

Guai a ridurre la cucina est europea a due barbabietole rosse e qualche patata bollita! Paesi, i cui confini geografici sono stati più volte modificati nei secoli da Popoli provenienti dai quattro punti cardinali , portano nelle loro pietanze tradizionali profumi di pimento e chiodi di garofano, marmellate di rose di Damasco ad impreziosire minuscoli *krapfen* e giulebbi di cannella a coprire *baklava* . Segni indelebili , questi, delle invasioni tartare e turche che vanno ad accostarsi ai corroboranti piatti della campagna e alle influenze successive delle raffinate cucine europee, senza dimenticare il grande, intramontabile, contributo della cucina ebraica ashkenazita. Un fertile intreccio di culture e di popolazioni che ha creato in ogni stato est europeo una gamma interessante di piatti, alcuni dei quali potranno essere degustati durante il corso delle Cene dell'Altro Mondo.

### **Martedì 22 Maggio, serata dedicata alla POLONIA E ROMANIA**

Il menu della Polonia rimanda a passeggiate nei boschi e ai sapori di terra di questo generoso Paese. La **grochowka**, zuppa di piselli gialli e verdure, leggermente affumicata dalle salsicce e dalle puntine di maiale viene seguita dal piatto nazionale polacco, il **bigos**, ricco stufato di crauti, funghi e carne. Impossibile non avere un pezzetto di pane bianco, morbido e soffice come si trova nelle panetterie polacche, per raccogliere fino all'ultima goccia degli intingoli lasciati in fondo al piatto. E per finire una bella fetta di **piernik**, dolce panpepato ai profumi di cannella, pimento e chiodo di garofano.

Una serata di festa **all'insegna della Romania** non può essere tale senza i **mititei**, deliziose polpette grigliate a base di carne di manzo e maiale, speziate con coriandolo e pepe giamaica, servite con senape e un po' di verdure fresche, accompagnate da una gustosa **zuppa di trippe** e stinco di vitello e pane bianco. Un goloso **krapfen alla marmellata** completerà questo menu pieno di sapori.

### **Mercoledì 23 Maggio, serata dedicata all'ALBANIA E SERBIA E BOSNIA**

Il menu dell'**Albania** ci riporterà alla mente ed al palato i gusti del Mediterraneo con un **antipasto a base di peperoni verdi** "friggirelli" e di gustosa ricotta seguito da succulente **polpette al sugo di pomodoro**, aromatizzate con foglie di alloro accompagnate da pane casereccio, come quello pugliese. Un richiamo mediorientale nel **dessert a base di riso e di frutta secca** ci farà completare questa appetitosa cena albanese.

Gli amici e sostenitori delle donne di Prijedor, che generosamente arrivano ogni anno in primavera a portare il loro sorriso e i loro prodotti, conoscono i loro deliziosi manicaretti. Dalla loro esperienza e dall'aiuto di amici della **Bosnia e Serbia** ecco un menu a base di polenta e Kajmak, formaggio bianco e morbido, seguito dal gusto pieno dei **peperoni ripieni di carne**, riso e verdure. E come non finire in bellezza con una porzione di **baklava**, dolce a base di pasta fillo, noci e crogiolato in un delizioso e profumato sciroppo?

## Giovedì 24 Maggio, serata dedicata alla **RUSSIA, UCRAINA e MOLDAVIA**

Ultima serata, sempre all'insegna dei sapori dell'Est Europa! **Russia ed Ucraina** propongono la versione nazionale della celebre **salat Olivier**, conosciuta universalmente come insalata russa grazie al *sous chef* del celebre Olivier, chef alla corte degli zar, che tra mille peripezie e smentite ne rubò la ricetta e che la diffuse in tutto il mondo. Gustosi **golubzy**, involtini di cavolo bianco ripieni di carne e riso, sobbolliranno in un copioso intingolo a base di pomodoro e verranno accompagnati da una stuzzicante **insalata di carote piccanti**. Dolci blinis ai semi di papavero chiuderanno il pasto. Pane? Certo!

La **Moldavia** propone una rinfrescante ed estremamente gustosa **zuppa di gallina e verdure**, arricchita dalla pasta "capelli d'angelo". Leggera e profumata con erbe aromatiche con un retrogusto inaspettato e gradevole che non anticipiamo per non rovinare la sorpresa. **Friptura e mamaliga**, ovvero spezzatino di carne e polenta, sazieranno l'appetito scatenato inevitabilmente dalla zuppa. Un intrigante **intingolo a base di aglio e noci** servito accanto alla carne completerà la ricca gamma di sapori proposti. E per concludere **placinta di zucca**, inedito strudel dolce a base di zucca, noci, vaniglia e... cipolla e pepe. Niente paura, dopo il primo boccone siamo certi che correrete allo stand della Moldavia per chiedere la ricetta!

Come non essere incuriositi? Come non provare tutte queste delizie? Vi aspettiamo numerosi!

Elena Chesta