

MAURITIUS, UN AUTUNNO DI EVENTI TRA MUSICA, CULTURA E BUONA CUCINA



Category: [Newsletter Novembre 2017](#)

A **Mauritius**, Stato insulare situato nell'Oceano Indiano sud-occidentale, prospiciente il Madagascar, dal 17 al 26 novembre 2017 si terrà la 12^a edizione del **Festival International Kreol**; si tratta di un'occasione perfetta per turisti che intendono conoscere la cultura e le tradizioni dell'isola, vivendo un'esperienza della destinazione a 360°. Tra gli eventi in programma, da non perdere la scenografica Regatta a Mahébourg il 19 novembre, oppure le serate a ritmo di segà sulle migliori spiagge dell'isola. A conclusione della manifestazione, novità di quest'anno, quattro concerti che si terranno il 25 novembre dalle 18.00 alle 24.00 contemporaneamente in diverse aree dell'isola, a Port Louis, sulla spiaggia di Mont Choisy, a Flaq e presso lo stadio Germain-Comarmond de Bambous.



Pochi giorni dopo sarà la volta del **Porlwi by Nature**, il festival della cultura contemporanea che quest'anno dal 29 novembre al 3 dicembre 2017 proporrà il tema della natura e della rigenerazione urbana, combinando elementi culturali con quelli della biodiversità del pianeta: artisti e cittadini creativi proporranno nella capitale Port Louis installazioni e opere per proporre a locali e visitatori una sorta di giungla urbana, tra le strade del centro storico. Il



festival pensato come un viaggio attraverso città, spettacoli innovativi e eventi tra performance, musica e danze, affiancando la scoperta artistica a quella culinaria. La manifestazione è parte dei numerosi eventi organizzati quest'anno per celebrare il 50° dell'Indipendenza di Mauritius.

Mentre, per i turisti sempre alla ricerca del contatto con la natura, l'isola di Mauritius offre interessanti località immerse nel verde. La foresta tropicale ricopre gran parte dell'isola, sia sulla costa che nell'entroterra dove la vegetazione si espande tra altopiani e colline. Un

evergreen, immancabili e sempre amati, sono i giardini botanici di Pamplemousses, che ospitano le iconiche ninfee giganti Victoria Regia, le palme Talipot, che fioriscono una volta ogni 40-60 anni, diverse qualità di fiori di loto, il caratteristico ylang-ylang e ancora alberi secolari, centinaia di fiori e specie endemiche. Nelle regioni centrali e meridionali dominano le vaste piantagioni di canna da zucchero, insieme a coltivazioni di tè, come quella di Bois Cheri: qui è possibile gustare il tipico tè mauriziano su una veranda panoramica che si affaccia proprio sulle piantagioni, con la possibilità di visitare la storica fabbrica e scoprire la lavorazione di questo prodotto. Gli appassionati potranno inoltre ammirare palme da cocco e altre piante tropicali, tra cui il banano gigante indiano e lo sgargiante flamboyant dai fiori rossi.

Ma la bellezza di Mauritius si può scoprire anche a tavola, perchè la raffinatezza della cucina francese viene sapientemente combinata ai sapori etnici dei piatti indiani e cinesi, che hanno creato l'incredibile mix che è la cucina mauriziana, per la gioia dei visitatori che non vedono l'ora di conoscere anche i segreti della gastronomia dell'isola.

Allora, ecco un piccolo vademecum sui principali piatti locali: innanzitutto, carne, pesce e frutti di mare sono in genere serviti con il curry, oppure in vindaye, una salsa di zafferano e mostarda, o in rougail, una salsa piccante a base di pomodori, peperoncino, zenzero, cipolle, aglio e sale. È abitudine accompagnare i piatti con riso in bianco, achard (un condimento a base di frutta e verdura tritata e pepata) oppure chutney (a base di frutta e verdura, con peperoncino, coriandolo, aglio e cipolla). Il



pesce è l'ingrediente dominante: aragoste, ostriche, granchi e gamberi vengono cucinati alla griglia od in curry per esaltare tutto il loro sapore. Da provare anche il marlin affumicato, dal gusto simile al nostro pesce spada. Tra le bevande locali da non perdere il rum bianco e quello invecchiato, dal gusto più aromatico. Da non perdere la locale insalata dei milionari, un piatto di gamberi servito con profumato cuore di palma e la vaniglia che aromatizza non solo il tè ma molte ricette della tradizione locale.



Inoltre, è stata aperta una nuova opportunità per i turisti italiani nei collegamenti aerei per Mauritius; infatti, **Saudi Arabian Airlines** ha introdotto di recente un nuovo collegamento via Gedda, che includerà connessioni da Roma, tre volte alla settimana e da Milano, due volte alla settimana. La

tratta verrà effettuata utilizzando i B787 Dreamliner con 274 posti in economy e 24 in business. Il volo inaugurale è sbarcato a Mauritius, con oltre 200 persone a bordo, tra cui operatori turistici e media internazionali.

www.tourism-mauritius.mu/it

(i.c.)