



Comune di Martellago

Scuola primaria "Nazario Sauro"

Mercoledì 1 giugno 2016

MENU' ASIATICO



La cucina cinese

setteentrionali di alta quota, nelle zone centrali, più temperate o nelle zone a sud che hanno un clima praticamente tropicale. Questa varietà di climi e di territori si riflette sulle etnie che li abitano, sullo sviluppo delle loro culture ed ovviamente delle loro cucine. La cucina indiana è infatti una delle più complesse e varie del mondo oltre che una delle più ricche di spezie e condimenti particolari, portatori di gustosi sapori ed inconfondibili profumi speziati.

Le due grandi tipologie di cucina indiana, a cui sono riconducibili tutte le altre, sono la cucina indiana meridionale, a cui appartengono i curries (modo di preparare i piatti a base di spezie) e quella setteentrionale, la cui bandiera culinaria è la carne tandoori (prende il nome dal Tandoor, un forno cilindrico di argilla tipico dell'India setteentrionale che viene usato per cuocere le carni ed alcuni tipi di pane).

Anche nella cucina indiana non sono proponibili le divisioni fra le varie portate (primi, secondi, ecc.); ogni pietanza viene portata in tavola in un suo contenitore separato, ma insieme a tutte le altre e sono i commensali che decidono gli abbinamenti al momento, a seconda del proprio gusto personale.

Dall'India proponiamo:

la banana allo yogurt *la banana e lo yogurt addolciscono il palato dopo i cibi piccanti*

La cucina cinese è uno dei molti aspetti di un'affascinante ed antichissima filosofia.

Alla base della cucina cinese vi è la stessa forza universale che, secondo la filosofia cinese, si estrinseca in tutti gli ambiti della vita dell'uomo ed alla quale l'uomo deve uniformarsi: il Tao (La Via). Il Tao si manifesta attraverso due forze opposte, lo "Yin" e lo "Yang", rappresentate da luce ed oscurità, maschio e femmina, dolce e salato, freddo e caldo. L'equilibrio di queste due forze è alla base dell'armonia dell'universo, della vita dell'uomo e anche della sua cucina.

Già migliaia di anni fa per i cinesi l'alimentazione era così importante che le caratteristiche dei cibi e degli alimenti venivano attentamente studiate dai medici e dai taoisti che individuavano in una corretta ed armonica alimentazione uno dei modi principali per migliorare la salute ed allungare la giovinezza degli esseri umani.