

Santo Domingo, salsa, merengue e...bandera

Soprattutto in estate i balli latino americani, soprattutto la salsa e il merengue, sono le colonne sonore di feste sulla spiaggia e serate nei locali o nei villaggi turistici. Questi balli caraibici hanno origine nella Repubblica Dominicana, dove vogliamo portarvi oggi. Seguiteci nel nostro viaggio tra le architetture della capitale, **Santo Domingo**, per poi proseguire alla scoperta delle spiagge più belle e dei sapori speciali della cucina, un gustoso melting pot di tradizione creola, europea e africana.



La Repubblica Dominicana, attualmente, divide con la Repubblica di Haiti il territorio dell'isola caraibica di Hispaniola, scoperta da Cristoforo Colombo durante il primo dei suoi viaggi nel nuovo continente, nel 1492. E sempre a Colombo si deve la fondazione, tra il Rio Ozama ed il Mar dei Caraibi, di quella che è l'odierna capitale, **Santo Domingo de Guzman** (questo il suo nome ufficiale), un centro economico e culturale estremamente dinamico, luogo di incontro tra la

cultura caraibica e quella europea, ma anche base di tutte le spedizioni intraprese dagli spagnoli nelle Americhe.



Visitiamo la Zona Colonial

La maggior parte delle testimonianze del glorioso passato di Santo Domingo si concentra nella **Zona Colonial**, che sorge in un'area in leggero rilievo sulla sponda occidentale del Rio Ozama, proprio nel punto in cui le acque del fiume incontrano le profondità cristalline del Mar dei Caraibi. Nel 1992, tutta la zona è stata dichiarata **dall'Unesco Patrimonio Culturale dell'Umanità**. Qui si concentra la maggior parte dei monumenti legati alla storia coloniale, molti dei quali ricordano Cristoforo Colombo e la sua famiglia.



La Zona Colonial si può visitare completamente a piedi, con calma, per respirarne l'atmosfera e per immergersi in quel passato presente anche nelle piccole cose. Qui si concentra la maggior parte dei musei, molti dei quali ricavati da antiche sedi del potere spagnolo. Tra questi il **Museo de las Casas Real** ha sede in un palazzo in stile rinascimentale, la cui costruzione risale al XVI secolo e che, per molto tempo, è stato la sede dei governatori spagnoli che controllavano l'intera regione dei Caraibi. Il museo ospita diversi oggetti di origine coloniale, contestualizzati in sale ricostruite secondo lo stile originario.



In **Plaza de la Hispanidad** ha sede, invece, il **Museo Alcazar de Colon** che, all'inizio del XVI secolo era adibito a residenza del figlio di Colombo, Diego e della moglie Maria de Toledo. Il suo maestoso aspetto attuale si deve a tre campagne di restauro successive, nel 1957, nel 1971 e nel 1992. Oggi, nel museo è possibile ammirare diversi oggetti appartenuti alla famiglia Colombo.



Nella Zona Colonial si concentra un grande numero di chiese, tra cui la più famosa è certamente la **Catedral Primada de l'America**. I dominicani amano ricordare che la loro cattedrale fu la prima ad essere costruita in America Latina, anche se l'interno della chiesa è stato in parte ricostruito, dopo l'incursione dei corsari di Sir Francis Drake, che fecero man bassa di molti oggetti di valore.



Accanto alla cattedrale si estende il **Parque Colon**, uno dei luoghi preferiti dai dominicani, ma anche dai turisti. Un altro primato vantato da Santo Domingo è quello della prima strada lastricata delle Americhe, quella **Calle Las Damas** che, tracciata nel 1502, deve il suo nome alla consorte di Diego Colombo, che amava passeggiare qui tutti i pomeriggi, in compagnie delle dame del suo seguito.



Lungo questa strada si affacciano diversi monumenti che meritano senz'altro una visita. Tra questi la **Fortaleza Ozama**, il più antico edificio militare di epoca coloniale, dalle mura spesse due metri, nelle quali si aprono numerose feritoie per i fucilieri. L'edificio include, all'interno delle sue mura, l'imponente **Torre del Homenaje**, dalla cui sommità si può ammirare un superbo panorama della Zona Colonial.



