

Messico da vivere: fra mare cristallino e spiagge candide

A circa 10 km da Cancún, nello stato di Quintana Roo, la località di Akumal (termine che significa “il luogo delle tartarughe”) offre tranquillità e serenità ineguagliabili. Sarà sufficiente sdraiarsi sulla sua splendida spiaggia di sabbia candida e fine per godervi qualche giorno di relax. E in effetti questa località è molto diversa dalle più vivaci e frequentate Playa del Carmen e Tulum.



tartaruga gigante

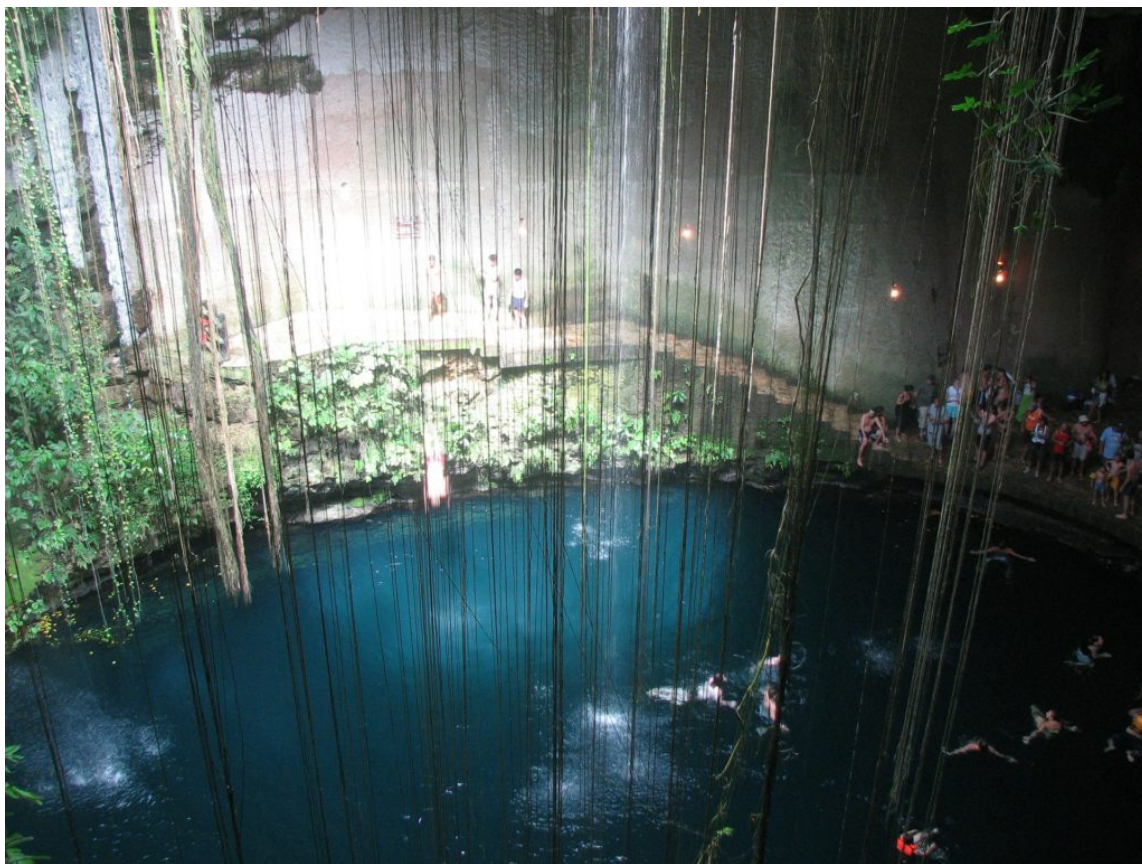
Ma le meraviglie della natura non finiscono certo con la spiaggia di Akumal: lungo tutta la Riviera Maya esistono luoghi che vi regaleranno forti emozioni ed esperienze uniche nel loro genere. Come per esempio i cenotes. Cosa sono? Sono

grotte di origine calcareaa che si sono formate nel tempo e che erano usati dai Maya per i loro riti sacri. La penisola dello Yucatan infatti all'origine era sommersa e questo particolare ha permesso che sui territori si formassero coralli e fossili dando vita a formazioni di rocce calcaree. Poi, in piena Era Glaciale, il territorio si è alzato rispetto al livello del mare. Il ghiaccio poi sciogliendosi ha eroso le rocce dando vita a caverne e fiumi e laghi sotterranei. Quando entrerete in un cenote penserete di essere sul set del famoso film "Laguna blu".



Non limitatevi a visitare una sola grotta perché ognuna ha caratteristiche diverse: alcune fitte di vegetazione e liane, altre punteggiate di stalagmiti e stalattiti createsi con la penetrazione delle gocce nel terreno. Non vi perdetevi un tuffo nelle fresche acque e, se siete sub esperti, qualche immersione. I cenotes più noti sono quelli di DOS OJOS, interessante per le attività subacquee, e IK KIL situato vicino al sito Maya di Chichen Itzá. Suggeriamo di visitarli a

mezzogiorno quando il sole è alto e la luce filtra attraverso le fessure delle grotte dando vita a scenari bellissimi.



Cenote

Ma andiamo per ordine. I voli in partenza da Milano portano a Mérida, città che vale la sosta di qualche giorno per visitare i suoi bei musei e la cattedrale e per cominciare a entrare nei ritmi e nelle abitudini dei messicani. Uno dei modi più veloci è partecipare a una festa tradizionale che si tiene la domenica pomeriggio nel centro storico.

