LA CULTURA DEL CIBO DI PHUKET

SULLA STRADA DELLA CELEBRITÀ GLOBALE

×

Il Viaggiatore Magazine — Noodles, gamberetti e zafferano — Phuket, Thailandia

LE SPEZIE: INGREDIENTE ESSENZIALE

Una delle cose migliori di **Phuket** è la sua cultura del cibo. Per i visitatori che pensano già di conoscere la cucina del sud della **Thailandia** per aver assaggiato i classici thai e il cibo di strada, è il momento di imparare di più sullo stile locale. Cucina a base di frutti di mare freschi, spezie infuocate, sapori fermentati, verdure croccanti a chilometri zero, e carni in umido a cottura lenta. Il cibo del sud è forse il meno conosciuto tra le cucine regionali thai ed è caratterizzato dalla presenza di spezie. I suoi profili aromatici, più forti rispetto alle tradizioni di altre regioni, combinano il calore acceso di vari peperoncini piccanti con le note aspre del tamarindo.

MALESIA E INDONESIA: UNA FORTE INFLUENZA SULLA CUCINA LOCALE

Proprio come a nord, la cucina del sud è stata fortemente influenzata dalle preferenze culinarie dei "vicini", in

particolare Malesia e Indonesia. La cultura del luogo si riflette nella preparazione, nel gusto e nella presentazione. La cucina di Phuket e il cibo locale (il cosiddetto cibo "Baba Peranakan") sono la combinazione di molte abitudini alimentari diverse: cinesi, malesi o thai. Alcuni cibi locali di Phuket hanno un sapore più dolce, è il caso delle ricette della cucina Hakka di derivazione cinese.

×

Il Viaggiatore Magazine — Porridge — Phuket, Thailandia

UN MENU' PER OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA

La cucina del sud è influenzata anche dalla tradizione musulmana e dal cibo halal. Gli ingredienti principali sono i frutti di mare, le foglie di lemongrass, il tamarindo e il lime per l'aromatizzazione.

Una giornata a Phuket potrebbe prevedere i seguenti menù per i pasti principali della giornata.

La colazione è il pasto più importante, il momento in cui i residenti di Phuket si svegliano e sentono l'odore del caffè. Gli abitanti di Phuket bevono caffè scuro della vecchia scuola, filtrato secondo tradizione grazie a una pentola di metallo, e poi servito con latte condensato zuccherato o con latte fresco.

UN PIATTO PER UN TRADIZIONALE RITUALE

Questo rituale è solitamente accompagnato da uno dei piatti che illustrano la diversità culinaria di Phuket:

- * Roti con uovo fritto, servito con varietà di curry (pollo, manzo e pesce).
- * Khanom Chin (pasta di riso fermentato) servita con varie salse di curry tradizionali (Thai e Phuket) tra cui Kaeng Tai Pla (curry di pesce fermentato), granchio, pollo e pesce.

Il Viaggiatore Magazine − Riso Congee − Phuket, Thailandia

NON C'E' PRANZO SENZA DOLCE

Un pranzo a Phuket è il momento giusto per una spinta energetica. I sapori cinesi e malesi attirano il palato con i piatti locali Mi Hokkien (piatti cinesi di noodle malese) e i vermicelli di riso Mi Hoon in stile Phuket. Un pranzo tradizionale a Phuket non è mai completo senza la presenza del dolce locale chiamato O-Aew (ghiaccio tritato con condimenti e gelatina).

Un altro momento è **il momento del tè**, tradizione mutuata dal Regno Unito, ma non si tratta di tè. Prima di una cena abbondante, i residenti riscaldano il **Mi Hun Ba Chang** (spaghetti di vermicelli di riso) con zuppa di costine di maiale, uno dei piatti più iconici di Phuket, per servirlo insieme al maiale satay e agli involtini primavera, o solo con i noodles.

GIALLO INTENSO E PROFUMO DI CURCUMA

La cena è il pasto più lungo della giornata, in cui i membri della famiglia mangiano insieme e condividono le loro storie. Non diversamente da altre città nel sud della Thailandia, i locali di Phuket tendono a preferire piatti "forti" per il pasto serale, quindi sapori molto piccanti, o acidi o particolarmente dolci. La maggior parte dei piatti sono contraddistinti da un colore giallo intenso e dal forte profumo di curcuma.

I piatti preferiti dagli abitanti di Phuket includono Pla Sai Thot Kamin (pesce fritto con curcuma fresca), Mu Hong (pancetta di maiale in umido con erbe), Nap Chup Yam (pasta al peperoncino), Nam Phrik Kung Siap (pasta al peperoncino gamberetti), Mi Hun Kaeng Pu (riso con granchio al curry), Loba (testa di maiale in umido fritta) e Yam Pak Kut (insalata piccante di felce).

Per maggiori informazioni: www.turismothailandese.it