Appena fuori dalla Zona Colonial, con una semplice corsa in taxi si può raggiungere il monumento più intrigante di Santo Domingo: il **Faro a Colon**, dedicato a Cristoforo Colombo. La costruzione, dalla caratteristica pianta a croce, è costituita da massicce pareti di cemento, che si innalzano per dieci piani. Sulla cima sono collocate potentissime lampade, in grado di proiettare in cielo un'accecante croce di luce. Tuttavia, esse vengono accese di rado, poiché la potenza delle lampade può provocare immediati black out in tutta la città.



Alla base del faro, alcune sentinelle in uniforme bianca sorvegliano una tomba, al cui interno si dice che siano conservati i resti mortali di Colombo. All'interno, invece, alcune sale espongono diversi documenti relativi ai viaggi di Colombo, ma anche testimonianze antropologiche delle prime popolazioni indigene dell'America Latina.

Le spiagge da non perdere

La Repubblica Dominicana è rinomata per le sue superbe spiagge bianche, circondate da acque cristalline. Da Santo Domingo, basta imboccare l'**Autopista de Las Americas**, per raggiungere le più belle località balneari della costa.



La prima che si incontra è **Boca Chica**, una delle mete preferite dai locali, che la raggiungono in massa nel fine settimana, rendendola vivace e perfetta per chi ama la compagnia e la confusione. Poco più a Est sorge **Juan Dolio**, sede di resort esclusivi e di distese sabbiose, lambite da acque cerulee.



A circa 130 km da Santo Domingo, si trova la città de **La**

Romana, famosa come località turistica, ma anche per la sua economia fondata sulla produzione di zucchero. Da qui partono anche le escursioni in catamarano per il **Parco Nacional de l'Este** e per le isole di **Catalina** e **Saona**, che offrono i siti più belli e suggestivi agli amanti dello snorkeling e delle immersioni.



La cucina dominicana

Sulle tavole di Santo Domingo non manca mai un piatto unico a base di riso con carne, fagioli o crema di fagioli, di cui una ghiotta variante è la *bandera*, di cui vi sveliamo la ricetta. In alternativa al riso i dominicani usano molto anche il mais, da gustare insieme alla carne nel tipico *locrio*, la versione caraibica della paella con gamberi, gamberoni, aringhe, sardine e merluzzo.



Per dare sapore ai piatti a base di carne, si usa il *sazon*, una specie di dado molto speziato, con cui si preparano brodetti e sughi. Altra passione dei dominicani è la **trippa**, che si accompagna a salse di verdure e riso. Altro cardine della cucina è il platano, che si accompagna bollito alla carne di maiale fritta, oppure si frigge a sua volta con un risultato molto simile alle nostre patatine.



Il classico fast food è un piatto a base di **platano fritto e maiale fritto** (*chicarron*). Ottimi anche i piatti a base di **yuca**, un tubero che si consuma accompagnato alla carne fritta e a salse più o meno piccanti. Tra i piatti più diffusi ci sono i *bollitos de yuca*, polpettine di yuca fritte ripiene di formaggio o polpa di granchio. Con la yuca si preparano anche le *empanaditas*, stuzzichini a forma di mezzaluna ripiene di carne e insaporite con origano, cumino o menta. Irresistibili gli *yaniqueques*, stuzzichini di farina di grano, acqua e sale, che si consumano a merenda.



Abbonda naturalmente il pesce, ma anche crostacei come aragoste, gamberoni e granchi, da consumare alla brace o in gustose zuppe. Tra i dolci, ricordiamo il *dulce de leche*, in numerose varianti, il *dulce de coco*, una crema di latte e cocco, e il classico *majarete*, simile a un budino, fatto di latte di cocco, vaniglia, farina di mais e cannella.



