



Spezie & Colori

DELLA CUCINA INDONESIANA

JUNITA ARNELD MAIULLARI

An aerial photograph of a tropical archipelago, likely in Indonesia, showing numerous islands of various sizes surrounded by clear, vibrant blue and green waters. The islands are covered in dense green forest. The water's color transitions from a deep blue in the deeper areas to a bright green near the shorelines, indicating shallow reefs and sandy bottoms. The overall scene is lush and scenic.

Indonesia

Un arcipelago con più di 17.000 isole di
grandi e piccole dimensioni

A top-down view of various Indonesian spices and herbs arranged on a light-colored wooden surface. The collection includes several small metal bowls containing dried green herbs, bright yellow turmeric powder, dark brown ground spices, and whole dried red chilies. There are also larger quantities of whole brown peppercorns, star anise, and other aromatic seeds. A whole red onion is visible in the bottom right corner. The text is overlaid in the center of the image.

Il numero di spezie ed
erbe in Indonesia è
stimato in almeno 7.000
specie.

Isole di provenienza delle principali spezie indonesiane di consumo quotidiano



Le spezie sono parti di piante comunemente utilizzate:

come ingredienti,
condimenti, aromi,
conservanti, esaltatori di
sapidità, coloranti e in
medicina. Possono essere
essicate o fresche



Le spezie essiccate

semi



noce moscata

semi pericarpi



macis

cortecce



cannella

fiori



anice

semi



coriandolo

Le spezie fresche:

radice



galangal

radice



zenzero

radice



curcuma

foglia



pandanus

frutto

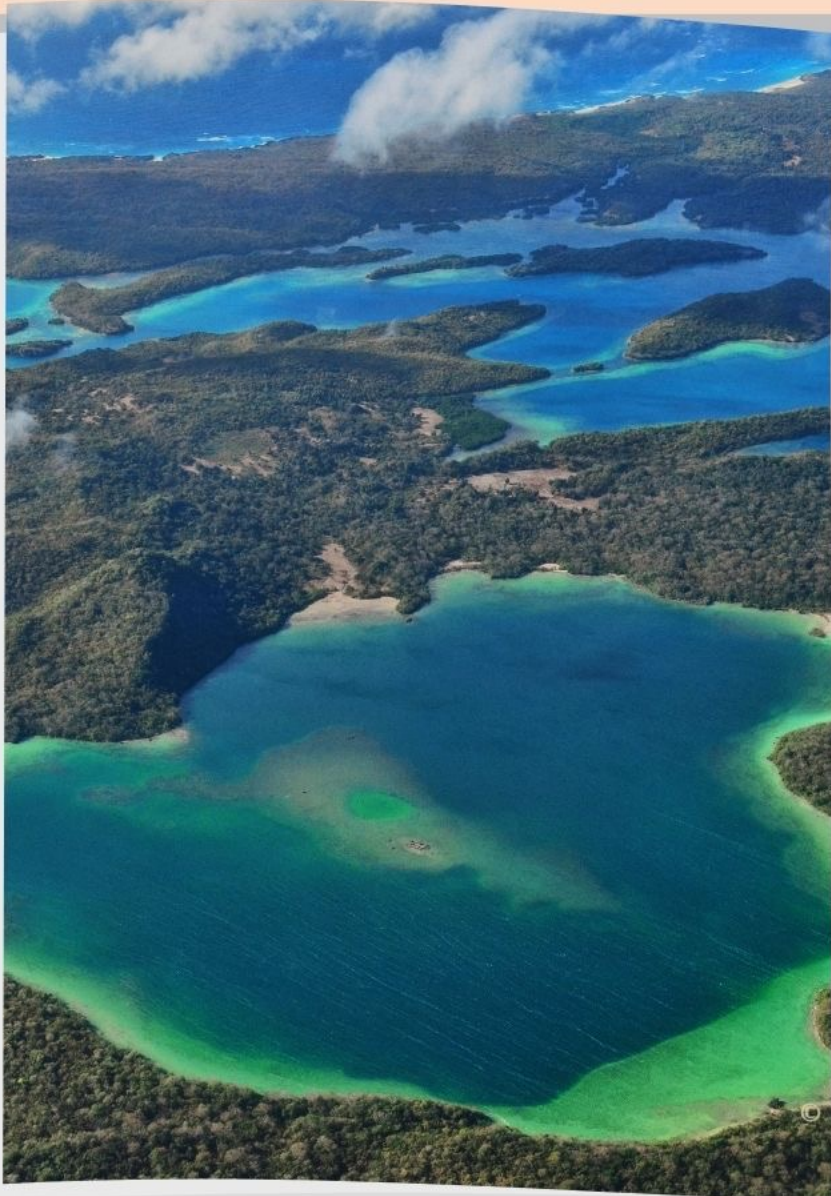


tamarindo

Quanto è importante il cibo nella tradizione indonesiana?

Secondo l'Indonesian Culinary Database, esistono più di 5.000 ricette tradizionali diffuse in tutto l'arcipelago indonesiano.





Tali abitudini alimentari sono influenzate dalla loro posizione geografica, che ha formato il profilo alimentare di una particolare regione.

Le storie della cultura alimentare indonesiana sono create a partire dalla diversità culturale, dal patrimonio, dalle cerimonie rituali e dai prodotti locali di ogni regione.



