



La cucina croata a Zagabria, golosi incroci di culture e sapori

La storia di Zagabria, capitale della Croazia, è stata travagliata fin dalla sua fondazione e caratterizzata da invasioni e scorribande di tanti popoli. Nell'ambito gastronomico, questo ha prodotto una cucina ricca di influenze di cui si riconoscono gli anni di dominio dell'Impero austroungarico e la storica presenza degli italiani in Istria e Dalmazia.

Nata nel Medioevo sui colli Gradec e Kaptol, **Zagabria** è capitale della Croazia, centro importante di scambi economici e culturali la cui storia è stata travagliata fin dalla sua fondazione. Sottoposta alle scorrerie ed invasioni di vandali e mongoli, infatti, passa attraverso diverse guerre, di cui l'ultima degli anni '90 ha disgregato l'ex federazione jugoslava, lasciando l'assetto urbano tutto

sommato quasi intatto.

Mercati rionali di Zagabria: una gastronomia ricca di influssi cosmopoliti

Una delle **particolarità di Zagabria** sono i mercatini rionali che pullulano di banchi variopinti e ricchi di golosità, sia all'aperto che al chiuso. Se ne trovano in ogni quartiere e uno dei più caratteristici è in pieno centro, nella città alta, poco distante dalla cattedrale. In questo contesto, passeggiando tra banchi di panetteria, rosticceria, formaggi e salumi, cibi pronti e tantissimo altro, si può sperimentare una **gastronomia locale**, fatta di piatti semplici che rispecchiano gli influssi di varie culture.

A lasciare tracce del proprio passaggio nella **cucina croata e zagabrese**, sono soprattutto gli anni di dominio dell'Impero austroungarico e la storica presenza degli italiani in Istria e Dalmazia. Ecco quindi che si scoprono pietanze a base di carne, spesso speziate, fragranti frittiture di pesce, [**dolci di sfoglia**](#) o pastella, torte pannose e, naturalmente, pasta in tante proposte.

Accanto ad una cucina più internazionale, che tende ad uniformare i sapori affinché siano graditi ai palati meno curiosi, diversi locali del centro o dei villaggi fuori Zagabria presentano piatti autentici e fedeli alla propria tradizione, a partire dagli **antipasti freddi** i cui protagonisti sono spesso il gustoso **prosciutto crudo istriano** e il **formaggio di pecora di Pag**, serviti con pane nero e miele di salvia.

I primi piatti della cucina croata e zagabrese

La mescolanza di culture gastronomiche è evidente nel **Grenadir marš**, piatto di pasta e patate condita con pancetta affumicata e cipolle soffritte nel burro. Lo **Strukle**, invece, ricorda vagamente i cannelloni e consiste in una sorta di timballo preparato con rotolini di pasta, farciti con formaggio e panna acida.

Ci sono poi varie pietanze, i **rizot**, definite all'italiana come "**risotto**", non propriamente tali in quanto il procedimento di cottura è differente ma di indiscussa bontà. Ne esistono versioni al nero di seppia, con erbe o crostacei.

I piatti di carne Zagabrese

Tra i **piatti di carne** caratteristici si può provare il **Janjetina pod pekom** o **agnello con patate**, cotto all'interno di un contenitore ricoperto di cenere calda. Molto buona anche la **bistecca di Zagabria**, che consiste in due fettine di carne farcite da prosciutto e formaggio, panata e frita.

Il pane e i dolci zagabresi



Dolci tipici di Zagabria: Kolac Kremšnita e Zagrebacka Kremšnita (© Foto di Rita Mighela).

La panificazione è una tradizione molto presente a Zagabria ed infatti esistono varie tipologie di **pane**, prevalentemente a crosta morbida, spesso coperti di semi, con farine rustiche, o integrali. L'importanza che viene data a questo alimento si rileva anche dall'abbondanza di piccole panetterie praticamente ad ogni angolo di caseggiato o nei reparti dei supermercati, dove le farine occupano un ruolo di spicco negli scaffali e si possono acquistare per ogni tipo di preparazione ed esigenza.

A rendere particolarmente allettante la cultura gastronomica zagabrese, contribuiscono anche i **dolci**. Ogni panetteria, caffetteria e gastronomia ha una sezione dedicata, dove fanno bella mostra dolci da colazione, torte alle creme e pasticcini. Celebre la **Palacinke**, una frittella simile alle crepes, da gustare arrotolata e farcita al cioccolato, con panna o confettura.

Alcuni dolci, poi, ricordano le versioni presenti nelle regioni del nordest italiano: le **Fritule** e i **Krostule**, entrambi fritti e – rispettivamente – palline di pasta lievitata e sfoglie.

Uno dei dolci più apprezzati e ricercati dai turisti che si recano a Zagabria, è senza dubbio la **Kremšnita**, una torta simile al nostrano millefoglie, ma preparata con uno strato molto spesso di crema spumosa e uno più sottile di panna, racchiusi da croccante pasta sfoglia.

La **storia della Kremšnita** affonda le sue radici a Samobor, graziosa cittadina distante circa 30 minuti da Zagabria, dove a questo dolce è dedicata anche una giornata. Qui ha subito diverse

modifiche mediante pasticceri provenienti da altre regioni, ma la versione originale mantiene le caratteristiche sopra descritte ed è servita con un velo di zucchero. Zagabria ha una sua variante (**Zagrebacka Kremsnita**), con copertura di cioccolato fondente.

Birra, vino e liquori

Anche la Croazia ha la sua tradizione di **birre artigianali** e rinomati sono anche i **vini**, prodotti con uve coltivate in territorio istriano e lungo le coste adriatiche: Cabernet, Malvasia, Moscato e Terrano.

Oltre alle **grappe e i distillati**, tra i liquori proposti nei caffè, vi è il **Maraschino**, nato a Zara e preparato con ciliegie marasche.

Data di creazione

21/01/2017

Autore

rita-mighela