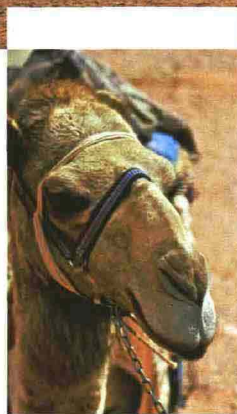
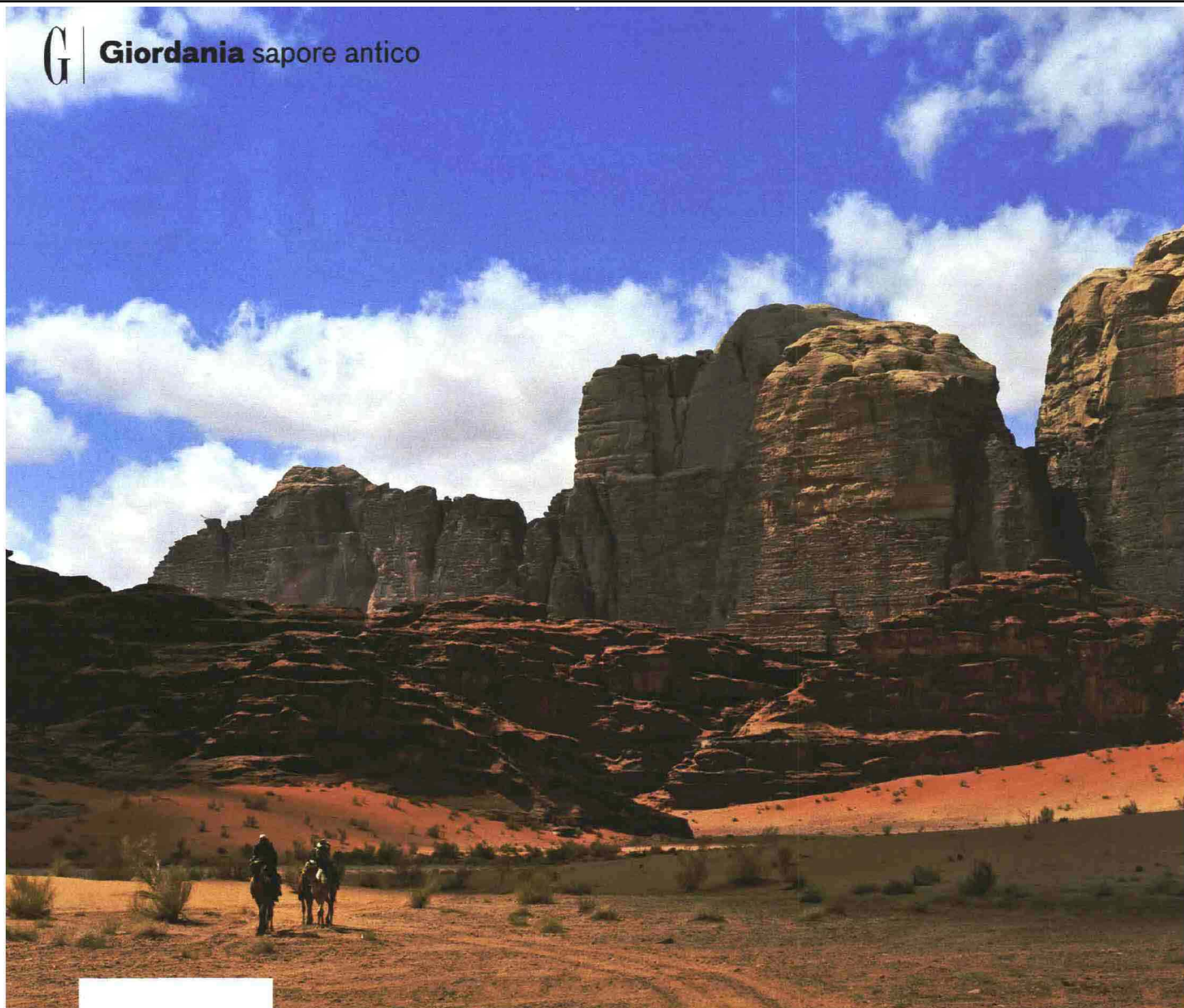


