

Cucina mauriziana a Bologna: Vima Narrainen stupisce e convince

scritto da Enzo Radunanza | 25/02/2017



Lo scorso 11 febbraio la chef Vima Narrainen ha portato la cucina mauriziana a Bologna. In un evento presso il Ristorante l'Arcimboldo, organizzato dal network Evolution Travel, Ente del Turismo di Mauritius e da Air Mauritius, sono state mostrate le meraviglie di quest'isola e anche la sua speciale gastronomia.

Esiste un posto incantato nell'Oceano Indiano, ad est del Madagascar e dell'Africa meridionale, che sta conquistando sempre più turisti: l'[isola di Mauritius](#). Non solo è un paradiso tropicale le cui bellezze ambientali tolgono il respiro ma è anche uno Stato abitato da gente genuinamente ospitale, paziente, abituata ad una vita semplice e serena in cui **la vera ricchezza è quella dei rapporti umani**.

Questa cultura e questi aspetti influenzano anche la **cucina mauriziana**, frutto di un miscuglio di cucina indiana, cinese e creola con qualche incursione anche nelle tradizioni europee. Ricche, fantasiose, colorate e composte dai frutti che la terra ed il mare offrono generosamente, le ricette di Mauritius abbondano di legumi, verdure, pesce e carne il tutto “ammantato” dai toni agrodolci, profumati e piccanti rilasciati dalle spezie, peraltro equilibrate e mai invasive.

Vima Narrainen porta la cucina mauriziana a Bologna

A farmi scoprire e innamorare della **cucina mauriziana a Bologna** è stata [Vima Narrainen](#), una chef che si è stabilita a Milano per amore ed è diventata una delle più autorevoli ambasciatrici delle tradizioni culinarie del suo Paese di origine.

Lo scorso 11 febbraio, **Vima** è stata artefice e protagonista di un **viaggio gastronomico a Mauritius**, allestito presso il [Ristorante Arcimboldo](#) in via Galliera a Bologna, in occasione di un interessante evento organizzato dal network **Evolution Travel** per esporre ai propri agenti, sparsi per l'Italia, le meraviglie di quest'isola. Tra l'altro, la presentazione è stata fatta dall'**Ente del Turismo di Mauritius** e dalla compagnia aerea **Air Mauritius**.

Il sontuoso banchetto è stato predisposto nella cucina dell'Arcimboldo, locale delizioso e abituato ad eventi di stile dove la buona cucina si apre alle contaminazioni e alla creatività. Lo chef **Daniele Meli** e il suo staff, hanno supportato Vima Narrainen nella preparazione, concretizzando un felice incontro di culture e passioni.

Il menù di Vima Narrainen all'Arcimboldo di Bologna

Un menù ricco di **ricette tipiche di Mauritius**, preparate avendo cura di dosare le spezie per venire incontro al palato italiano, poco abituato a sapori eccessivamente decisi. Riso, salse (dette “*chutney*”) e piccoli finger food che rivelavano tanto della cultura e del carattere mauriziano. Bocconi perfettamente uguali l'uno all'altro, con frittiture perfette, salse variopinte a base di legumi e spezie e altri ingredienti genuini. Profumi e sapori che, dal naso, si trasmettono al palato e arrivano dritti al cuore perchè comunicano attenzione, lentezza e scrupolosità nell'esaltare i frutti della natura, che da poveri e semplici, diventano eccellenze.

Cocktail mauriziano

Freschi, gustosi e irresistibili i due **cocktail** che Vima ha preparato in abbinamento al cibo. In quello alcolico, il rum mauriziano era stato insaporito con succo di lychees, mango, ananas, frutto della passione e lime. Gli astemi, invece, sono stati gratificati con una bevanda a base di schweppes, succo di lychees, guava, ananas, mango e lime.

Finger food

Preponderanti i finger food, tanti piccoli capolavori croccanti, pastellati e fritti, da gustare in un solo boccone che regala alla bocca un'armonia di tanti sapori insieme. Poichè i nomi di queste prelibatezze mi sono sconosciuti, chiedo aiuto a Vima che me li “presenta”.

Scopro quindi che quelle golose polpettine a base di piselli gialli, semi di finocchio e coriandolo si chiamano “**Gateau piment**”, gli involtini con pasta fillo, ripieni di patate al curry e coriandolo sono i “**Samoosas**” mentre i “**Pakor**as” sono le frittelline di verdure pastellate nella farina di ceci, cumino e coriandolo. Sono nomi che non ricorderò mai ma poco importa. Particolare anche il gusto agrodolce dei **crostini con chutney di patate al timo e pomodorini caramellati**.

Non sono un appassionato di riso ma devo ammettere che le due ricette presentate erano buonissime. la prima era un riso saltato con gamberi, pollo, uova e verdure in salsa di soia mentre l'altra era un piatto vegetariano con verdure e spezie varie.

“Chutney”, le salse mauriziane che danno sapore alle ricette

Le salse mauriziane, dette “Chutney”, rendono i piatti più stuzzicanti. In questo menù ne ho scoperte diverse:

- Chutney di cocco, arachidi, menta e peperoncini verdi
- Chutney di mango, lime e zenzero
- Chutney di pomodori, aglio, peperoncini e coriandolo
- Chutney di mela verde, lime, zenzero e peperoncini
- Achard de mangues con mango speziato

Dessert e frutta

A rinfrescare il palato dopo un pasto speziato, sono stati proposti **spiedini di frutta fresca** e un **lassi al mango**, una bevanda a base di mango, yogurt, lime e zucchero di canna.

Probabilmente non farò mai un viaggio a Mauritius o, almeno, non è previsto in tempi brevi ma sicuramente continuerò a esplorare la **cucina di Vima Narrainen** seguendola sia che torni a Bologna che altrove.



Vima Narrainen
MAURITIAN CUISINE, AND MORE
Milano, via G. Washington 51 (Cell. 366.1653123)
www.vimasfood.com