

Forchette foreste, domenica nei vicoli il giro del mondo in sette piatti

di **Redazione**

20 Settembre 2019 - 9:50



Genova. Domenica 29 settembre dalle 12 edizione 2019 per Forchette Foreste, vento in grado di riunire durante un'unica giornata alcune fra le eccellenze della gastronomia etnica mondiale presenti nel Centro Storico genovese.

Si potrà partecipare acquistando una card, online o nei ristoranti aderenti all'iniziativa, avranno la possibilità di accedere a una degustazione itinerante lunga sette tappe, tutte dislocate nella città antica.

Si potrà gustare un intero pasto diviso in sette tappe: sette locali ognuno dei quali proporrà la specialità tipica della propria nazione di riferimento.

Si partirà con Jalapeno, il noto locale di via della Maddalena, il quale aprirà il menù con un antipasto dedicato alla terra spagnola a base di Pincho (Euskadi) di Pan Tumaka (Catalunya) con Tortilla (Andalusia) e Oliva con Anchoa (Cantabria) anche nella versione vegetariana senza acciuga.

Subito dopo, ecco il secondo antipasto presso O Boteco, gastronomia portoghese in via San Luca che continuerà il discorso iberico con un assaggio di cucina lusitana: Bolinho di baccalà o come alternativa vegetariana Empada.

Arriverà quindi il turno di Nabil, lo storico ristorante di Vico Falamonica che presenterà un piatto giordano, come sempre ammaliante per il suo gusto e il suo profumo: “Mgeddara” il piatto con cui è iniziata l’avventura di Nabil a Genova a base di lenticchie, riso e yogurt.

Ancora, sarà la volta di Jamila, in via dei Giustiniani, porta per accedere ai sapori senegalesi grazie ad una proposta del suo chef e proprietario Mamadou che preparerà il Mafè vegetariano, ovvero lo stufato presente nelle cucine del nord ovest africano.

Dopo pochi passi e si sbarcherà in Messico grazie a Veracruz con una prelibatezza di questa importante cucina centro americana: Mole de olla, uno stufato di manzo con verdure, mais bianco e riso e nella versione vegetariana Nopal con huevo, cactus pomodoro, uovo e riso.

Prima del finale, un ritorno in via dei Giustiniani (e in Europa) consentirà di apprezzare un’adeguata rappresentanza del menù polacco del Kowalski: bigos, il famosissimo piatto cardine della cucina polacca. Stufato de cacciatore con carne di manzo, carne di maiale, salsiccia, verza, frutta e spezie. L’alternativa vegetariana sarà Leczo, stufato di verdure con spezie.

Infine, presso lo spazio creativo Maddalive di vico della Chiesa della Maddalena 20 e 24rr, il camminar mangiando finirà con un dolce incontro di dessert provenienti dal Bangladesh e dall’Albania, presentati a cura dello staff di Forchette Foreste: lo Shemai, un dolce a base di latte, pasta e uvetta e il Trilece: latte, pan di Spagna e dolcezza a non finire.

Durante questo magnifico “giro del mondo in sette piatti”, sarà possibile accompagnare il pranzo con acqua, compresa nel prezzo della tessera con possibilità di ricaricarsi in tutti i locali della mappa. Chi volesse invece del buon vino, un’ottima birra oppure concedersi un caffè gourmet perfetto, potrà recarsi nelle strutture drink partner della manifestazione dove si potrà usufruire di sconti speciali dedicati alla manifestazione: Ai troeggi - vino e bruschette, Scurreria Beer & Bagel, Tazze Pazze e A Ruménta che ospita l’evento Koto Ramente, sono per questa edizione tappe ulteriori di Forchette Foreste.

Tutta la manifestazione, inoltre, è orgogliosamente Plastic Free dal momento che tutto il materiale fornito alla partenza e comprendente il kit per la degustazione è compostabile o riciclabile.