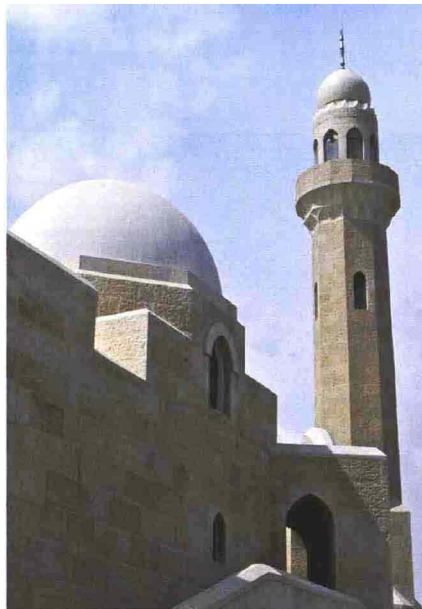
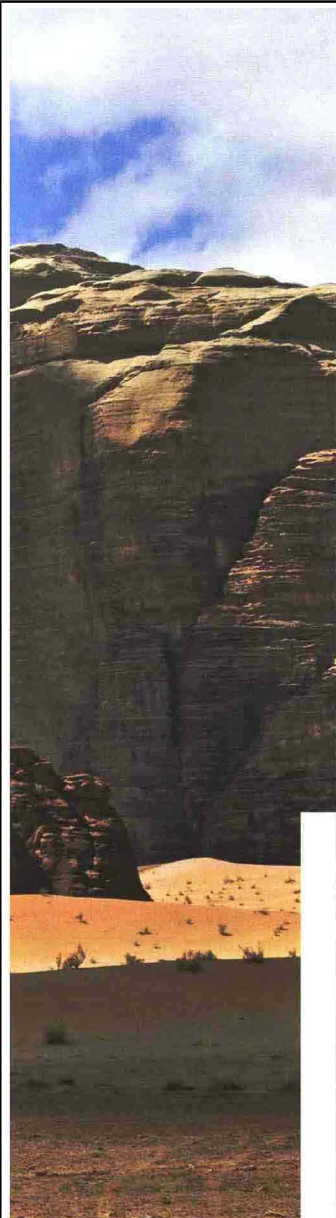
G | Giordania sapore antico



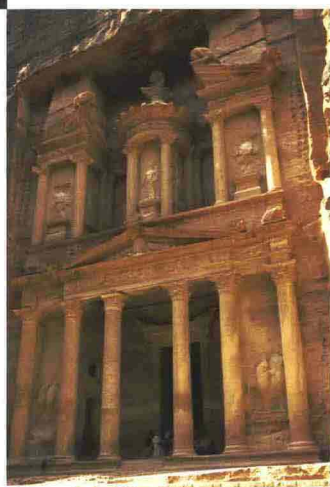
Un tè nel DESERTO

ALLO ZENZERO E SERVITO IN UNA PISCINA NATURALE DEL MAR MORTO. MA È SOLO L'INIZIO. LA PROSSIMA TAPPA? I FALAFEL BIO NEI LOCALI DESIGN DI AMMAN O I DOLCI DI MANDORLA IN UNA TENDA BEDUINA SOTTO LE STELLE

DI CRISTIANA CECI FOTO FRANCESCA MOSCHENI



NELLA PAGINA A FIANCO, UNA PASSEGGIATA IN DROMEDARIO TRA LE ROCCE DEL DESERTO WABI RUM. QUI SOPRA, DA SINISTRA, LE SPEZIE IN VENDITA ALLA MOSCHEA ABDULLAH DI AMMAN, IL MINARETO DI AR RABBA E UNA RAGAZZA DEL QUARTIERE SUWEFIAH DI AMMAN. SOTTO, DA SINISTRA, LE ANTICHE ROVINE DI KHAZNE FARAUN, A PETRA, E DUE RAGAZZI CHE GIOCANO A DAMA.



