

REPUBBLICA CECA, IN MORAVIA MERIDIONALE PER UN TUFFO NELLE PIÙ AUTENTICHE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE



Category: [Enogastronomia](#)

In **Repubblica Ceca**, oltre alle città storiche ammantate di atmosfere d'altri tempi, grandi casate, antichi castelli, preziosi cristalli, festival culturali e natura prorompente, è possibile vivere il Paese anche andando alla scoperta del suo aspetto gastronomico meno conosciuto fatto di sapori decisi e ingredienti genuini. Una cucina ceca davvero tutta da scoprire, alla ricerca dell'anima solida ma gourmet della destinazione che vive al centro dell'Europa.

Così, non solo menu tipici nei ristoranti, sagre gastronomiche ma anche stage di cucina e lezioni ai fornelli offrono al turista la possibilità di entrare nell'anima golosa della Repubblica Ceca.

In particolare, nella regione della **Moravia meridionale**, tra i piatti tipici, la zuppa di funghi e la zuppa di patate preparata con l'aggiunta di panna acida, nella variante morava denominata minestra di Znojmo, preparata con cetrioli, patate, cumino ed aneto.

Ma sono i secondi piatti i veri protagonisti sulle tavole ceche; ad iniziare dai tipici gnocchi, serviti in invitanti ed abbondanti piatti unici, a base di arrostiti, spezzatini, stufati, selvaggina e volatili ripieni. Oltre ad un appetitoso arrotolato di carne affumicata con crauti e gnocchi di patate e semolino.





Mentre, per chi preferisce il pesce, piatti tipici sono proposti con trota alla mugnaia, alla griglia, alle mandorle o alla salsa di noci e poi la carpa, alla birra, al vino, marinata, in insalata, impanata ed ai ferri.

Meritano un assaggio anche le frittelle di patate grattugiate od anche la Mrkvance, piatto a base di carote, patate, cannella e semi di papavero od ancora lo Jahelnik, pietanza a base di miglio, pane, funghi, uova e spezie.

Ed anche i formaggi in Moravia meridionale, di sapore deciso e sapido, hanno una grande tradizione, come il Gran Moravia a lunga stagionatura ed i formaggi caprini

della regione di Zlin.

Per i dolci, la regione morava propone squisite occasioni di assaggio e le torte di Hana, ripiene di ricotta, zucchero, limone e marmellata ed in estate proposte nella versione con frutta fresca. Senza dimenticare le squisite oplatky, una sorta di wafer rotondo farcito con cioccolato, oppure vaniglia e anche con marmellata di frutta, che possono gustare a Luhačovice come prodotto tipico della zona.

Poi le tante feste gastronomiche a tema, tra cui le Feste degli Asparagi che si tengono nei dintorni di Brno a tarda primavera, le numerose Feste dell'Uva e della Vendemmia che scandiscono di tradizione l'autunno in Moravia, terra di pregiati vini. In particolare da non mancare, la Festa della vendemmia di Znojmo, celebrata a metà settembre.

Ma non si può parlare di tradizioni, cultura e storia enogastronomica del Paese senza citare la birra, nota e apprezzata in tutto il mondo. Oltre che delle acque minerali, di cui il Paese è ricco. In Repubblica Ceca la birra scorre a fiumi, un consumo tradizionale favorito soprattutto dalla grande varietà e tipi di birra prodotti, che sono oltre 470. Infatti, accanto alla produzione dei grandi birrifici, rinomata, richiesta ed apprezzata anche all'estero, una miriade di produttori locali sperimentano sempre nuove ricette e regalano birre speciali e particolari anche con aggiunta di erbe oppure concentrati di frutta. Perché sorseggiare birra in Repubblica Ceca non significa solo godersi un momento di refrigerio, convivio e gastronomia ma anche e soprattutto tradizione, cultura e storia.

In particolare, nella regione morava meridionale, la città di Kromeriz, consente di assaggiare birre prodotte dal piccolo birrificio Cerny Orel (Aquila nera) nel quale una squadra di mastri birrai prepara





birre non filtrate e non pastorizzate che si abbinano perfettamente ai piatti tipici tradizionali e della tradizione preparati nell'annesso omonimo ristorante.

Ed anche i vini in Repubblica Ceca sono prodotti di antica tradizione. Nel Paese, il territorio a spiccata tradizione vitivinicola è soprattutto la Moravia del sud, in cui nascono bianchi fruttati e rossi corposi e dal ghiaccio, il raro ed apprezzato Ice Wine. Da citare, tra gli altri, i bianchi Veltlin Verde, Sauvignon, Neuburg, Sylvaner Verde, Palava e Moscato di Moravia. Tra i rossi, Limberger, Merlot, Zweigelt e Cabernet di Moravia.

Infine, tra liquori oppure distillati moravi, la cui

produzione artigianale è molto diffusa, non può mancare un assaggio della celebre Slivovice (acquavite di prugna), della Strarorezna di Prostejov a base di erbe, prodotta secondo un'antica ricetta. Ed ancora il Kalvados, ottenuto dalla distillazione di mele prodotto in particolare nella regione di Zlin, in cui è presente lo stabilimento della Rudolf Jelinek di Vizovice, famosa soprattutto per la Slivovice e dove è sorta una Distillery Land, in cui si può scoprire l'arte di trasformare i diversi tipi di frutta (mele, prugne, albicocche e pere) in distillato di qualità.

www.vychodni-morava.cz

www.it.moravia-czech.eu

www.czechtourism.com/it

(Piergiorgio Felletti)