



Scoprire l'Azerbaigian

Cristian LOMBARDI,
direttore operativo della Greenlife

e
Marco CATELANI,
agronomo enologo

AZERBAIGIAN DA BERE E MANGIARE: un viaggio enogastronomico unico





L'Azerbaijani, che dalle montagne del Caucaso alle rive del mar Caspio vanta ben nove fasce climatiche, è terra di diversità geografica e culturale, dove le tradizioni culinarie raccontano storie di incroci tra l'Asia e l'Europa.

La Biodiversità è senza dubbio il Fondamento della cucina dell'Azerbaijani che, grazie alla sua posizione unica e varietà climatica, è un paradiso per i prodotti di alta qualità. Dalle nocciole allo zafferano, passando per il melograno, ogni ingrediente racconta una parte della storia del paese. Non sorprende che ortaggi, riso, tè, uva e agrumi prosperino qui, sostenuti da un terreno fertile e un clima ideale che insieme creano un vero e proprio tesoro culinario. Un tesoro culinario tutto da scoprire, alla ricerca delle eccellenze del ricco patrimonio enogastronomico del Paese.

Un viaggio culinario lungo un giorno

La giornata inizia con il piacere di una colazione tradizionale azerbaijana semplice e nutriente. Immaginate di sedervi a un tavolo dove vi aspettano miele di alta montagna, formaggi freschi come il Motal e uova stra-

pazzate con pomodori, servite accanto a fette di pane caldo appena estratto dai forni in terracotta. Questo pasto è completato dal *garà çay*, il tè nero che risveglia i sensi e accoglie il nuovo giorno.

Il pranzo e la cena in Azerbaijan sono un'affascinante esplorazione di sapori e texture. Si inizia con fresche insalate di erbe aromatiche, pomodori e cetrioli, seguite da piatti come il *dushbara*, piccoli tortellini in brodo, e varie zuppe tradizionali che incorporano ingredienti locali come carne, riso, yogurt e lenticchie.

Uno dei piatti forti è il kebab, proposto in diverse varianti: dalla *lulà* di pecora al *basdirma* di manzo speziato, senza dimenticare deliziose preparazioni di pollo e pesce. Tra i contorni spiccano il *plov*, un riso aromatico servito in innumerevoli varianti, e i *gutab*, frittelle ripiene di carne o erbe.

Dopo una ricca cena, è tempo di dolci e bevande che completano l'esperienza gastronomica. Il *pakhlavà*, con il suo irresistibile mix di miele e noci, è un must per ogni visitatore. E per accompagnare questi momenti dolci,







nulla è meglio di una tazza di tè locale con marmellate assortite.

Un'altra bevanda da non perdere è la spremuta di melograno, una fonte di antiossidanti e vitamine, che riflette la freschezza e la purezza dei prodotti azerbaijani.

Enoturismo in Azerbaijan: Tra Vigne, Cantine e Sapori Regionali

Nel cuore dell'Azerbaijan, un fenomeno entusiasmante sta prendendo piede: l'enogastroturismo. Nelle vivaci strade della capitale, Baku, fiorenti locali e colorati mercatini espongono con orgoglio i prodotti delle diverse regioni del paese. Questa tendenza crescente non solo ha rafforzato l'interesse dei visitatori ma ha anche risvegliato una nuova curiosità per la vita e i sapori regionali.

Con una crescente sete di autenticità, sono nati tour enogastronomici che offrono esperienze immersive, permettendo agli ospiti di immergersi completamente nelle tradizioni culinarie e vitivinicole dell'Azerbaijan. Un elemento distintivo di questi tour è la riscoperta dei vini autoctoni, come il Madrasa e il Bayan Shira, che rappresentano il legame profondo tra la terra e le sue antiche pratiche viticole.





Due tappe imperdibili per gli appassionati di vino sono la Meysari Winery a Samakhi e la Chabiant Winery a Ismayilli. Queste cantine non solo offrono la possibilità di degustare eccellenti vini locali e caucasici, ma anche di assaporare la cucina tipica regionale, creando un'esperienza che delizia sia il palato che l'anima.

Immaginate di trascorrere una serata estiva sulle rive del mar Caspio: il cielo si tinge di colori caldi mentre vi sedete a un tavolo elegantemente apparecchiato. Davanti a voi, piatti riccamente preparati con il fresco pescato del giorno. Accanto, un bicchiere di Bayan Shira, il cui gusto si sposa perfettamente con i sapori del mare. È un'esperienza che incapsula l'essenza dell'enoturismo in Azerbaijan, unendo la bellezza del paesaggio con la ricchezza gastronomica.

Questa panoramica sull'enoturismo in Azerbaijan è un invito a scoprire le radici culturali e culinarie di un paese che sta rapidamente emergendo come una destinazione di primo piano per gli amanti del cibo e del vino. Che siate alla ricerca di un'avventura enologica o semplicemente di un momento di pace con vista sul mar Caspio, l'Azerbaijan offre un'esperienza indimenticabile che va oltre il semplice gusto: è un viaggio nel cuore e nella storia di una terra ricca di tradizioni e innovazioni. 🌟