6 cibi da incubo evitare a… Pechino

Prezzo: € per persona
Data: 15/06/2025
Durata:
Viaggiatori:
Maggiori informazioni su questo tour:
Dettagli aggiuntivi:

Prezzi aggiuntivi:

Programma:

La grande Cina: nell’immaginario storico degli europei, meta dell’agognata via della seta, patria di abili guerrieri e culla di un’antica sapienza. Ma se vi state imbarcando per raggiungere questa misteriosa terra d’Oriente, vi consigliamo di mettere in valigia qualche cibo di salvataggio! Certo, tutto va assaggiato almeno una volta, perché anche assaporare i gusti della cucina di un luogo straniero fa parte di un viaggio. Quindi cercate di non indietreggiare nemmeno davanti alle offerte più insolite, fatevi coraggio e provatene un piccolo boccone, perché anche la cucina è cultura. Solo dopo aver deglutito potrete dire se vi eravate lasciati trarre in inganno dalle apparenze oppure no. Certo che, sarà l’abitudine o una deformazione culturale, ma certi alimenti davvero possono sfidare solo i palati più coraggiosi. Ecco quindi sei cibi, dal vagamente commestibile al ripugnante, che potete permettervi di evitare a Pechino.

6 – Scorpioni fritti e altri insetti

Avete tutti presente gli scorpioni no? Quel piccolo invertebrato dotato di

chele e pungiglione che non ci sogneremmo mai di poter mangiare? Ecco, invece in vari paesi del sud-est asiatico rappresenta un piccolo snack davvero gradito. Street-food per eccellenza, nelle bancarelle a lato delle strade gli scorpioni sono infilzati semivivi in lunghi stecchi in attesa di essere fritti. Ma non ci sono solo gli scorpioni: volendo uno si può sbizzarrire con coleotteri, grilli, cavallette, vermi e cicale. Va proprio a gusti: ad alcuni piacciono, ad altri risultano tollerabili, infine certe persone non possono digerire nemmeno l'idea che insetti e compagnia bella possano essere visti come un alimento. Si dice che saranno il cibo del futuro: può anche darsi, speriamo che si tratti di un futuro lontano!

5 – Fritture cinesi in generale

Di per sé la tradizionale cucina cinese non è male, anzi a volte la sua ricchezza e elaborazione sembra così invitante che non si sa proprio cosa scegliere. Inoltre è sempre una soluzione molto economica, tanto che talvolta può costare meno andare a mangiare fuori che uscire a fare la spesa. È anche un tipo di alimentazione piuttosto salutare, tranne che per le fritture! Una volta ogni tanto ci può anche stare ma, come potete immaginare, dopo qualche spuntino a base delle stesse verdure fritte e carne poco identificabile comincia a farsi sentire la voglia di mettere in bocca qualcosa di diverso e magari anche più leggero. Se le prime due portate vi hanno intimidito, siete pronti ad affrontare le prossime specialità?

4 – Tteokbokki

Il Tteokbokki nasce originariamente come un piatto coreano, ma nei secoli si è molto diffuso anche in Cina tra bancarelle e tavole calde. Anche qui, ci troviamo davanti a una pietanza molto economica perché l'ingrediente fondamentale è il riso. Si presentano in pratica come degli gnocchi di farina di riso a forma di bastoncino, passati poi in padella per scottarli e amalgamarli ad una salsina piccante a base di peperoncino. Oltre a provare a mangiarli da soli, li potete anche trovare guarniti con uova bollite, scalogno, pinoli o semi di sesamo tostati. In ogni caso pare proprio che a Pechino sia un cibo molto amato, ma per molte altre persone, e soprattutto per i turisti dal gusto meno allenato, è più facile pronunciare il nome del piatto che mangiarne il contenuto!

3 – Acqua di cottura come digestivo

Sembra parecchio strano, ma è proprio così: a Pechino vendono di tutto, pure una bevanda che sembra tè, ma in effetti non è altro che acqua calda in cui sono stati precedentemente cotti altri cibi. I cinesi la bevono come digestivo e di per sé potrebbe fare bene, visto che dovrebbe contenere le sostanze nutritive rilasciate dai cibi cucinati. Forse potrebbe anche essere gustosa, certo che dipende sempre da cosa ci è stato cotto dentro.

2 – Uovo centenario (in cinese pídàn)

A differenza di oggi che siamo abituati ad andare al supermercato e trovare qualsiasi frutto o prodotto desideriamo in ogni stagione, in passato non si poteva avere qualsiasi cibo a disposizione tutto il tempo dell'anno. La gente cercava di trovare metodi ingegnosi al fine di conservare gli alimenti in

eccedenza per poter mangiare a sufficienza anche durante i tempi più duri. Per le uova il metodo non è semplice, essendo un alimento particolamente deperibile, ma la tradizione culinaria cinese ha escogitato una ricetta ingegnosa per conservare le uova di anatra (e solo raramente anche quelle di gallina o di quaglia) attraverso una fermentazione della durata di cento giorni in un composto costituito da acqua, sale, carbone, ossido di calcio, ricoperto da pula di riso. Sembra sia stato scoperto per caso, in effetti a nessuno verrebbe in mente di mettere delle uova a riposare per più di tre mesi con del carbone. Pare che l'idea sia stata suggerita da un'anatra che aveva deposto delle uova in un cumulo di calce per poi abbandonarle. Qualcuno scoprì queste uova dopo parecchie settimane. Si presentavano annerite ma intatte. Forse per la fame provò ad assaggiarle ed evidentemente le trovò commestibili. Anche per qualcun altro devono essersi dimostrate apprezzabili, visto che poi si imposero nella cucina tradizionale. In Cina oggi vengono consumate da sole o in una specie di porridge di riso. E non sono neanche un alimento qualunque! Infatti vengono loro attribuite proprietà curative e virtù simboliche di ricchezza e salute. Quindi se volete provarle fatelo per augurarvi buona fortuna, non tanto per il gusto!

1 – Torta Durian

Se non avete mai sentito parlare del frutto, allora non potete nemmeno immaginare come possa essere la torta. Il durian (italianizzato in durione) è un frutto di grandi dimensioni, molto diffuso in Asia e famoso non solo per la sua singolare buccia spinosa, ma anche e soprattutto per il suo forte odore. La polpa viene usata come ingrediente sia in cibi salati che dolci, ma mentre in alcune pietanze il suo sapore penetrante può essere camuffato, in una torta non può che risultare sgradevole. In questo caso meglio rifiutare il dolce, se non volete rovinarvi la cena!

Quindi cari amici viaggiatori, sperando di non avervi dissuaso totalmente dall'idea di trascorrere una vacanza a Pechino, almeno ora siete consapevoli dei rischi gastronomici a cui andrete incontro. Comunque anche voi sapete che le percezioni date dal gusto sono assoltamente soggettive, per cui ognuno può avere diverse reazioni gustando un cibo mai assaggiato prima. Non solo! Può sembrare strano, ma il gusto cambia anche di molto col passare del tempo: chissà che qualche strano piatto, respinto in un primo momento, non possa rivelarsi una prelibatezza ad un secondo assaggio.