

CNN: Οι TOP 10 γαστρονομικοί προορισμοί - 9η



Διεθνώς

αναγνωρισμένη για τις γεύσεις της, η Ελλάδα δεν θα μπορούσε να απουσιάζει από τη λίστα με τους 10 κορυφαίους προορισμούς του κόσμου για τους foodies, όπως τους ψήφισαν οι αναγνώστες του CNN.

Οι γνήσιοι foodies δεν διαλέγουν ποτέ έναν ταξιδιωτικό προορισμό με βάση μόνο τα αξιοθέατα, τις παραλίες και γενικά τα must do & see κάθε τόπου. Κάθε ταξίδι είναι και μια ευκαιρία να δοκιμάσουν νέες γεύσεις. Το CNN, λοιπόν, θέλοντας να βρει τις 10 καλύτερες προτάσεις για γαστρονομικό ταξίδι έκανε πρόσφατα μια δημοσκόπηση μέσω Facebook. Τα αποτελέσματα αναδεικνύουν, βέβαια, κυρίαρχη την ασιατική κουζίνα, ωστόσο Ελλάδα και Ιταλία δεν λείπουν από τη λίστα με τις δημοφιλέστερες κουζίνες του κόσμου, καταφέροντας να διατηρήσουν τις μεσογειακές γεύσεις στο χάρτη των top επιλογών.

Δες το top 10:

1. Ταϊβάν

Η γαστρονομική φιλοσοφία της Ταϊβάν είναι απλή: τρως συχνά και καλά. Στην πρωτεύουσα Ταϊπέι βρίσκεις περίπου 20 δρόμους αφιερωμένους σε αυτό το συχνό “τσιμπολόγημα”, ενώ δεν πρέπει να παραλείψεις μια επίσκεψη και στην Ταϊνάν -την παλαιότερη πόλη της Ταϊβάν- που συχνά αναφέρεται και ως η πρωτεύουσα του φαγητού. Τι κάνει την κουζίνα της Ταϊβάν να ξεχωρίζει, κατακτώντας την πρώτη θέση στις επιλογές; Μα ότι οι επιλογές για καλό φαγητό είναι ανεξάντλητες: κάθε φορά που νομίζεις ότι έχεις βρει το καλύτερο μέρος για bao (κλασικό σάντουιτς της Ταϊβάν με ψωμάκι ατμού και κρέας με διάφορα καρυκεύματα), stinky tofu ή σούπα με μοσχάρι και νουντλς, πάντα υπάρχει ένα νέο μαγαζί να ανακαλύψεις που σε τρελαίνει με τις γεύσεις του.

2. Φιλιππίνες

Ευλογημένη με αφθονία θαλασσινών, τροπικών φρούτων και δημιουργικούς μάγειρες η κουζίνα στις Φιλιππίνες έχει πολλά περισσότερα να σου προσφέρει από το διάσημο έδεσμα της το balut (<http://www.olivemagazine.gr/10674/>). Το φαγητό των Φιλιππίνων μπορεί να μην είναι βέβαια τόσο διάσημο όσο οι άλλες κουζίνες της λίστας, ωστόσο με περισσότερα από 7.000 νησιά και μια “πολύχρωμη” ιστορία, το αρχιπέλαγος έχει κάποια πεντανόστιμα πιάτα που αξίζει να δοκιμάσεις. Μεταξύ άλλων, το μεξικανικής καταγωγής adobo ή αλλιώς κρέας (κοτόπουλο και χοιρινό) μαγειρεμένο σε ξίδι, αλάτι, σκόρδο, πιπέρι, soy sauce και άλλα μπαχαρικά, αλλά και το lechon που είναι ούτε λίγο ούτε πολύ ένα ολόκληρο ψητό γουρουνάκι.

