

Idee e acquisti per la settimana



Mercato notturno a casa propria

Nostalgia dell'Asia? Al wok, allora! Grazie a un paio di semplici gesti, anche nella vostra cucina potranno diffondersi i profumi delle leccornie che avete gustato in quel famoso baracchino thailandese. E con una porzione extra di peperoncino, anche le temperature sembreranno le stesse!

Mezzanotte e un languorino allo stomaco? Nelle città thailandesi ci si può sfamare senza problemi 24 ore al giorno. Quando scende l'oscurità, infatti, arrivano i mercati notturni: innumerevoli miniristoranti, cucine ambulanti su ruote. Su traballanti sgabelli di plastica si consumano piccantissime insalate di carne e som tam in quantità, nei wok rosolano pezzetti di arrosto, sobbollono aromatici curry e minestre agrodolci. Quando si arriva qui da turista si capisce finalmente perché la cucina thailandese sia fra le più molteplici e variate del mondo. Già in tempi antichi i thailandesi hanno in-

tegrato abilmente nella loro cucina gli spunti culinari che gli venivano dai loro partner commerciali quali Cina e India, senza comunque mettere in gioco le loro tradizioni e la loro autenticità in cucina. Anche dai paesi vicini come il Laos, la Birmania e la Malaysia sono giunte in Thailandia parecchie specialità gastronomiche. Un popolare cibo da strada ispirato dalla cucina cinese è il pad sui, che significa «salsa di soja arrostita». Il pad sui, anche se gustato molto più a occidente, ha lo stesso gusto che al mercato notturno. «Gin kao», allora, buon appetito! / **Nicole Ochsenein**