





MANGIAR BENE *in* australia

ITALIANI ALL'ESTERO? PRIMO PENSIERO, MANGIAR BENE.

E in Australia di posti dove gustare prelibatezze non se ne sente di certo la mancanza. In questo immenso paese la cucina non è uno dei prodotti tipici del luogo, l'influenza degli immigrati e di altre culture è sempre presente. E da questa commistione miracolosa non si può certo dire che sul continente l'arte culinaria non brilli e non si distingua. Tanto per iniziare gli australiani amano la carne, soprattutto preparata al barbecue nelle lunghe giornate di riposo quando tutti si riuniscono all'aperto per condividere insieme la gioia del cibo. Cucinano volentieri la carne di canguro, squisita, tenera e magra, quella di coccodrillo che ricorda il maiale, l'emù dal sapore delicato. Il pesce è ottimo ovunque, in particolare i deliziosi crostacei e il barramunda, un grosso predatore a metà tra il tonno e il pesce spada, quasi del tutto privo di grassi. Un'istituzione australiana è il Vegemite, una crema scura a base di estratto di lievito di soia dal sapore aspro e molto forte, di solito viene spalmata sul pane, mentre i più ghiotti potranno assaporare la torta "Pavlova", con base di meringa e strati di panna e frutta fresca. Andate però a curiosare in città dove troverete luoghi raffinatissimi e unici al mondo per il piacere del palato. Nel cuore storico di Sydney, Tetsuya Wakuda ha aperto il suo ristorante, Tetsuya's, un genio dell'arte culinaria, chef d'avanguardia e autodidatta, ha creato un menu a degustazione con 13 portate, tra cui piatti come la terrina di ranina del Queensland all'avocado e le ganache di cioccolato con thè verde e fagioli rossi. A Melbourne invece vi attende un raffinatissimo chef francese, Jacques Reymond che ha vinto la sua scommessa iniziando gli australiani a piatti insoliti, in una varietà di realizzazioni come vuole la tradizione qui che non conosce limiti alle commistioni. Un visionario dell'anima, vi farà assaggiare le ostriche estratte da una perla di wasabi, il raviolo di granchio accompagnato da una crepe vietnamita con una sottile fetta di tonno e il "tajine di spezie". Capace di coniugare sapori francesi con influenze asiatiche prima ancora che la fusion food andasse di moda.

In Australia gli amanti dei sapori orientali troveranno il loro paradiso.

Ristoranti giapponesi, cinesi vietnamiti sono all'ordine del giorno, ovunque e a prezzi abbordabili.



Il Xic è il vietnamita migliore di Sydney, i piatti forti sono riso con pollo, involtini vietnamiti di tonno e maiale. Se invece il vostro sogno è uscire dalla folla metropolitana e immergervi nell'incanto della notte stellata in mezzo al deserto allora il vostro posto è ad Ayers Rock, lontano dall'inquinamento luminoso della città con questo scenario sarà possibile organizzare una cena in stile Sounds of Silence, dove tutti gli ingredienti sembrano usciti da una favola: cocktail di benvenuto al tramonto, cena dal gusto tipico dell'Outback, la musica Didjideroo – il flauto australiano – e il cielo stellato a farvi compagnia. Molto apprezzati sono, oltre a carne e pesce, i piatti esotici, gli appassionati avranno di che soddisfare il loro gusto, con le specialità del bush per esempio, un concentrato di sapori che creano prelibatezze come samosa con stufato di coda di canguro, patè di emù, selvaggina affumicata in foglie di eucalipto, agnello al salt-bush, frittata con semi di anice locale o il gelato ai semi di acacia. Dopo questo viaggio culinario transcontinentale rimanendo nel raggio di pochi chilometri, ci si può anche accontentare di semplici piatti come il famoso meat-pie, una tortina molle e umida con ripieno di carne e sugo. Ottimo cibo accompagnato da vini che in Australia non mancano di certo, Adelaide è la capitale enologica per eccellenza, ma agli australiani piace anche una bevanda alquanto insolita da noi, una limonata alcolica chiamata Two Dogs Lemonade, oppure la Sub Zero, una soda alcolica insapore che tutti bevono con l'aggiunta di liquore al lampone, senza dimenticare l'immensa varietà di latte aromatizzato a tutti i gusti, una vera golosità per gli abitanti e non solo. Terminato il tour gastronomico non potrete certo lamentare la mancanza di ottimi ristoranti italiani che speriamo siano l'ultima delle vostre mete visto la ricchezza che in fatto di cucina qui si può trovare ad ogni angolo di città e fuori, sotto il cielo boreale, in mezzo al deserto rosso.

