MAROCCO, ALLA SCOPERTA DI FÈS E DELLA GASTRONOMIA MAROCCHINA



Category: Enogastronomia

Infatti, la compagnia aerea **AirArabia** rilancia gli investimenti sul mercato **Marocco** e dal 15 giugno 2017, ha aperto il volo due volte a settimana Roma Fiumicino-Fes.
I vari popoli che sono transitati sul suo territorio della cittadina di **Fès**, tra le città sante del Marocco, situata nel fondo di una fertile vallata e capoluogo della regione di Fes-Meknès, hanno lasciato la loro principale impronta del loro passaggio nei piatti tradizionali della cucina locale, tanto raffinata da distinguersi dalle altre cucine del Paese. Essa è il frutto di secoli di commerci fra popoli così diversi tra loro, tanto da conservare nella sua varietà influenze ebraiche, persiane e spagnole molto marcate.



La gastronomia tipica associa con destrezza dolce e salato, agrumi, miele, cannella e acqua di fiori d'arancio. Ecco allora i piatti tradizionali come la pastilla con carne di piccione, la tajine quamama a base di pollo caramellato e olive. Senza parlare poi della bessara, una zuppa di fave e aglio che si serve ovunque



nella Medina in tazze d'argilla insieme all'immancabile tè alla menta. Tutti piatti che deliziano il palato e l'olfatto. Per i vini troviamo il Guerrouane, il Beni M'Tir, il Coteaux de l'Atlas, solo per fare un esempio dei grandi vini di Mecknès, cittadina poco distante da Fès, anch'essa dichiarata dall'UNESCO Patrimonio Mondiale dell'Umanità. In tale zona si concentra il 60% della produzione vitivinicola del Marocco.

L'altitudine, l'esposizione alla luce del sole e le temperature miti rendono questa regione un territorio di prima scelta. L'introduzione di vitigni nobili (Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay) od ancora l'invecchiamento nei fusti di quercia contribuisce a produrre dei vini di alta qualità. Nel libro "Fès vista attraverso la sua cucina" di Zette Guinaudeau, l'autrice pone le basi della cucina di Fès:"sarebbe il momento di fissare la tradizione della cucina di Fès prima che venga contaminata dai piatti europei. Piatti a base di carne ben cotta ricoperta di salse preparata a fuoco lento, arricchita di olio, burro e cosparsa di spezie, dove lo zenzero e il pepe si uniscono al miele e allo zucchero, dove frutta e verdura sono per la carne un accompagnamento discreto". Dunque vini e cucina possono essere un motivo in più per programmare una vacanza, sia pure breve a Fès e certamente nessun visitatore ne resterà deluso.

www.visitmorocco.com

Harry di Prisco