3. Ιταλία

Αναμφίβολα τα πρώτα που σου έρχονται στο μυαλό όταν σκέφτεσαι την ιταλική κουζίνα είναι πλούσιες σάλτσες ντομάτας, ζυμαρία, σπαγγέτι, πίτσες και κρεμώδη γλυκά. Και μπορεί κάθε ιταλικό εστιατόριο σε όλο τον κόσμο να ακολουθεί πιστά αυτή την ομολογουμένως επιτυχημένη συνταγή, ωστόσο οι Ιταλοί απορρίπτουν την ιδέα ότι η κουζίνα τους είναι ενιαία. Αν μάλιστα ταξιδέψεις στην Ιταλία θα βρεις πολλά τοπικά πιάτα ανά περιοχές που διαφέρουν γευστικά μεταξύ τους, σα να προέρχονται από κουζίνες διαφορετικών χωρών. Ακόμη και στα βασικά ιταλικά συστατικά βρίσκεις διαφορές: ζυμαρικά με ή χωρίς αβγό, αλλού βάζουν βούτυρο σε αφθονία και αλλού η κυριαρχία του ελαιολάδου είναι απόλυτη. Αυτό που έχει σημασία στο τέλος, όμως, είναι ότι είτε πας στη Σικελία για γεμιστές κροκέτες ρυζιού, είτε στη Νάπολη για την καλύτερη πίτσα του κόσμου ή πάρεις τρένο για τη Μόντενα για να δοκιμάσεις την καλύτερη παρμεζάνα ever, δεν υπάρχει γωνιά της Ιταλίας που θα σε απογοητεύσει με τις γεύσεις της.

4. Ταϊλάνδη

Αν λάβεις υπόψη ότι το πρώτο πράγμα που ρωτούν οι Ταϊλανδοί όταν

συναντιούνται μεταξύ τους είναι “έχεις φάει;”, είναι εμφανές ότι πρόκειται για ένα λαό παθιασμένο με το φαγητό του. Με επιρροές από την Κίνα, τη Μαλαισία, την Ινδονησία, τη Μιανμάρ και μια βασιλική γαστρονομική παράδοση η ταϊλανδέζικη κουζίνα είναι σίγουρα από τις καλύτερες του κόσμου, με το συνδυασμό όλων αυτών των βοτάνων και μπαχαρικών σε κάθε πιάτο να δημιουργεί σύνθετες γεύσεις, οι οποίες όμως με κάποιο τρόπο συνδυάζονται αρμονικότερα μεταξύ τους. Δεν είναι σπάνιο, λοιπόν, να δοκιμάσεις πικάντικες, ξινές, αλμυρές, γλυκές και τραγανές γεύσεις στο ίδιο πιάτο. Τι θα φας στην Ταϊλάνδη; Μα βέβαια όλα εκείνα τα διάσημα πιάτα που βρίσκεις σε όλα τα ταϊλάνδέζικα εστιατόρια ανά τον κόσμο στην αυθεντικότερη εκδοχή τους, αλλά και τοπικά πιάτα από τα βορειοανατολικά της χώρας, όπως som tom (σαλάτα με παπάγια), larb moo (χοιρινό κιμά με χυμό λάιμ, σάλτσα ψαριού, φύλλα μέντας, κρεμμύδια και τσίλι) ή ko moo yang (ψητό χοιρινό λαιμό) που σερβίρεται με μια απίστευτη σάλτσα.

5. Ιαπωνία

Οι Ιάπωνες ακολουθούν την ίδια ακρίβεια στο φαγητό τους όπως και στη μηχανική, πηγαίνοντας το φαγητό τους ένα βήμα (ή δεκάδες άλματα) μακρύτερα από άλλες χώρες. Στην Ιαπωνία μπορείς να απολαύσεις είτε ένα παραδοσιακό γεύμα πολλών πιάτων (kaiseki) ή να πιάσεις θέση σε ένα από εκείνα τα μπαρ με τα περιστρεφόμενα πλατώ με πιάτα sushi να περνούν από μπροστά σου, αποδεικνύοντας ότι είναι αδύνατο να μη φας καλά σε αυτή τη χώρα. Δεν είναι τυχαίο ότι οι Ιάπωνες κάνουν και διήμερες εκδρομές με το αυτοκίνητο μόνο και μόνο για να δοκιμάσουν διαφορετικές ποικιλίες του ίδιου πιάτου σε διάφορες περιοχές. Άλλωστε, στην Ιαπωνία η τοπική κουζίνα ή αλλιώς kyodo gyori αποτελεί τουριστικό αξιοθέατο από μόνη της, με σχεδόν κάθε μεγάλη πόλη να έχει τα δικά της πιάτα-σήμα κατατεθέν.

6. Μαλαισία

Η κουζίνα της Μαλαισίας είναι ένα λαχταριστό μίγμα με επιρροές από την Κίνα και την Ινδία, ενώ κατά κάποιο τρόπο παραπέμπει και στις ινδονησιακές γεύσεις. Άλλωστε, Ινδονησία και Μαλαισία έχουν αρκετά πιάτα κοινά, αν και συζητώντας με τους μεν ή τους δε δύσκολα θα καταλήξεις για την αρχική καταγωγή των πιάτων. Βέβαια, μόλις αρχίσεις να γεύεσαι ένα μπολ με σούπα laska (με πικάντικο κάρι, κρέμα καρύδας, νουντλς, θαλασσινά ή κοτόπουλο και νόστιμα φρέσκα λαχανικά) το τελευταίο που θα σε απασχολεί είναι από που προέρχεται το φαγητό σου.