E per ricaricare le energie consumate in pista non c'è niente di meglio che assaporare le caratteristiche **bevande** preparate sul momento e servite freschissime. Tra queste i *batidas*, frullati o frappè a base di frutta, ma anche i *ponche de frutas*, analcolici, tra cui è famoso il *mabì*, una bevanda dissetante a base di succo di liana. Tra le bevande alcoliche, infine, non si può non citare il **rum**, dal gusto vellutato e vigoroso, da bere liscio o sapientemente mixato in fantasiosi cocktail.



Bandera

Un piatto unico molto corposo e gustoso. Richiede una preparazione piuttosto elaborata, ma gli ingredienti sono facilmente reperibili anche da noi per una cena dal sapore caraibico.

Ingredienti

- 1 kg di carne di manzo a pezzi
- 450 gr di costine di maiale
- 500 gr di riso a chicco lungo
- 2 limoni
- 1 cipolla rossa a rondelle
- 2 peperoncini verdi
- 2 pomodori a pezzetti
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 7 cucchiaini di olio EVO
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di aglio tritato
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero
- 450 gr di fagioli rossi già lessati
- $\frac{1}{2}$ litro di acqua
- 1 dado

- 1 cucchiaino di sedano tritato
- 1 pizzico di origano
- Sale e pepe q.b.

Mettete a marinare per circa un'ora la carne di manzo a pezzi medi con sale, pepe, origano, peperoncino e cipolla. Prendete poi una pentola capiente, scaldate l'olio e mettete a rosolare la carne. Quando sarà dorata, aggiungere un cucchiaino o due di acqua e lasciate cuocere finché non sarà morbida. Unite anche il resto della cipolla e il **peperoncino** e aggiungete altra acqua, poi lasciate cuocere finché il sugo non sarà denso. In un'altra pentola, scaldate 4 cucchiaini d'olio e mettere a soffriggere le **costolette di maiale**. Aggiungete la cipolla, la salsa di pomodoro, l'aglio il sedano e gli altri aromi. Mescolate e allungate con due cucchiai d'acqua. Quando sarà quasi del tutto evaporata unite il dado. Aggiungete poi i **fagioli** e 750 ml di acqua. Mescolate finché il tutto non avrà raggiunto una consistenza cremosa. A parte, mettete a cuocere **il riso** in acqua salata. Scolatelo, poi componete ogni piatto con la carne di manzo in salsa, le costine di maiale e fagioli e il riso.



COME ARRIVARE

Per raggiungere la capitale dominicana si può contare sui frequenti collegamenti di Air France (con scalo a Parigi) e Iberia (con cambio a Madrid), con buone coincidenze dai principali aeroporti italiani. In alternativa, la soluzione più comoda è rappresentata dai numerosi voli charter in partenza dai principali aeroporti italiani.

DOVE MANGIARE

***Travesias**, Av.A.Lincoln, 609, Santo Domingo, tel 001 809 565 6607, www.travesiasrd.com

Ristorante gourmet che propone antiche ricette a base di ingredienti locali. Da assaggiare, il *Risotto de Chivo Endulzao*, e il *Chillo Boca Chica*" (pesce accompagnato da banane fritte e avocado

***Buche Perico**, 53 Calle El Conde, Santo Domingo, tel 001 809 475 6451, www.bucheperico.com Ricavato in una serra, offre un menù a base di cucina contemporanea dominicana con ingredienti locali. La chef Paulette Tejada ha una lunga esperienza presso i ristoranti stellati di Madrid e New York.



DOVE DORMIRE

Billini Hotel***, Calle Padre Billini 256-58, Santo Domingo, tel 001 809 338 4040, www.billinihotel.com Hotel di lusso ricavato in un edificio storico della Zona Colonial. Le 24 suites sono arredate con stile moderno. Doppia da € 143.

Amanera Resort & Villas***, Highway 5, Cabrera Rio San Juan 33300, Rep. Dominicana, tel 001 809 589 2888, www.aman.com/resorts/amanera Sulla spiaggia di Play Grande, si compone di 25 villas con uno stile che ricorda quello del nord Europa. Negli spazi comuni, piscina, centro benessere e campo da golf.