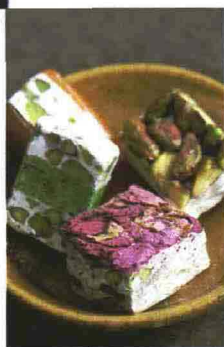
CREMA DI MELANZANE ALLA PASTA DI SESAMO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA.
Facilissima. Per 4/5 persone

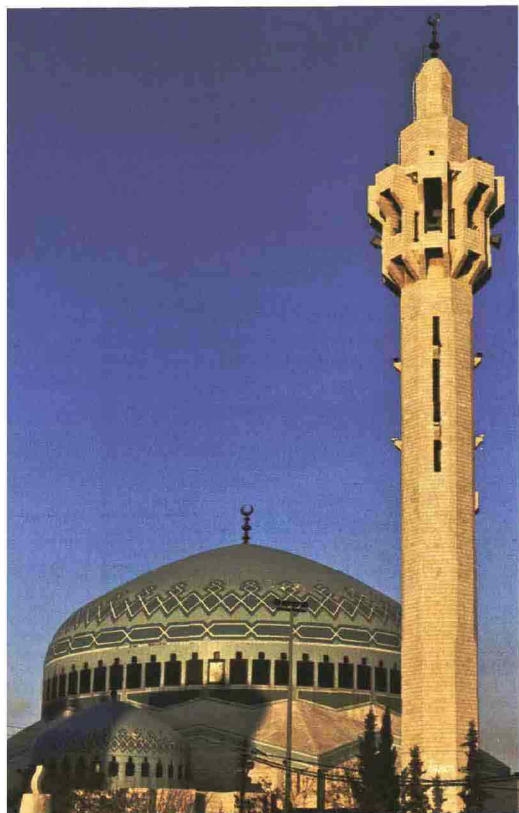
Grigliate in forno 2 grandi melanzane intere, dopo averle lavate, asciugate e bucherellate con una forchetta. Giratele un paio di volte e toglietele dal forno quando la buccia appare quasi bruciacciata. Lasciatele raffreddare, tagliatele a metà e scavate la polpa con un cucchiaino. Schiacciatele con una forchetta e trasferitele in un piatto capiente. In una ciotola a parte, emulsionate 3 cucchiaini di tahina (pasta di sesamo, in vendita nei negozi di specialità mediorientali), 3 cucchiaini di succo di limone, 1/2 spicchio di aglio tritato finemente. Aggiustate di sale. Se il composto appare troppo denso, aggiungete un po' di acqua tiepida. Unite la tahina così condita alla polpa di melanzane e servite decorando con prezzemolo, pinoli o sesamo tostato.



G | un tè nel deserto



QUI SOPRA, DA SINISTRA, UN VENDITORE DI DOLCI AL SESAMO, ALCUNI DESSERT DI MANDORLE E PETALI DI ROSA E IL FORNO DI UN PANETTIERE DI KARAK. A FIANCO, IL MINARETO E LA MOSCHEA DI RE ABDULLAH, AD AMMAN.



