

LA CULTURA DEL CIBO DI PHUKET

SULLA STRADA DELLA CELEBRITÀ GLOBALE



Il Viaggiatore Magazine –
Noodles, gamberetti e
zafferano – Phuket,
Thailandia

LE SPEZIE: INGREDIENTE ESSENZIALE

Una delle cose migliori di **Phuket** è la sua cultura del cibo. Per i visitatori che pensano già di conoscere la cucina del sud della **Thailandia** per aver assaggiato i classici thai e il cibo di strada, è il momento di imparare di più sullo stile locale. Cucina a base di frutti di mare freschi, spezie infuocate, sapori fermentati, verdure croccanti a chilometri zero, e carni in umido a cottura lenta. Il cibo del sud è forse il meno conosciuto tra le cucine regionali thai ed è caratterizzato dalla presenza di spezie. I suoi profili aromatici, più forti rispetto alle tradizioni di altre regioni, combinano il calore acceso di vari peperoncini piccanti con le note aspre del tamarindo.

MALESIA E INDONESIA: UNA FORTE INFLUENZA SULLA CUCINA LOCALE

Proprio come a nord, la cucina del sud è stata fortemente influenzata dalle preferenze culinarie dei “vicini”, in

particolare **Malesia e Indonesia**. La cultura del luogo si riflette nella preparazione, nel gusto e nella presentazione. La cucina di Phuket e il cibo locale (il cosiddetto cibo “**Baba Peranakan**”) sono la combinazione di molte abitudini alimentari diverse: cinesi, malesi o thai. Alcuni cibi locali di Phuket hanno un sapore più dolce, è il caso delle ricette della **cucina Hakka** di derivazione cinese.



Il Viaggiatore Magazine –
Porridge – Phuket,
Thailandia

UN MENU' PER OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA

La cucina del sud è influenzata anche dalla tradizione musulmana e dal cibo halal. Gli ingredienti principali sono i frutti di mare, le foglie di lemongrass, il tamarindo e il lime per l'aromatizzazione.

Una giornata a Phuket potrebbe prevedere i seguenti menù per i pasti principali della giornata.

La colazione è il pasto più importante, il momento in cui i residenti di Phuket si svegliano e sentono l'odore del caffè. Gli abitanti di Phuket bevono caffè scuro della vecchia scuola, filtrato secondo tradizione grazie a una pentola di metallo, e poi servito con latte condensato zuccherato o con latte fresco.

UN PIATTO PER UN TRADIZIONALE RITUALE

Questo rituale è solitamente accompagnato da uno dei piatti che illustrano la diversità culinaria di Phuket:

* Roti con uovo fritto, servito con varietà di curry (pollo, manzo e pesce).

* Khanom Chin (pasta di riso fermentato) servita con varie salse di curry tradizionali (Thai e Phuket) tra cui Kaeng Tai Pla (curry di pesce fermentato), granchio, pollo e pesce.



Il Viaggiatore Magazine –
Riso Congee – Phuket,
Thailandia

NON C'E' PRANZO SENZA DOLCE

Un pranzo a Phuket è il momento giusto per una spinta energetica. I sapori cinesi e malesi attirano il palato con i piatti locali Mi Hokkien (piatti cinesi di noodle malese) e i vermicelli di riso Mi Hoon in stile Phuket. Un pranzo tradizionale a Phuket non è mai completo senza la presenza del dolce locale chiamato **O-Aew** (ghiaccio tritato con condimenti e gelatina).

Un altro momento è **il momento del tè**, tradizione mutuata dal Regno Unito, ma non si tratta di tè. Prima di una cena abbondante, i residenti riscaldano il **Mi Hun Ba Chang** (spaghetti di vermicelli di riso) con zuppa di costine di maiale, uno dei piatti più iconici di Phuket, per servirlo insieme al maiale satay e agli involtini primavera, o solo con i noodles.

GIALLO INTENSO E PROFUMO DI CURCUMA

La **cena** è il pasto più lungo della giornata, in cui i membri della famiglia mangiano insieme e condividono le loro storie. Non diversamente da altre città nel sud della Thailandia, i locali di Phuket tendono a preferire piatti “forti” per il pasto serale, quindi sapori molto piccanti, o acidi o

particolarmente dolci. La maggior parte dei piatti sono contraddistinti da un colore giallo intenso e dal forte profumo di curcuma.

I piatti preferiti dagli abitanti di Phuket includono **Pla Sai Thot Kamin** (pesce fritto con curcuma fresca), **Mu Hong** (pancetta di maiale in umido con erbe), **Nap Chup Yam** (pasta al peperoncino), **Nam Phrik Kung Siap** (pasta al peperoncino gamberetti), **Mi Hun Kaeng Pu** (riso con granchio al curry), **Loba** (testa di maiale in umido fritta) e **Yam Pak Kut** (insalata piccante di felce).

Per maggiori informazioni: www.turismothailandese.it