Ma come ben sapete la penisola dello Yucatan è stata la patria della dinastia Maya e non è possibile che una visita nello Yucatán non contempli anche una visita ai siti archeologici per fare un tuffo nel passato. Sono l'anima della meraviglia architettonica e hanno la capacità di suscitare emozioni forti. Una volta arrivati in cima a uno dei tanti siti Maya ammirerete la terra sottostante ricoperta di fitta vegetazione rimanendo colpiti dalla grande bellezza.

Come accennato Chichen Itzá (settima meraviglia del mondo) è una delle città Maya più famose. Sul tempio non è possibile salire ma è possibile visitare il tempio di Kukulkan.

Anche Tulum non è da perdere: resti della città, piante, mare che si apre all'orizzonte insomma non si può fare a meno di ammirare a bocca aperta le bellezze di questo posto.

Una visita interessante è la piramide più alta di tutta la penisola: **Cobá**.



Un'altra attività emozionante e imperdibile è stare a contatto diretto con una comunità Maya visitando uno dei tanti villaggi e pranzando addirittura con i loro abitanti. Quasi tutto si svolge all'aperto e queste comunità sono molto ospitali e sempre sorridenti, disponibilissime a farvi conoscere i loro usi e costumi.

Una cosa che potrebbe sembrare macabra ma che nella realtà non lo è per niente, è visitare un cimitero maya. La morte di una persona non è solo sofferenza ma paradossalmente anche gioia tanto che nella ricorrenza della festività dei morti i messicani usano recarsi al cimitero per fare un pic nic con il proprio caro passato a miglior vita. Resterete meravigliati per l'aspetto di questi cimiteri colorati e allegri.



Fenicotteri rosa nella riserva di Celestun

Ma il pezzo forte è andare al villaggio di pescatori di Celestun, che in Maya significa “pietra dipinta, per visitare il parco omonimo. Questa riserva è parte di un ecosistema dove i fenicotteri rosa e gli altri uccelli acquatici hanno trovato un habitat perfetto in quanto l’acqua dolce dei fiumi si mescola con l’acqua salata del Golfo del Messico. Vi consigliamo di affittare un kayak e muovervi negli stretti canali tra le mangrovie della riserva, considerata una delle zone naturali più belle di tutto lo stato.

Non ci resta che parlarvi della ricca cucina messicana e di

cosa assaggiare una volta arrivati



Sopa de Lima una ricetta che risale ai tempi Maya dal sapore particolare, fresco in quanto all'interno della stessa troviamo ingredienti tipo: lime, pollo, pomodoro, peperone, coriandolo, chips di tortilla.

Cochinita Pibil un maialino da latte. La carne viene fatta marinare nel succo di arance amare e lime per tutta la notte. Viene avvolta in foglie di banano insieme ad aglio, chiles jalapeno e annatto, la polpa dei semi dell'albero di achiote e viene cotta all'interno di buche nel terreno sul cui fondo viene messa della brace.

Chili piccoli e teneri bocconcini di carne avvolti nella tradizionale salsa chili piccante realizzata con ingredienti dai sapori intensi: fagioli rossi, pomodori, peperoni, cipolle, aglio e un mix di spezie e aromi

Empanadas calzoni di pasta frolla salata farciti con un saporito ripieno aromatizzato dalle spezie.

Come di consueto vi proponiamo una delle ricette tipiche **LE QUESADILLAS** facilmente replicabile anche in Italia. Le quesadillas è un piatto costituito da tortillas. Il ripieno può essere con diversi ingredienti: formaggio, pollo , prosciutto, verdure ma accompagnato dalle tipiche salsine messicane. Noi vi riportiamo la ricetta con la farcitura di funghi.

Ingredienti

4 tortillas di grano o di mais

200 g di funghi

100 g di formaggio (fontina, emmenthal, ecc)

1 cipolla

50 gr di lattuga o altra insalata

400 gr di petti di pollo

1 pizzico di Peperoncino in polvere

sale e pepe q.b.

20 g di olio extravergine d'oliva

1 generoso ciuffo di prezzemolo fresco

Una volta pulito i funghi tagliateli nel senso della lunghezza. Lavate l'insalata e sminuzzatela. Procedete con il taglio della cipolla e del prezzemolo. In una pentola fate stufare la cipolla con dell'olio evo. Aggiungete i funghi e i petti di pollo e fate cuocere per circa un quarto d'ora. Spolverizzate il tutto con una generosa manciata di peperoncino in polvere e il prezzemolo tagliato precedentemente. Unite l'insalata, salate e pepate.

Ottenuto il composto si potranno comporre le vostre quesadillas che avrete scaldato in padella per qualche minuto. Procedete con la farcitura che distribuirete in maniera uniforme e sulla quale verserete un cucchiaino abbondante di formaggio. Chiudete la tortilla a metà formando una mezzaluna. In una padella antiaderente appoggiarvi le quesadillas e scaldatele per qualche minuto su ogni lato rigirandole delicatamente. Non vi resta che disporle su di una piatto dove al centro avrete messo le classiche salsine messicane: guacamole, salsa borracha, salsa di tomates verdes o per i più temerari la famosissima salsa piccante messicana

Quando affrontare un viaggio nello Yucatan? Tutto l'anno per cui cosa aspettate preparate le valigie.