La raffinatezza gastronomica della capitale, i sapori rustici del deserto. Tra questi due estremi (difficile scegliere quale assaggiare per primo...) ci sono tutte le sfumature di un viaggio gourmet in Giordania, portabandiera della cucina araba. Amman è il cuore di questo menù: in questa città cosmopolita e laica, i ragazzi di tutto il vicino Medioriente si danno appuntamento ogni sera nel quartiere chic di Jabal Amman, un concentrato di locali design e avanguardia culinaria che mixano suggestioni diverse. Qui anche i semplici falafel, le polpette di legumi, vengono serviti con salsine creative da nouvelle cuisine, frutta e tofu, e accompagnati da uno smoothie o una bevanda salutista alla soia. E qui i coloratissimi mercati sono sfidati da sofisticati negozi di delikatesen. Uno per tutti Izhiman, tappa d'obbligo per dolci di mandorle, abbelliti con petali di rosa, e per le miscele di caffè con l'aggiunta di cardamomo o chiodi di garofano. Anche il bazar della Moschea di Re Abdullah, la più importante della città, sfoggia sulle bancarelle tutto ciò che fa grande una cucina: è un tripudio di spezie dai colori accesi, cumino, paprica, sumac, sacchi di iuta colmi di erbe per tisane terapeutiche e boccioli fioriti per ingentilire le bevande.

•Segue

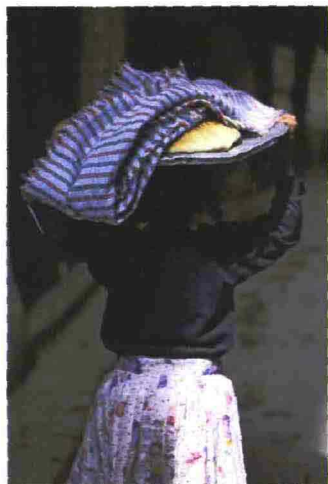


POLPETTINE FRITTE DI AGNELLO

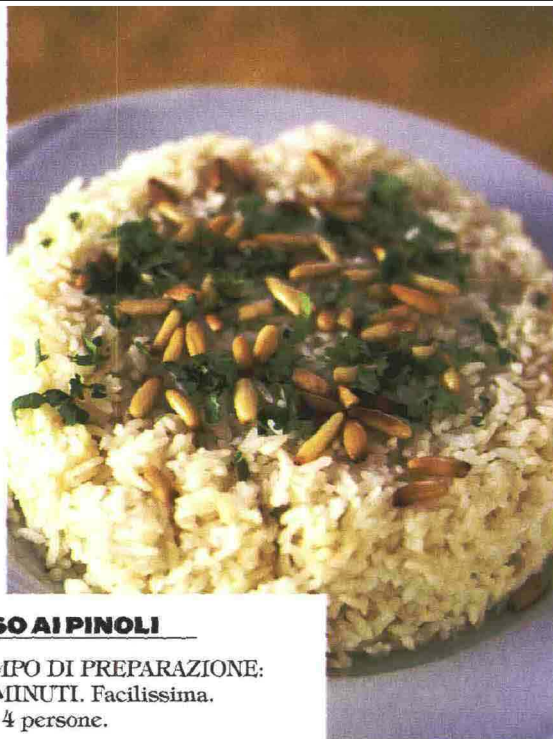
TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 ORE. Impegnativa.
Per 6 persone

Mettete a bagno 1/2 kg di burghul per 15 minuti, scolatelo e lasciate asciugare. Passate al mixer 1/2 kg di carne d'agnello macinata, 1 cipolla piccola, 1/2 cucchiaino di cannella in polvere, 1/2 cucchiaino di cumino in polvere e 1 pizzico di sale. Aggiungete dell'acqua per ammorbidire. Unite anche il burghul e frullate di nuovo (se necessario aggiungete altra acqua). Lasciate il composto in frigo per 30 minuti, coperto da un canovaccio. Scaldate 40 gr di burro in una padella, soffriggete 1/2 cipolla tagliata a fettine sottili, unite 1 cucchiaino di pinoli e, quando saranno dorati, aggiungete 250 gr di carne d'agnello macinata, 1/2 cucchiaino di cannella. Salate, pepate e cuocete a fiamma vivace. Ricavate delle polpette ovali con il composto che era in frigo, create un incavo su ciascuna e farcitele con il secondo composto, richiudete in modo che il ripieno resti tutto all'interno. Scaldate dell'olio e friggete le polpette.

