A Siviglia la gente sorride… appunti di viaggio e di gusto

Ricordando Siviglia, Plaza de España e il Salmorejo.

"A Siviglia la gente sorride…" Una frase che mi disse una giovane donna al ritorno da uno dei suoi viaggi di studio in questa città dell'Andalusia. Un ricordo nostalgico che mi espresse con un po' di tristezza, perché tornando in Italia di sorrisi anno dopo anno ne vedeva sempre meno.

"A Siviglia non s'invecchia. È una città in cui si sfuma la vita in un sorriso continuo, senz'altro pensiero che di godersi il bel cielo, le belle casine, i giardinetti voluttuosi." Edmondo de Amicis

È stata questa la molla che mi ha convinto a mettere in programma un viaggio nella capitale dell'Andalusa il cui antico logo – **NO8DO** – è simbolo di fedeltà. Un emblema che Alfonso X nel XIII secolo volle dedicare alla popolazione per la dedizione dimostratagli. Se avrete modo di visitarla lo vedrete praticamente impresso ovunque.

Due ore e trenta minuti di volo dall'aeroporto di Bergamo mi hanno permesso di raggiungere la mia meta, un altro sogno realizzato. Devo ammettere che al mio arrivo lì per lì sono rimasta un po' delusa a causa del fare brusco dei primi sivigliani che ho incrociato. In realtà per ambientarsi sul serio è necessario adeguarsi ai loro ritmi. In pratica, significa non andare troppo in fretta, soprattutto se si visita la città in estate, quando le temperature sono molto

elevate. Significa salutare sempre quando si entra o si esce da una bottega dicendo buenos dias o hasta luego. Significa ritardare l'ora del pranzo (15.00) e della cena (22.00) adeguandosi certamente ad uno stile di vita più lento e rilassante. Significa trovarsi in una città famosa per le sue bellezze architettoniche e per il **flamenco**, un'arte che nel 2010 è stata riconosciuta dall'Unesco Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

È a **Plaza de España** – una piazza attraversata da un canale navigabile tra le più belle che io abbia mai visto – che ho assistito a questa danza fatta di istinto e di pura passione.

Dal punto di vista gastronomico devo dire che a Siviglia ho apprezzato molto la presenza costante di una bottiglia di olio extravergine di oliva sui tavoli nei più disparati punti di ristorazione, dal semplice bar al ristorante. Una consuetudine da cui dovremmo prendere spunto per diffondere la cultura di questo grande e salutare prodotto.

C’è un’altra consuetudine nell’offerta gastronomica sivigliana che mi è piaciuta molto: la preparazione di un piatto tipico

molto adatto al clima torrido di queste parti, il **Salmorejo**. Una zuppa andalusa a base di pomodori maturi e pane raffermo che, servita fredda, è un vero sollievo nelle giornate di calura estiva.

Si prepara amalgamando nel mixer 100 grammi di pane raffermo, precedentemente messo in ammollo nell'acqua, con 500 grammi di pomodori maturi e uno spicchio d'aglio. Io ho fatto una piccola variante alla ricetta aggiungendo qualche goccia di Tabasco, per dare quel tocco di piccante che amo molto. Una volta ottenuta una crema omogenea si ripone il tutto in frigorifero per qualche ora. Il Salmorejo va servito con qualche strisciolina di jamon, prosciutto crudo stagionato e con uova sode. Dosi per tre persone.

Ebbene, durante le mie escursioni a Siviglia ho fatto più volte il bis con questa zuppa estiva, concludendo il pasto con

un’altra abitudine che in Italia ahimè si è un pochino persa: un buon bicchierino di **Vermouth.** Un vino liquoroso aromatico la cui storia ha origini piemontesi. Nacque infatti a Torino nel 1786 da un’idea di Antonio Benedetto Carpano che miscelò del vino moscato con spezie ed erbe aromatiche. Per definirsi tale deve essere costituito da 75% di vino e in buona dose da artemisia, una pianta dalle tante virtù benefiche. Non mi resta che dire arrivederci Siviglia e… Salud!