

Santo Domingo è Fusion



Fusione è la parola indicata per descrivere la gastronomia dominicana.

Santo Domingo è Fusione

Santo Domingo è Fusione perchè la Cucina Dominicana proviene da una mix di influenze spagnole, africane, arabe e taino... questo dà alla luce la varietà di piatti e sapori tipici di questo paese.

Le carni, pollo, manzo, maiale e capra, sono utilizzate in abbondanza, unitamente a fagioli, ortaggi a radice, il coriandolo fresco e il pesce, soprattutto nelle zone costiere, ma l'ingrediente principale nella cucina dominicana è il platano, che viene mangiato in tutti i modi possibili.

Il Platano, il re della gastronomia dominicana.

Sia come elemento principale che come contorno, il platano è presente in molti piatti dominicani. Il modo più comune per trovarlo è sotto forma di tostones, fette di platano verdi fritte che vengono servite con un tocco di sale come accompagnamento praticamente a qualsiasi piatto. Che si tratti di pesce, carne, riso o "picadera", i tostones sono una

delizia che incanta chiunque.

Il Mangú è un altro piatto in cui il platano è protagonista. È una purea di platano bollita, successivamente saltata con cipolla e formaggio e viene infine servita con salame. È un piatto molto tipico che viene tradizionalmente servito a colazione poiché è una vera bomba.

Sicuramente dovrete assaggiare questi piatti tipici:

La bandiera è un piatto tipico dominicano definito il loro pranzo tradizionale a base di riso bianco, fagioli rossi (possono essere sostituiti con piselli bianchi, neri o di piccione) e pollo o manzo. Normalmente è servito con una sorta di insalata e tostones. Parliamo di un piatto costituito da purè di platano fritto per simulare un tipo di biscotto o frittata ed è generalmente servito come contorno per ogni pasto.



Sancocho è probabilmente uno dei piatti più popolari nella Repubblica Dominicana. Questo stufato può essere preparato con vari tipi di carne e con ingredienti come patate, manioca e l'immane yautía, un tubero ampiamente consumato nei Caraibi. Il sancocho è infine servito con riso bianco e

avocado. Un buon posto per provarlo a Santo Domingo è il ristorante Adrián Tropical, un posto dove appena arrivi ti servono un piccolo piatto come antipasto.



Mofongo è uno dei piatti di punta della Repubblica Dominicana. È uno stufato delizioso di pollo o di gamberetti, che viene servito su una specie di mortaio, fatto con platani schiacciati con aglio (e spesso con cotiche di maiale). Mi raccomando vai a visitare la regione del Moca, dove si dice che sia servito il miglior Mofongo nel paese. Ti consiglio il ristorante El Molino de la Cumbre che è situato sulla strada tra Moca e Jamao, dove servono tutti i tipi di specialità dominicane con un'incredibile vista sulla valle del Cibao.

Il Guandul è un fagiolo proveniente dall'Africa, utilizzato in questo semplice delizioso piatto dominicano. Il riso è cotto con prosciutto, cipolla, zafferano, aglio e coriandolo, il segreto sta nel coprire il cuociriso con una foglia di banana lavata (non proprio facile da recuperare da noi), mentre il riso sta cucinando. L'altra variante... l'acqua è sostituita dal latte di cocco, dando origine al Moro de Guandules.

Il pesce sempre molto fresco nelle zone marine, quindi chiedete sempre il pescato del giorno (si dovrebbe fare un po' ovunque). Nell'area di Juan Dolio dovete assolutamente provare un chillo accompagnato da tostones, un pesce che è molto presente nella cucina dominicana.

DOLCI



Pastelles en hojas è uno dei piatti tipici dominicani per eccellenza serviti soprattutto a Natale. E' un impasto di multi frutta con generi alimentari a strisce bianche e gialle avvolto nella foglia di banana. Nel mix troviamo banane verdi, banane verdi o mature, yautía bianca e gialla, patate dolci e auyama. Contiene anche ripieni di carne e verdure.

La gastronomia domenicana è ampia e gustosa ed esiste anche una grande varietà di dessert domenicani di tutte le forme e dimensioni, in grado di creare dipendenza come budino di riso e fagioli dolci.

Altri dolci popolari sono le caramelle al cajuil, il jala al cocco e la melao, la torta tres leches, il majarete e la frutta caramellata.

Santo Domingo è Fusione

STREET FOOD



I Dominicani amano consumare i cibi da strada e le loro frituras, soprattutto alla sera. Uno dei più gettonati è il chimichurri, o chimi, succulenta versione dominicana dell'hamburger, fatta con pane bianco tostato farcito con

carne alla griglia, cavolo, cipolle e pomodori, con l'aggiunta di maionese e ketchup; è servito in un sacchettino di plastica per intercettare i pezzetti che si staccano e che va poi svuotato manualmente. Il Pica pollo (pollo fritto) è tra i cibi di strada più comuni, come pure il chicharrón de cerdo (cotiche di maiale fritte).

Per i nottambuli c'è lo Yaroa, una specie di lasagna con strati di pollo, manzo, banane verdi, formaggio e patatine fritte, cotta al forno e condita con maionese e ketchup.

BEVANDE



La Mamajuana è una bevanda alcolica assolutamente da provare quando si visita la Repubblica Dominicana, è preparata con una miscela fermentata di cortecce d'albero, erbe, vino rosso e rum. Considerato l'alto grado alcolico e le qualità afrodisiache, non se ne dovrebbe bere più di una sorsata per volta. Se si vuole portarla a casa, è consigliabile acquistare la mamajuana liquida, non quella contenente corteccia.

Nella Repubblica Dominicana sono prodotti diversi tipi di birra, compresa quella artigianale, in vendita in alcune località. La marca più nota è la Presidente, conosciuta in tutto il mondo e prodotta dalla Cervecería Nacional Dominicana dal 1935. Comprende le varianti Light e Black, quest'ultima

più corposa e con un alto tasso alcolico (6%). Nella Repubblica Dominicana piace andare in un colmado (uno dei tanti negozietti di alimentari) o al ristorante e ordinare una fría (una fredda) o una vestida de novia (vestita da sposa), cioè una bottiglia così fredda da essere ricoperta da un sottile strato di ghiaccio bianco. La versione grande è per più persone che la bevono in piccole tazze. Altre marche comuni sono Bohemia, a base di pilsner, e Quisqueya.

Il rum dominicano è prodotto da diversi grandi marchi: i due più noti sono Brugal e Barceló. Il Ron Bermúdez, nelle varietà pregiate “blanco” e “dorado”, risale al XIX secolo. Il Ron Macorix ha guadagnato consensi recentemente grazie alle versioni aromatizzate con spezie, ananas e cocco.

Santo Domingo è Fusione

Mangia Prenota Viaggia!

Le Nostre Offerte



Le Guide





Scopri altro su Santo Domingo, [clicca qui](#)

Scopri Le Altre Ricette in Viaggio, [clicca qui](#)