G | un tè nel deserto



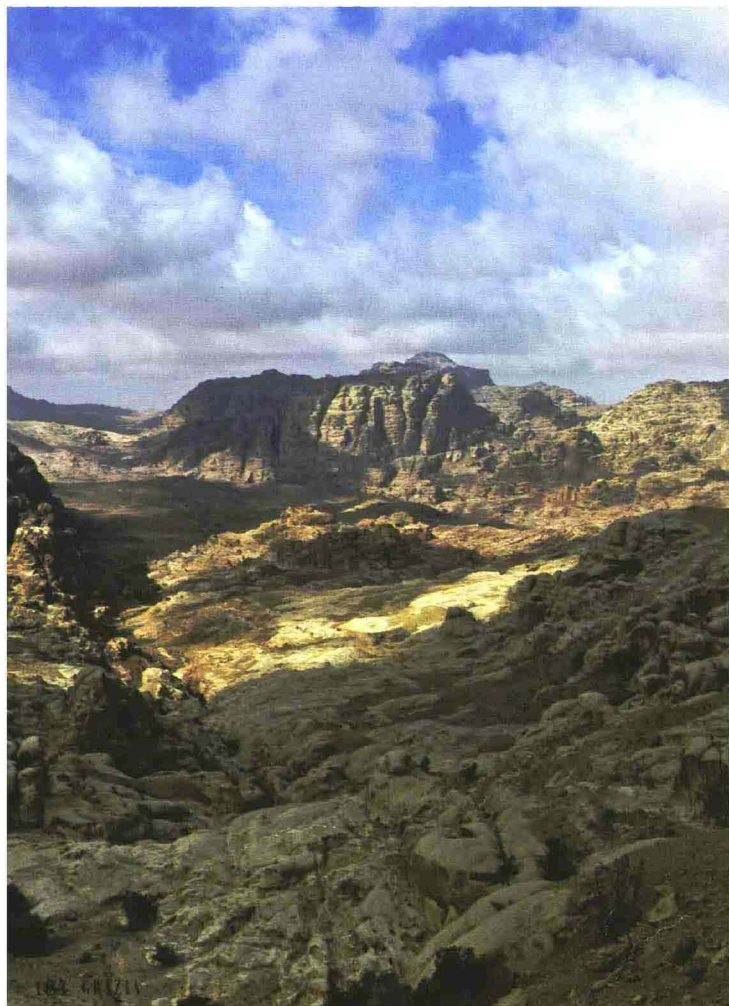
SOPRA, DA SINISTRA, UNA BAMBINA DI AMMAN, CHE PORTA SULLA TESTA LA CESTA CON IL PANE APPENA SFORNATO, E UN FUMATORE DI NARGILÈ. A DESTRA, I DOLCI DI PISTACCHIO CHE SI VENDONO IN TUTTI I MERCATI. SOTTO, IL PAESAGGIO ROCCIOSO E ASPRO DELLA REGIONE INTORNO A PETRA.



RISO AI PINOLI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
45 MINUTI. Facilissima.
Per 4 persone.

Bollite 250 gr di riso a chicco lungo in acqua leggermente salata, lasciandolo al dente. Intanto tostate in una padella antiaderente 150 gr di pinoli e 2 chiodi di garofano. Eliminate questi ultimi, unite il riso, un po' d'acqua, 2 cucchiaini di cannella in polvere e amalgamate a fiamma vivace. Lasciate riposare e servite tiepido, decorando con prezzemolo e altri pinoli tostate. Questo piatto è un ottimo accompagnamento alle carni o a stufati di verdure.

