Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI FOTO DI
Fosca Maurizzi Redazione

Le Luci del Natale si accendono sulla gastronomia colombiana

La Colombia è un paese complesso, ricco di storia, di mescolanze culturali e religiose. Ancor prima della conquista spagnola e del conseguente sincretismo con le culture indigene e con la più recente immigrazione, questo territorio, pieno di risorse e di contraddizioni, ha sviluppato una cosmogonia sorprendente.

Le varie contaminazioni socio-cultural-religiose si evidenziano decisamente durante le festività natalizie, che in Colombia iniziano già a metà novembre, quando tutto si veste di colori e di luminarie: case private, centri commerciali, strade e piazze traboccano di illuminazioni e decorazioni, talvolta francamente eccessive.

I Colombiani, gente piuttosto “colorata” e folcloristica, amano festeggiare in modo frenetico con musiche ad alto volume e danze su ritmi tropicali che coinvolgono adulti e bambini. Soprattutto nelle zone rurali durante le festività ci si riversa per le strade e ci si riunisce attorno alla chiesa principale a pregare, cantare e celebrare con botti e con fuochi d’artificio.

Le celebrazioni ufficiali cominciano la vigilia dell'Immacolata Concezione, il 7 dicembre, “Dia de las velitas " (giorno delle candeline) quando si decorano con candele e lanterne le porte delle case in onore della Vergine.

Il 16 dicembre inizia la “novena” (i nove giorni precedenti al Natale) in cui la maggior parte delle famiglie, cattoliche o no, si riunisce per pregare di fronte al presepe, cantando i tradizionali “villancicos”, canti di Natale; un'eccellente scusa per mangiare, ridere e ballare.
I festeggiamenti sono davvero lunghi e gioiosi e coinvolgono molti aspetti della vita locale. I Colombiani dicono scherzosamente che il periodo natalizio dura fino al 45 dicembre!

In questo periodo la gastronomia esplode e le famiglie si riuniscono attorno ai tavoli colmi di piatti tipici e super calorici. Per la confluenza di culture e di varietà di prodotti agricoli che si coltivano nelle diverse regioni della Colombia, le preparazioni culinarie sono moltissime e trovano il loro apice in occasione del Natale. Essendo un paese di grande complessità geografica e di acclamata biodiversità, ognuna delle 32 regioni che lo compongono ha la propria cucina che cambia a seconda del livello sociale e della capacità economica.

La cena di Natale sulla Costa Atlantica include il famoso Sancocho, zuppa di pesce accompagnata da torte a base di riso, ripiene di pollo e carne. Si mangiano anche i Quibes (arancini di carne e spezie) importati dalla popolazione libanese installatasi sulla Costa Caraibica.

Nella regione amazzonica si cucina la Gamitana Imbottita, con pesce deliscato, imbottito di erbe e gamberi di fiume, accompagnata da patate, manioca e platano.

Nella regione Huila la specialità è l’Asado Huilense a base di maiale speziato con erbe e cipolla, lasciato riposare per un giorno, poi cotto a legna per molte ore, a fuoco lento, in un forno di terracotta.

Nel sud della Colombia nelle zone Andine si degusta il Cuy, porcellino d’India; comunemente lo si gusta

arrosto, accompagnato da diversi tipi di patate, pannocchie, manioca e salse piccanti.

I piatti della tradizione sono veramente moltissimi: i Buñuelos (polpette fritte di farina di mais e formaggio), la Natilla (specie di budino dolce), le Hojuelas (frittelle), il Salpicón (mix di frutta a pezzetti e succo di arancio), i Desamargados (limoni, papaya e fichi svuotati e cucinati fino a perdere il sapore amaro e poi addolciti con sciroppi fatti con la Panela (zucchero di canna bio di grande uso in Colombia).
E poi ancora i Tamales: specie di involtini fatti con una pasta a base di mais con un ripieno di riso, carni diverse e verdure, avvolti in foglie di banana e cotte al vapore.
La Lechona: il segreto sta nel procurarsi un maialino vergine o castrato che non superi l'anno. Polpa di maiale, riso, piselli sono gli ingredienti base per preparare un delizioso maialino da latte.
L'Ajiaco: questa zuppa, piatto tradizionale di Bogotá e dintorni, consiste in brodo di pollo con diverse varietà di patate e con aggiunta di pezzetti di pannocchia. Tutto è accompagnato da crema di latte, capperi e “guasca”, un'erba aromatica dalla zona fredda che dà un sapore particolare alla zuppa.
Per finire il Sancocho Costeño: una zuppa molto ricca a base di patate dolci, manioca, platano e pesce di cui la costa è ricchissima.

C’è poi un elemento che non sfugge ai tavoli di Natale: il rum, che accompagna sempre i pasti. Le bevande alcoliche come l’Aguardiente, il Rum, il Whisky, i tipici fermentati di canna da zucchero, mais, Chicha di riso, Chirinches, Masatos, Guarapo, Arrechón sono abbondantemente consumati durante le festività anche a seconda della regione e dello status sociale.

Ringrazio la mia guida, Paloma Bisulli, per l’apporto alla conoscenza e per l’amore per la sua terra che ha saputo trasmettermi. Se andate in Colombia non esitate a contattarla, oltre che esperta guida saprà anche esservi preziosa amica.