7. Χονγκ Κονγκ

Το Χονγκ Κονγκ πραγματικά τα έχει όλα. Οι κάτοικοί του δε αγαπούν το φαγητό

τους περισσότερο από οτιδήποτε άλλο, με απόδειξη το γεγονός ότι παράγουν μια ανησυχητικά μεγάλη σειρά ειδών διατροφής, που κυμαίνονται από τα παραδοσιακά τρόφιμα έως τα πιο fusion και το καθένα πιο λαχταριστό από το άλλο. Όσο για την ποικιλία και τον αριθμό των εστιατορίων με dim sum (τα υπέροχα, ντελικάτα γεμιστά πουγκάκια που ψήνονται στον ατμό), είναι εκπληκτικά μεγάλη και απευθύνεται σε όλα τα γούστα.

8. Ινδία

Ένας πραγματικός foodie δεν χρειάζεται ν' ακούσει πολλά για να πεισθεί να βάλει την Ινδία στη λίστα με τις top επιλογές για γαστρονομικό τουρισμό. Ξέρει πως όταν μια κουζίνα χρησιμοποιεί μπαχαρικά σε τέτοια αφθονία, ώστε το κρέας και τα λαχανικά να μοιάζουν σαν δευτερεύον υλικό, έχει να κάνει με μάγειρες ταγμένους στη γεύση. Το μαγικό με αυτή την κουζίνα είναι ότι δεν υπάρχουν κανόνες στη χρήση των μπαχαρικών, αρκεί το αποτέλεσμα να είναι απολαυστικό, ενώ το ίδιο μπαχαρικό μπορεί να προσθέσει ασάδα σε αλμυρά και γλυκά πιάτα ή μπορεί κάποιες φορές να φαγωθεί και μόνο του, όπως οι σπόροι μαραθου που τους καταναλώνουν στο τέλος του γεύματος για να βοηθήσουν την πέψη και να φρεσκάρουν την αναπνοή τους. Στα συν και ότι σε κάθε περιοχή βρίσκεις και κάτι διαφορετικό να κυριαρχεί στα πιάτα.

9. Ελλάδα

Το να ταξιδεύεις και να τρως στην Ελλάδα μοιάζει σαν όνειρο από ιλουστρασιόν εξώφυλλο περιοδικού που γίνεται πραγματικότητα, αλλά χωρίς photoshop, δηλώνουν οι αναγνώστες του CNN. Καταγάλανα νερά, λευκά σπίτια, ελιές, φέτα, πολύχρωμες σαλάτες και ψητά κρέατα όλα μαζί συνθέτουν τη νόστιμη εικόνα της Ελλάδας. Όσο για το μυστικό που κάνει την ελληνική κουζίνα να ξεχωρίζει; Το ελαιόλαδο, ένα θεϊκό δώρο και αναμφισβήτητο το καλύτερο ελληνικό εξαγωγίμο προϊόν που επηρεάζει τον τρόπο που οι άνθρωποι αντιλαμβάνονται το φαγητό και την υγιεινή διατροφή σε όλο τον κόσμο.

10. Βιετνάμ

Θέλεις να δοκιμάζεις κάθε μέρα και κάτι διαφορετικό; Θα πας στο Βιετνάμ με το εκπληκτικά εκλεπτυσμένο και πολυποίκιλο φάσμα γεύσεων. Κάθε πόλη, ακόμη και κάθε χωριό, έχει σχεδόν τη δική του λίστα με μοναδικές τοπικές σπεσιαλιτέ, ενώ ακόμη και τα κοινά και πλέον γνωστά βιετναμέζικα πιάτα διαφέρουν δραματικά στον τρόπο με τον οποίο ετοιμάζονται και σερβίρονται ανά περιοχή. Αν ψάχνεις για ένα πολύ οικονομικό αλλά και απολαυστικό μέρος για να δοκιμάσεις αυθεντική βιετναμέζικη κουζίνα, πρέπει να πας και σε μια από τις παραδοσιακές ανοιχτές αγορές του Βιετνάμ. Εκεί βρίσκεις πάγκους που φτιάχνουν συνήθως φαγητά από

παλιές συνταγές που περνούν από τις μητέρες στις κόρες.

Πηγές:olivemagazine.gr- onlycy.com