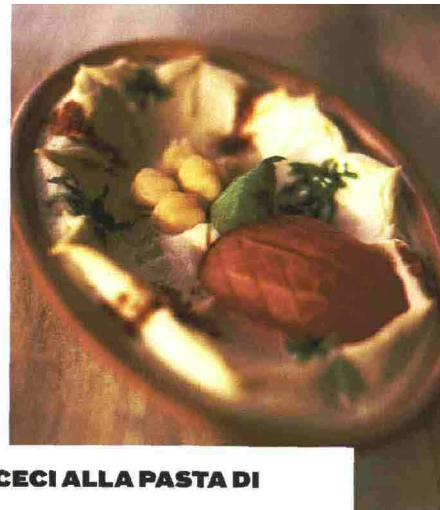


Sono tutti ingredienti privilegiati di una cucina speziata, mai troppo piccante e spesso addomesticata dall'uso della frutta secca. Non appena, però, si lascia la capitale e ci si inoltra verso la zona di Madaba e poi del Mar Morto, i sapori si fanno più diretti e autentici. Proprio come lo scenario disegnato da pietra e fiori di sale, ancora intatto e primordiale, dove anche le spa si inseriscono con discrezione nel paesaggio. Diventa allora un piacere godere dei benefici delle acque dalla più alta concentrazione salina del pianeta, dei suoi fanghi, delle piscine e cascate naturali, per poi reidratarsi con un tè allo zenzero o un succo di frutta all'uva e albicocche. A Wadi Rum, nel deserto che prelude l'incanto archeologico di Petra, una cena in puro stile beduino svelerà altri segreti della gastronomia giordana. Nei campi tendati, fra le dune di sabbia, pinnacoli rocciosi che al tramonto si accendono di rosso, ocre, arancio, giallo e rosa, si cena tra cuscini e stoffe tessute al telaio, nei colori vibranti come quelli della sabbia. Si inizia sempre con il giro dei mezzé,

*Segue

FRANCESCA MOSCHENI

G | un tè nel deserto

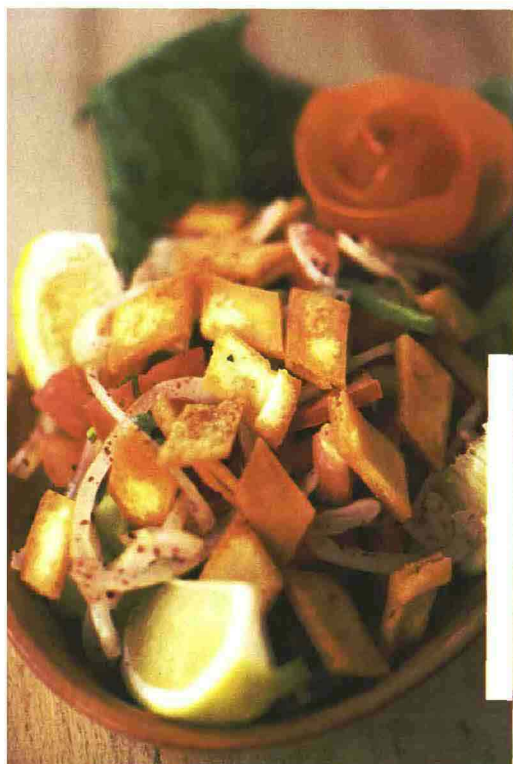


CREMA DI CECI ALLA PASTA DI SESAMO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA.
Facilissima. Per 4 persone

Tenete a bagno per una notte 250 gr di ceci secchi, in acqua dove avrete sciolto un cucchiaino di bicarbonato. Scolateli e bolliteli in abbondante acqua leggermente salata, tenendo da parte un mestolo dell'acqua di cottura. Tenete da parte anche qualche legume intero, il resto passatelo al mixer con 2 cucchiai di tahina (pasta di sesamo), 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 presa di sale. Frullate il tutto fino a ottenere una crema morbida, aggiungendo eventualmente un po' d'acqua di cottura dei ceci. Servite, distendendo la crema su un piatto di portata. Conditela con un filo d'olio extravergine di oliva e decorate con i ceci interi tenuti da parte.

