Halloween, viaggio fra i menù dell'orrore nel mondo: "firma" lastminute.com

Halloween è alle porte e anche nei locali e nelle case d'Italia fervono i preparativi per la notte horror. Attesi dolcetti e anche "scherzetti": magari qualche piatto tipico di altri paesi del mondo, raccolti dal portale di viaggi lastminute.com. Ecco il tour tra le specialità più orribili in cui si può incappare, divise per per portate.

Antipasti

I viaggiatori che amano esplorare culture e tradizioni locali anche da un punto di vista culinario saranno felici di assaggiare il Muktuk dalla Groenlandia. Questo pasto tipico degli inuit/eschimesi e dei ciukci è composto da pelle di balena congelata ed è ricco di vitamina D. Da stomaco forti pure i bulbi oculari di tonno bolliti del Giappone: un piatto decisamente inquietante a vedersi ma molto gustoso (a detta dei giapponesi!). E che dire dello Stargazeypie? Una torta con le sarde che vi lascerà senza fiato (o senza fame!). Questo piatto è servito tradizionalmente nel villaggio di Mousehole, in Cornovaglia, durante la notte di Tom Bawcock. La leggenda narra che Bawcock, uscito a pescare in una notte di tempesta, sia tornato al suo villaggio con un pesce così grande da poter sfamare il paese intero!

Primi

Dimenticate pasta, riso, paella e provate uno di questi primi piatti internazionali. Per chi dispone di un buon budget, la zuppa realizzata con nidi di uccelli Swiftlet amalgamati con la loro stessa saliva appiccicosa, è una vera prelibatezza in Cina per via dei numerosi benefici per la salute…un aiuto per l'asma, ma soprattutto, per migliorare la libido. Può arrivare a costare fino a 100 dollari per ciotola. Anche in Europa, però, c'è una Nazione che può vantare un grande coraggio in campo culinario: è la Polonia con la Czernina, una zuppa fatta con sangue di anatra. Niente male anche in Messico, dove - soprattutto se si è alzato un po' il gomito - è consigliatissima la Zuppa Menudo: il suo ingrediente principale è lo stomaco della mucca cotto con la polenta. E, in tema thriller, in Scozia si celebra la nascita del poet Robert Burns con un piatto tipicissimo: è l'Haggis, a base di viscere di pecora (cuore, fegato e polmoni) condito con cipolle, carote, erbe e spezie.

Carne o pesce

Le escamoles possono essere considerate un tipo di carne? In Messico senza dubbio! Ci sono molte ricette preparate con le escamoles, ovvero le larve di formiche escamolera estremamente aggressive

e pericolose. La loro difficoltà a riprodursi rende questo piatto una prelibatezza per i palati più coraggiosi.

Ma anche a casa nostra ce la caviamo bene. Casu Marzu della Sardegna: il formaggio non può mancare sulla tavola degli italiani. La mozzarella, il parmigiano, il pecorino, il gorgonzola… l'elenco è infinito. Il Casu Marzu, però, è molto particolare perché viene "infettato" con larve di insetti vivi. Le larve, inserite manualmente, aumentano il livello di fermentazione del formaggio così da conferirgli un sapore davvero unico. E se la domanda è se i vermi si mangiano… sì, è così. Niente però in confronto al Fugu dal Giappone. Meglio conosciuto come pesce palla, può essere molto pericoloso perché contiene tetrodotossina, una sostanza altamente tossica. Infatti, la legge giapponese stabilisce che solo cuochi qualificati con tre o più anni di formazione sono autorizzati a cucinarlo nei ristoranti.

Bevande e cocktail

Per chi cerca un bicchiere energetico, ecco il Vino con topi dalla Corea, un tradizionale "tonico" asiatico che, a quanto pare, ha un retrogusto di benzina. mentre gli amanti della birra saranno curiosi di assaggiare la Chicha, tipica birra di mais del Perù a base di... saliva. Infatti, il primo passo del processo di fermentazione viene fatto masticando e sputando i chicchi di mais… Una tecnica forse non più utilizzata in città, ma ancora molto popolare nei piccoli villaggi peruviani.