



“La Spagna al femminile”: Castiglia-La Mancia fa tappa in Italia

Fa leva sulle eccellenze enogastronomiche il progetto dell’Ente Turismo Spagnolo che in questi mesi sta promuovendo alcune delle regioni della Spagna meno conosciute, ma non meno ricche di tesori. Tra questi la terra di Don Chisciotte, protagonista di un intrigante menu a 4 mani orchestrato da Mariangela Susigan del Gardenia e Teresa Gutierrez dell’Azafràn.

Anche la Spagna, proprio come l’Italia, ha le sue zone afflitte da over tourism, il cui richiamo finisce per tagliare fuori dai programmi di viaggio alcune regioni meravigliose, che meriterebbero molto più di una sosta veloce. È il caso della **Galizia**, delle **Asturie**, dell’**Aragona**, della **Regione Valenciana** o, ancora, della **Castilla-La Mancia**, la celebre terra dei Mulini narrata da Cervantes nel suo Don Quixote.

“La Spagna al femminile”, alla scoperta dei tesori meno noti

Si tratta di terre ancora poco battute e fuori dagli itinerari più classici, ma che nascondono grandi tesori, storici e paesaggistici, oltre ovviamente a materie prime di altissima qualità che ne fanno un’interessante fucina di sperimentazione per la ristorazione. Per dare visibilità a questi luoghi è

nato il progetto “**La Spagna al femminile**” che pone l’arte culinaria al centro della **promozione turistica della Spagna**, in Italia, e chiama come ambasciatrici le chef più rappresentative delle varie regioni. Tra queste, **Teresa Gutierrez** dell’**Azafrán di Villarrobledo**, che lo scorso novembre si è cimentata in un duetto a 4 mani con la nostra **Mariangela Susigan**, chef e proprietaria del celebre ristorante **Gardenia di Caluso**.



La sala del Ristorante Gardenia di Caluso (Foto © Silvia Fissore).

La cucina a quattro mani di Teresa Gutierrez e Mariangela Susigan

La ricetta dell’evento è stata molto semplice: l’esperienza di due grandi chef con background solidi seppur differenti, unita a materie prime, quelle del Piemonte e quelle di Castilla-La Mancia, mescolate a dovere, ha dato vita a un menu vario, ricco, divertente e intrigante capace di raccontare attraverso il piatto due cucine lontane ma vicine allo stesso tempo.

«L’obiettivo di questo tour promozionale è celebrare la cultura gastronomica come linguaggio universale, valorizzando al contempo il ruolo della donna nel turismo», ha dichiarato **Blanca Pérez-Sauquillo López**, la direttrice dell’Ente Spagnolo del Turismo.

Il menu della serata

A dare il via all'esperienza "a tu per tu" tra le due regioni spagnola e italiana, la resident chef, con **Cruda di fassona piemontese**, barbabietola, brassicacee, tegola di fieno e, a richiamare il territorio della collega, l'olio extravergine di artemisia. È poi toccato a Teresa Gutiérrez con "**Atascaburras**" (stoccafisso), noci tostate e formaggio manchego, una Dop spagnola a pasta pressata prodotto da latte di pecora.

«La nostra cucina – ha spiegato la chef spagnola –, proprio come quella Italiana, è figlia dei grandi prodotti che il nostro territorio ci regala. Partiamo dalle ricette della nostra tavola, dalle materie prime e dai loro metodi di lavorazione tradizionali. Da lì diamo vita a piatti semplici ma capaci di esaltare appieno la nostra terra e i suoi tesori».

Per il primo piatto si è tornati tra i classici piemontesi: **Risotto Carnaroli allo zafferano con chorizo** (salame piccante spagnolo), **caprino e liquirizia**.



Risotto Carnaroli allo zafferano con chorizo, caprino e liquirizia (Foto © Silvia Fissore).

Poi di nuovo in Spagna, con la **Pernice** e "**Gaspachos manchegos**", un delizioso sugo a base di lepre, gallina, piccione, funghi e verdure. A chiudere, un dolce della tradizione della regione della Castiglia – La Mancia, **Mela, miele della Alcarria e zafferano di La Mancia**. Sempre sul solco

della valorizzazione della regione spagnola, gli abbinamenti ai piatti hanno visto alternarsi ai bianchi piemontesi (vitigno Erbaluce) un vino rosso 1853 Reserva de la Familia Bodegas col Tempranillo e il Dolce Enero de Bodegas Altolandòn, le cui uve vengono raccolte a gennaio ad alta quota (oltre i 1200 metri).



Pernice e Gazpachos manchegos | Mela, miele della Alcarria e zafferano di La Mancia (Foto © Silvia Fissore).

“Abbiamo voluto, in questa importante e unica occasione, dare spazio alla gastronomia spagnola anche utilizzando le materie prime del posto, come l’olio all’artemisia e lo zafferano, nei nostri piatti. Commistioni di culture e di prodotti come queste possono dare grandi risultati, com’è stato per la Cruda di Fassona, contaminata dal tocco energico dell’olio”, ha raccontato Mariangela Susigan.



Vini italiani e spagnoli che hanno accompagnato il menu delle due chef (Foto © Ufficio stampa).

Teresa Gutierrez, la chef che guida una squadra “in rosa”

Teresa Gutierrez da tempo valorizza alcune delle grandi materie prime della regione Castilla La Mancha, dall'olio extravergine all'artemisia al formaggio manchego, dallo zafferano locale (della cui DOP è ambasciatrice dal 2020) alle piccole, particolarissime, melanzane di Castiglia La Mancha: prodotti che sono tra i protagonisti nel suo **ristorante Azafrán a Villarrobledo** (provincia di Albacete). Il locale è guidato da un team tutto al femminile, caratteristica che ha portato la chef a ricevere il prestigioso premio culinario “**Talento Femminile**” per il suo contributo alla gastronomia.

Il grande patrimonio della regione di Castiglia-La Mancha

La regione di Castiglia-La Mancha, nota in tutto il mondo per le avventure di Don Chisciotte, è ricca di paesaggi naturali, con un grande patrimonio storico, feste uniche e una personalissima gastronomia. A cominciare dalle due città Patrimonio Culturale dell'Umanità, **Toledo** e **Cuenca**. La prima, arroccata su un monte, ha accolto davvero tante civiltà durante la sua storia. Cattedrali, sinagoghe, gli antichi ospedali, la Moschea, le mura, i ponti e, ancora, terme romane, bagni tuschi, cisterne medievali e grotte sotterranee, a dimostrare l'influenza di tante culture dal punto di vista storico-geografico.

Cuenca, dal canto suo, è la città delle case sospese, con i balconi affacciati sulla gola del **fiume Huécar**. Qui i musei la fanno da padrone. La regione è attraversata da linee guida che legano tanti territori caratterizzati da pitture rupestri antiche, complessi monumentali e parchi naturali, il tutto costeggiato da alloggi eccezionali, che raccontano tutta l'ospitalità di questo ancora troppo poco esplorato territorio (info: www.spain.info).

Data di creazione

03/12/2024

Autore

silvia-fissore