QUI SOPRA, LA VERDURA DI UN MERCATO DI AMMAN. SOTTO, UNA PORTA AZZURRA DEL QUARTIERE AL QUAWYRA. IN BASSO, A DESTRA, IL RISTORANTE JAFRA, AD AMMAN, E IL PULMINO GIALLO DELLA SCUOLA INGLESE.



INSALATA CON CROSTINI DI PANE PITTA (FATTOUSH)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI. Facilissima.
Per 5 persone.

Spennellate con un po' di olio extravergine d'oliva 2 panini del tipo pitta (nei negozi di specialità mediorientali), tostateli in forno e riduceteli in rettangolini regolari. Preparate il condimento in una ciotolina, emulsionando 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 2 cucchiaini di succo di limone, sale, pepe e 1/2 spicchio d'aglio tritato finemente. Lavate e tagliate a tocchetti 2 pomodori grandi non troppo maturi, 2 cetrioli, 4 ravanelli, 1 cipolla e 1 peperone verde. Riuniteli in una grande ciotola. Condite con la salsa, mescolate bene e disponete sopra il pane tostato. Potete aggiungere, a piacere, un trito di menta, prezzemolo e coriandolo.



G | un tè nel deserto



DOLCE DI SEMOLA E MANDORLE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA
E 15 MINUTI. Facile. Per 6 persone

Prendete 3 uova e separate i tuorli dagli albumi. Sbattete i tuorli con 150 gr di zucchero, 1 pizzico di sale e la scorza grattugiata di 1 limone, fino a ottenere un composto cremoso e chiaro. Montate a neve gli albumi. In una ciotola a parte unite 250 gr di semola, 50 gr di farina bianca, 1/2 cucchiaino di lievito in polvere e 80 gr di mandorle finemente tritate. Mescolate con cura, quindi unite 50 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente, 1 vasetto di yogurt greco e 1/2 bicchiere di latte. Versate nella ciotola la crema di rossi d'uovo, mescolate, e unite gli albumi a neve con delicatezza. Stendete il composto su una teglia foderata con carta da forno, disponete delle mandorle tagliate a metà per il senso della lunghezza e cuocete in forno a 170° per 40 minuti. Lasciate raffreddare e servite il dolce tagliato a rombi.



SOPRA, DA SINISTRA, I FIORI DI SALE DEL MAR MORTO E UNA PISCINA TERMALE DEL MOVENPICK RESORT. SOTTO, LE SORGENTI NELLA REGIONE DI MAN' IN.

molto più che un antipasto, tanta è la varietà di assaggi: insalate, creme di ceci e di melanzane, yogurt, che in Giordania è voluttuoso e lasciato colare a lungo per renderlo denso e arricchito da ortaggi, erbe e spezie. Finché arriva il piatto centrale di carne. I kebab sono di pollo, montone e agnello, cucinati al momento sul barbecue, dopo la marinatura in olio e limone, talvolta anche latte, cipolla, cumino o pepe. Da gustare subito, caldissimi, insieme al pane pitta appena sfornato, alle polpettine kibbeh di agnello, all'immane riso, declinato in giallo zafferano o bianco con l'aggiunta di cannella e pinoli, uvette e verdure. Non ci sarebbe nulla da aggiungere, ma il tocco finale arriva comunque: semplici biscottini al cocco, pasticcini alle mandorle e pistacchi, mini baklava nel loro sciroppo di zucchero. Potrebbe essere più dolce una notte nel deserto? ■

Dalle spezie alle tovaglie, anche online

PRIMA DI PARTIRE

TUTTE LE INFORMAZIONI POSSONO ESSERE RICHIESTE ALL'ENTE DEL TURISMO PER LA GIORDANIA, A TORINO (TEL. 011/19865942, WWW.VISITJORDAN.COM). I VIAGGI DELL'ELEFANTE (TEL. 06/60513000, WWW.VIAGGIDELLELEFANTE.IT) OFFRE DIVERSI ITINERARI MOLTO ARTICOLATI, ANCHE DI POCHI GIORNI.

