# La zuppa l’è calda

Con l’arrivo della stagione fredda cambiano anche le nostre abitudini culinarie: un thè bollente, una cioccolata fumante e anche una bella zuppa calda e profumata da gustare lentamente.

Quest’ultima è da sempre nelle abitudini dell’uomo in quanto nasce dalla cucina povera, prevede ingredienti semplici che possono essere interamente a base di vegetali, mix tra vegetali e carni o anche crostacei e pesce. Le zuppe infatti sono tradizione di un pò tutte le parti del mondo. Che si possa chiamare ramen, come la tipica zuppa giapponese, borsch come quella russa o ancora harira come in Marocco rimane sempre una piacevole pietanza da gustare al caldo.

Con le nuove frontiere della cucina anche la semplice zuppa può diventare un piatto di lusso aggiungendo ingredienti ben più raffinati di una zucchina lessata o di un brodo di pollo. Ad esempio si sono aggiunti ingredienti come il caviale, il tartufo, i fiori e varie spezie provenienti da Asia o Sud America.

Tre sono le varianti di zuppa: a) di carne, tipica delle zone di montagna dove la zuppa viene preparata con l’aggiunta di tranci di carne che si fa stufare in un brodo, a cottura molto lenta che rende il sapore delicato e i vegetali saporiti e ben amalgamati. Un esempio tipico di zuppa di carne e vegetali è la minestra alla tirolese, tipica appunto delle

zone alpine che
presenta un equilibrio tra le verdure ed i legumi ed il maiale affumicato al
suo interno, ottima per un pasto completo.

La zuppa di pesce, seppur all'apparenza semplice richiede
diverse  ore di preparazione in quanto al
suo interno ci sono diversi tipi di pesce e di molluschi, ognuno dei quali
necessita di una cottura diversa.

Una ricetta tipicamente romana, originaria dell'antica Roma e molto povera, ma che ad oggi è una delle più' costose e prelibate per via del pesce utilizzato, è la zuppa 'arzilla e broccoli', realizzata mettendo a bollire l'arzilla o razza chiodata in una pentola. Ben più' semplice e spesso gustosa è quella alle verdure, ottimo stratagemma per far mangiare le verdure ai più piccoli e a chi proprio non le ama. Seppur semplice ha numerosissime varianti in quanto basta poco per farla diventare saporita, delicata o cremosa: con l'aggiunta di poco latte una volta frullate le verdure, con qualche pezzo di verdura tagliata grossolanamente o con la pancetta a cubetti o del pane fritto per accompagnare la pietanza.

Altra specialità culinaria tipica di varie regioni,
specialmente del Sud Italia, è pasta e ceci che può essere definita anch'essa
zuppa, se al posto della pasta fatta in casa si aggiungono pezzi di pane o di
mollica. E' una ricetta molto povera ed antica in quanto l'uomo conosceva i
ceci e le loro proprietà già ottomila anni fa.

Se si vogliono provare nuovi sapori, rimanendo in tema zuppe e brodi, il ramen potrebbe essere un gustoso piatto completo di origine giapponese.  Questa zuppa è realizzata con un gustoso brodo profumato e aromatico grazie alla presenza di un mix di condimenti quali il sake, la salsa di soia, il miso e lo

zenzero. Viene arricchita con fettine di lonza, uova e noodles, un tipo di pasta diffuso nei paesi asiatici dalla forma lunga e sottile simile ai nostri spaghetti, che si prepara con un impasto semplice di farina e acqua. Il ramen si serve spesso accompagnato con fette di naruto, un caratteristico cibo giapponese dal gusto delicato che si ottiene frullando insieme surimi e pesce azzurro per realizzare dei panetti solidi mantenendo separati i diversi colori e creando in questo modo, una volta affettati, dei motivi a spirale inconfondibili. Un'altra zuppa è il borsch, originaria dell'Ucraina, ma anche di altri Paesi dell'Est Europa.  Si fa con le barbabietole rosse, servita con panna acida ed aneto con al suo interno anche carne e verdure. Composta da due diverse fasi di preparazione, è una ricetta che richiede tempo, ma ne vale la pena.  Per le zuppe tipiche dell'altra parte del globo, troviamo la zuppa del Pantanal, tipica zuppa brasiliana per gli amanti dei sapori decisi, facile da preparare: bisogna far soffriggere aglio, cipolla, pancetta e sale e poi unire la pasta. Aggiungere infine la farina di manioca mescolata con altri ingredienti fino ad ottenere una crema. Buon appetito!