basilico, coriandolo, timo e alloro ben lavate e asciugate, il sale e il pepe. Mentre frullate nuovamente, versate a filo prima l'aceto e infine l'olio. Lasciate riposare la salsa per alcune ore in frigorifero affinché i sapori si uniformino.



## Picanha al chimichurri

#### Ingredienti Preparazione

**Picanha di angus**, 800 g  
**Salsa chimichurri**  
Fior di sale

Prendete la picanha, tamponatela con della carta da cucina per asciugarla bene, quindi praticate dei tagli superficiali a croce sulla superficie, in modo da agevolare la penetrazione della marinatura. Mettete la carne in un recipiente e massaggiatela uniformemente con il fior di sale; poi ricopritela totalmente con la salsa chimichurri, sempre massaggiandola bene. Coprite il recipiente della carne con un coperchio o della pellicola per alimenti e lasciate marinare in frigorifero per almeno 6 ore. Al momento di servire, cuocete la picanha alla griglia o al barbecue, spennellandola di tanto in tanto con la sua stessa marinatura.



## Dulce de leche

Ingredienti Preparazione

**Latte intero**, 750 ml  
**Panna fresca**, 750 ml  
**Zucchero**, 450 g  
**Vaniglia**, 1 baccello  
Bicarbonato, 1 pizzico  
Burro, 50 g

Riponete in una padella a bordi alti o in un'ampia casseruola il latte, la panna fresca, lo zucchero, il bicarbonato e il baccello di vaniglia (dal quale avrete avuto cura di raschiare prima i semi interni con un coltellino per aggiungerli ad aromatizzare al meglio la ricetta). Mescolate, accendete il fuoco e lasciate cuocere il tutto a fiamma medio-bassa, controllando di frequente: quando la parte acquosa inizierà a evaporare, sarà necessario mescolare il dulce de leche spesso mentre gli zuccheri sono in fase di caramellizzazione. Una volta pronto, biondo e denso, trasferite il composto in un recipiente e frullatelo ancora caldo (attenzione a non scottarvi) a immersione. Non appena si sarà intiepidito, incorporate anche il burro morbido a cubetti, gradualmente, sempre lavorando la crema con il frullatore a immersione con un movimento delicato dal basso verso l'alto della sonda. Trasferite la crema in singoli vasetti e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente prima di servirla in tavola.



## Tortitas negras

Ingredienti Preparazione

**Farina "00"**, 500 g  
**Latte**, 300 ml  
**Zucchero**, 140 g  
Burro a pomata, 120 g  
Uova, 2  
Zucchero di canna, 100 g  
Lievito di birra fresco, 20 g  
Sale, 1 cucchiaino raso

Versate il latte appena tiepido in planetaria e scioglietevi all'interno il lievito. Aggiungete la farina mescolata insieme allo zucchero e iniziate a lavorare il tutto con il gancio. Quando il composto risulterà ben liscio e incordato, aggiungete il sale, le uova una alla volta e infine il burro a pezzi, aspettando sempre che venga ben assorbito dall'impasto prima di aggiungere il seguente. Se necessario, correggete l'impasto con della farina o dell'acqua affinché risulti ben morbido ed elastico, ma non appiccicoso. Lasciate lievitare coperto a temperatura ambiente per circa un'ora. Stendete delicatamente l'impasto allo spessore di 1,5 cm e ricavate dei dischi del diametro di circa 5 cm aiutandovi con un bicchiere o un coppapasta rotondo. Posizionate i dischetti su teglie rivestite di carta forno e lasciatele lievitare nel forno spento per almeno mezz'ora. Preriscaldate il forno a 180°C e una volta pronto inseritevi le tortitas che avrete avuto cura di spennellare con poca acqua e ricoprire con abbondante zucchero di canna. Saranno pronte da servire in tavola in circa 20 minuti.