MANGIARE E DORMIRE

RISTORANTE FAKHR EL-DIN, JABAL AMMAN, 2ND CIRCLE, AMMAN (TEL. 00962/6/4652399, WWW.FAKHRELDIN.COM). RAFFINATA CUCINA TRADIZIONALE, CON OLTRE 100 PROPOSTE IN MENU E RARE SPECIALITÀ A BASE DI CARNE CRUDA SPEZIATA.

BLUE FIG CAFÉ, PRINCE HASHEM BIN-AL-HUSSEIN STREET (TEL. 00962/6/5928800, WWW.BLUEFIG.COM). AMBIENTE COSMOPOLITA, RITROVO DELLA UPPER CLASS DELLA CAPITALE. VALE UNA CENA PER ASSAGGIARE LA CUCINA TRADIZIONALE, IN CHIAVE RIVISITATA.

EVASON MAIN, HOT SPRINGS & SIX SENSES SPA, 11117 MAIN, MADABA (TEL. 00962/5/3245500) FERMATEVI QUI (È ANCHE HOTEL) A GODERE BELLEZZA E BENESSERE DEL MAR MORTO. AMBIENTE DESIGN, CASCATE NATURALI DOVE BAGNARSI, UNA SPA. CANTINA DI VINI CON OLTRE 200 BOTTIGLIE. SI CENA ALL'APERTO IN UN BOSCHETTO DI ULIVI CON LE CARNI CUCINATE NEL FORNO ZERB, SCAVATO NELLA TERRA.

MOVENPICK RESORT PETRA

(TEL. 00962/3/2157111, WWW.MOVENPICK-HOTELS.COM) SI PARTE DA QUESTO HOTEL PER VISITARE IL SITO ARCHEOLOGICO DI PETRA. LA CUCINA È CURATA, CON TUTTE LE SPECIALITÀ TRADIZIONALI E UN TOCCO DI INTERNAZIONALITÀ.

BAIT ALI CAMP (WWW.BAITALI.COM) NEL DESERTO DI WADI RUM, SI DORME IN CAMPI TENDATI E SI CENA SOTTO TENDE BEDUINE. MAGNIFICI I KEBAB COTTI AL MOMENTO, ACCOMPAGNATI DA SALSE ALLO YOGURT, INSALATE DI BULGHUR.

SHOPPING

JORDAN RIVER FOUNDATION JABAL AMMAN 1ST CIRCE, OFF RAIBOW STREET, AMMAN (TEL. 00962/6/4613081, WWW.JORDANRIVER.JO) È UN'ISTITUZIONE GOVERNATIVA PER IL SOSTEGNO ALL'ARTIGIANATO LOCALE E AL TURISMO SOSTENIBILE. IL POSTO MIGLIORE DOVE ACQUISTARE TESSUTI, COPERTE, RUNNER E TOVAGLIE, OGGETTI IN LEGNO E DELICATESSEN COME LA MELASSA DI MELOGRANO. ALL'INTERNO C'È UN RISTORANTE CON CUCINA BIO. LE VENDITE SONO ANCHE ON LINE.

IZHIMAN AL-SQUAIFIYA, MAHMOUD ALMOUSA STREET, BUILDING 34, AMMAN, (TEL. 00962/6/5865156, WWW.IZHIMAN.COM). MECCA GOURMET PER METTERE IN VALIGIA DOLCI DI FRUTTA SECCA E PETALI DI ROSA. SPEZIE, VARI TIPI DI RISO, MISCELE DI CAFFÈ E TÈ PREGIATI.



FRANCESCA MOSCHENI