

IN COLLABORAZIONE CON

## #SpainFoodNation

RICETTE

## Tapas: 4 ricette per provarle e fare festa

Da una versione semplice a una gourmet, per godersi la vita come gli spagnoli assaggiando i loro prodotti tipici strepitosi

DI REDAZIONE



Quando si tratta di fare festa e godersi la vita gli spagnoli sono sempre dei grandi maestri: sanno organizzare party memorabili, anche all'ultimo minuto. Anzi, sono la loro specialità, perché in Spagna non si fanno programmi: gli amici arrivano senza preavviso, e a quel punto al padrone di casa non resta che stappare una bottiglia e nel frattempo aprire il frigo per preparare qualcosa di buono con quello che c'è. È l'arte delle tapas, ma anche un'altra dimostrazione della creatività dei nostri dirimpettaï, in grado di creare meraviglie con poco.

Hanno due assi nella manica: il primo è la **tosta**, una fetta di pane tostato che è praticamente un jolly degli aperitivi, e poi per condirla **prodotti tipici strepitosi**, vere specialità che in casa di uno spagnolo non mancano mai.

**ICEX Spanish Gastronomy Training Program**, programma che promuove la grande gastronomia iberica tra i professionisti e tra gli appassionati di cose buone come noi, propone quattro ricette di tapas imperdibili:

## Tosta con pomodoro, olio d'oliva e jamon



Un classico, perfetto anche per la colazione (se vi piace salata) oltre che per l'aperitivo, la **tosta con olive, pomodoro e jamon** si prepara senza accendere nemmeno i fornelli, e in un sol boccone consente di assaggiare tanti imperdibili ingredienti tipici iberici.

**Cominciate dal pane e tostatelo per bene**, senza essere avari con le fette (è così buono che ne vorrete subito un altro), e nel frattempo tagliate i pomodori: tra i preferiti degli spagnoli c'è **La Cañada**, un **IGP** (Indicazione Geografica Protetta) squisito in diverse varietà. Conditelo con sale e olio evo prima di poggiarlo sul pane, e alla fine aggiungete qualche fettina sottile di **jamon iberico**, che si scioglie in bocca, deliziosissimo. Non riuscirete a smettere di mangiare.

## Tosta con miele e formaggio



Provate a condire la tosta con del formaggio, magari uno dei più speciali della Spagna. Un esempio è il **Mahón-Menorca: DOP** fatto con latte vaccino prodotto ancora oggi con una tecnica antichissima che risale al XVII secolo, che consiste nel mettere la cagliata in un panno di lino chiamato «fogasser» che viene poi pressato a mano per eliminare il siero, e stagionato nelle cantine di Minorca, assorbendo tutti i profumi e il gusto della natura di quest'isola che è Riserva della Biosfera Unesco. Tagliatene una fetta, **poggiate la sul pane caldo**, e mentre si scioglie aggiungete qualche goccia del dolcissimo miele prodotto a Granada, Galizia, La Alcarria e Liébana (che hanno anche la loro DOP o IGP).

## Tosta con sarde e pisto



Per fare le tapas come un vero spagnolo non si può prescindere dal **pesce** e dai **frutti di mare**, che sono sempre diversi perché arrivano dalle fredde acque del Golfo di Biscaglia, del vasto Atlantico ma anche del temperato Mediterraneo. L'ingrediente più semplice per cominciare sono le **sardine sotto sale**, magari accompagnate da una **ratatouille**. Ecco come si fa: lavate, pulite e tagliate a dadini **zucchine, carote, melanzane, zucca, asparagi e pomodoro** (o anche solo alcune di queste verdure) e saltatele in padella con olio evo e un po' di sale. Una volta cotte stendetele sulla tosta, e metteteci sopra una sardina: **sentirete che bontà**.

## Tosta con sanguinaccio, pinoli e peperoni confit



Se vi piacciono i sapori intensi dovete assolutamente assaggiare il **sanguinaccio**, uno dei tanti squisiti prodotti a base di carne di maiale della Spagna. Oltre che con la carne di suino, si fa con sangue, strutto, sale e spezie, e in alcune regioni è **IGP** (Indicazione Geografica Protetta). A Burgos, per esempio, si aggiungono alla ricetta anche riso e cipolla. Abbinatelo ai peperoni neri confit, scegliendo tra i **Piquillo della Lodosa IGP**, tipici di Navarra (che hanno una consistenza carnosa) o i **peperoni arrostiti del Bierzo IGP** (che hanno un sapore leggermente più amaro e piccante) e per un tocco finale gourmet aggiungete un pinolo di Valladolid, tradizionalmente essiccato al sole. **Il risultato finale sarà irresistibile.**