REPUBBLICA CECA, PER VIVERE UN NATALE DI TRADIZIONE E BUONA CUCINA



Category: Enogastronomia

In **Repubblica Ceca**, il Natale non vive solo di luci, colori e suoni delle Feste, che seducono nelle città così come nelle campagne del Paese. Infatti, il turista e visitatore si deve preparare da essere piacevolmente stordito dai profumi del Natale ceco, fatto non solo di vapori speziati del vin brulé, dell'aroma affumicato del prosciutto di Praga e da quello dei cannoli alla brace ai mercatini, ma anche da tutta la varietà infinita di odori deliziosi della cucina tradizionale e di stagione.



Infatti, il periodo a cavallo tra il vecchio ed il nuovo anno in Repubblica Ceca è una vera e propria festa dei sensi. Con gli occhi si ammira l'incanto di luci e colori, con le orecchie si ascolta la magia dei cori e delle melodie natalizie, con le mani si tocca il talento dei mastri artigiani che regalano pezzi unici in legno, paglia, cera, feltro, vetro soffiato, ceramica e tanto altro.
Ed ai tradizionali mercatini dell'Avvento, nelle piazze, si comincia con un "antipasto" di aromi irresistibili, dal vin brulé alle altre bevande calde, dai biscotti ai trdelnik (una sorta di cannoli arrotolati su speciali bastoni di legno, cotti sulla brace ardente e poi cosparsi di cannella e zucchero), da würstel e salsicce alla piastra alle pannocchie lessate, dalle caldarroste alle mandole abbrustolite fino all'opulento e succulento prosciutto affumicato di Praga che gira lento sopra i bracieri.



Ed ancora, nei ristoranti e sulle tavole dei cechi, a fine anno anche la gastronomia rispetta un rituale antico, che ha il sapore di piatti tipici genuini come la vánočka (una sorta di pan brioché cucinato a Natale), la zuppa di pesce, la carpa impanata fritta servita con insalata russa, l'insalata di patate, il kuba con orzo e funghi. In tavola approdano comunque sia tradizione che leggenda; infatti, sotto il piatto di ogni commensale va riposta qualche squama di carpa che l'antica credenza vuole sia foriera di prosperità per tutto l'anno, (un po' come le lenticchie a Capodanno in Italia), mentre per indagare il destino si usa tagliare a metà una mela. Così che se nel torsolosi dovesse leggere la forma di una stellina, si godrà di buona salute, mentre chi troverà una croce si ammalerà. Il cenone non può che concludersi infine con note dolci: biscotti, rotolini alla vaniglia, pandolci alle mandorle, pan di zenzero e dolcetti al miele.

Mercatini di Natale golosi in Piazza della Città Vecchia



Staroměstské náměstí (Piazza della Città Vecchia), Praga - 2 dicembre – 6 gennaio
Giudicati dalla CNN tra i 10 più belli al mondo, i mercatini di Natale in Piazza della Città Vecchia sono il simbolo dell'Avvento a Praga. Una visita è d'obbligo per curiosi e golosi! Accanto ai capolavori dell'artigianato locale, anche il meglio dello street food ceco. E per saziare anche la sete di cultura, fa sempre da corollario all'evento un ricchissimo programma di concerti e appuntamenti.

Avvento e Natale a Český Krumlov

Český Krumlov, Boemia meridionale, 1° dicembre – 6 gennaio
Nella pittoresca Český Krumlov, bellissima città della Boemia meridionale il cui nucleo antico è sotto tutela Unesco, ad andare in scena è un Natale da favola. Dal 1° dicembre, strade e piazze dell'incantevole centro storico medievale faranno da cornice ai mercatini dell'Avvento. L'appuntamento clou è in piazza della Concordia (náměstí Svornosti), ma già per le strade verrete rapiti dal profumo di punch, vin brulé e biscotti natalizi. Shopping di qualità si può fare anche alla fiera dell'artigianato, nel primo cortile del castello (I. zámecké nádvoří). Qua e là in città è poi previsto poi un intenso programma di intrattenimento pensato appositamente per bambini e famiglie.



Banchetto natalizio a Chateau Mcely

Mcely, Boemia centrale, 24 dicembre

A chi vuole vivere un Natale davvero regale, si consiglia di visitare Chateau Mcely, uno splendido castello barocco che a Natale con speciali pacchetti turistici offre ai propri ospiti esperienze uniche, lusso e seduzioni gastronomiche. La cena della Vigilia, un sontuoso banchetto a quattro portate, è il clou del soggiorno, ma su prenotazione sarà comunque aperto anche a chi non alloggia a castello. Saranno serviti i piatti semplici della tradizione ma rivisitati in nome di lusso e raffinatezza. In menu, il Kuba di orzo e funghi, la zuppa di pesce, la carpa impanata e fritta servita con insalata russa e il soffice pan di zenzero come dolce.



In crociera nel paesaggio culturale di Lednice-Valtice

Lednice, Moravia meridionale, da dicembre a marzo
A scaldare il cuore nel periodo natalizio non sono solo le canzoni delle Feste, le musiche toccanti e le atmosfere uniche, ma anche le tipiche bevande calde del momento, grandi protagoniste nei bar, nei locali e soprattutto nei mercatini dell'Avvento. Il loro profumo riempie l'aria e seduce chi, infreddolito, non vuole rinunciare a quelle atmosfere magiche e nella tazza fumante trova conforto, oltre che il gusto della tradizione. Perché in Repubblica Ceca, accanto all'universale vin brulé ed alla cioccolata calda, vanno per la maggiore anche altre specialità, come il tipico grog a base di rum ed acqua, la medovina (liquore al miele servito caldo) ed il punch. Qualunque bevanda calda ssi scelga, sarà certo compagna gradita durante una crociera sul fiume Thaya, attraverso il parco invernale del castello di Lednice. Ci si ritroverà nel cuore del caratteristico paesaggio culturale di Lednice-Valtice, la più grande area paesaggistica composita d'Europa, punteggiata di importanti monumenti architettonici e naturali. In cui è possibile godersi la crociera nei fine settimana e nei giorni festivi dei mesi invernali, da dicembre a marzo.



Il Kuba ai funghi: mangiare "di magro", mangiare goloso

I più tradizionalisti in Repubblica Ceca rispettano ancora la consuetudine di astenersi dal mangiare carne fino al cenone della Vigilia. Ecco come il Kuba è diventato protagonista della tavola di dicembre e comunque del pranzo del 24 dicembre. Si tratta di un piatto sano, genuino e goloso, che compensa la quasi assenza di carne (il lardo è un peccato di gola indispensabile alla riuscita del piatto). con le proprietà sazianti dell'orzo perlato ed il sapore appagante dei funghi.

www.czechtourism.com

(Piergiorgio Felletti)