Il nasi goreng: un piatto iconico della cucina indonesiana



Introduzione

Il nasi goreng che degusterete stasera è un piatto popolare indonesiano riconosciuto in tutto il mondo come uno dei piatti più iconici del Paese, mentre in Indonesia dal 2018 è stato nominato come uno dei cinque piatti nazionali.

Il Cambridge International Dictionary of English lo definisce "un piatto di riso indonesiano con aggiunta di pezzi di carne e/o verdure".





Storia

Il nasi goreng è cucinato in un wok, e più precisamente è saltato. Secondo alcune ipotesi, la tecnica del saltato con wok nasce in Cina durante la Dinastia Han (206 a.C – 220 d.C.) per essiccare il grano.

Solo durante la dinastia Ming (1368–1644 d.C.), con l'introduzione di una piccola quantità di olio in cottura



Storia

La storia del nasi goreng risale al 1800, quando fu introdotto per la prima volta in Indonesia dagli immigranti cinesi.

La pietanza, originariamente preparata con del riso avanzato che veniva saltato in padella in modo semplice, in Indonesia si arricchisce di ingredienti, spezie e condimenti, diventando un pasto completo e delizioso come lo si conosce oggi.



Storia

Il sapore del nasi goreng è il risultato di fattori storici e dell'incontro tra più culture che hanno contribuito alla nascita, di numerose ricette regionali. Di conseguenza, come abbiamo già detto, ci sono ora molte varianti di nasi goreng che incorporano ingredienti e spezie regionali.

Profilo gustativo

Il nasi goreng ha un profilo gustativo deciso e piccante. Il suo ingrediente di base è il riso cotto, che può essere fresco o avanzato.

Gli altri ingredienti possono variare a seconda della regione, ma spesso includono proteine come pollo, gamberi o manzo, insieme a verdure come cipolle, carote, piselli e fagiolini.



Ingredienti



Nel nasi goreng si aggiungono anche una miscela di spezie e dei condimenti che conferiscono al piatto un sapore unico. Alcune delle spezie più comuni sono il peperoncino, l'aglio, lo scalogno e la pasta di gamberi. Altri condimenti sono la salsa di soia salata e dolce, e talvolta la salsa di pesce o salsa di ostriche.

Metodo di cottura



Il nasi goreng è preparato saltando in padella, a fuoco vivo, ingredienti e condimenti che sono aggiunti in fasi di cottura successive.

Si parte dalle proteine e dalle verdure, che sono seguiti dalle spezie e dalle salse.

Il riso viene aggiunto per ultimo e saltato in padella finché non diventa leggermente croccante e ben amalgamato agli altri ingredienti.



Popolarità

Il nasi goreng è viene spesso consumato sia come pasto veloce sia come parte di un piatto più ampio durante occasioni speciali.

Ha guadagnato popolarità anche in altre parti del mondo, in particolare nel Sud-Est asiatico e nei Paesi Bassi, dove la popolazione indonesiana è molto numerosa.





Terima kasih
Matur suksma
Selamat makan !

Grazie e buon appetito!

ETHNOMANIA



SPEZIE E COLORI: CENA INDONESIANA

con **Junita Arnel**, **Yudi Astiari** e **Ayu Susiantari**

Giovedì 30 marzo 2023, ore 18:30

La cucina indonesiana è una delle più vivaci e colorate al mondo, composta di piatti regionali che mescolano culture native e influenze straniere. **Junita Arnel**, esperta di cultura indonesiana, ci farà scoprire la storia e l'uso delle spezie nella tradizione culinaria dell'Arcipelago. Degusteremo poi alcune specialità tipiche di una cucina ormai famosa in tutto il mondo, preparate dalle chef balinesi **Yudi Astiari** e **Ayu Susiantari**.

Durata dell'evento: 2 ore ca.

Tariffa unica: CHF 39

La tariffa include la cena e l'entrata alla mostra:
ARTE AGLI ANTIPODI. LA COLLEZIONE BRIGNONI

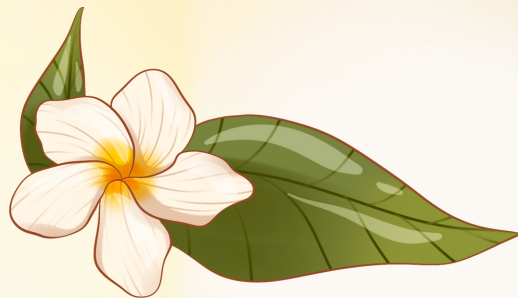
Partecipazione solo su iscrizione* entro il 20 marzo. Riceverete le informazioni necessarie per il pagamento anticipato al momento della conferma della vostra prenotazione.

* Precisare al momento dell'iscrizione se con opzione vegetariana.

MUSEC - Museo delle Culture, Villa Malpensata, Riva Caccia 5/Via G. Mazzini 5,
Lugano www.musec.ch / +41(0)58 866 6960

Spezie e Colori

CENA INDONESIANA
30 MARZO 2023 | MUSEC LUGANO



Kerupuk mie - Gallette di spaghetti di tapioca

In giavanese *kerupuk* significa "contorno fritto". Si mangia sia da solo come snack, sia in accompagnamento a qualsiasi vivanda. L'ingrediente di base è la farina di tapioca. Ogni regione indonesiana ha elaborato una propria ricetta di *kerupuk*, che risulta a volte più dolce, a volte più salato. Il *kerupuk mie* è una galletta dal sapore delicato, fatta di spaghetti di farina di tapioca mischiata a sale e olio. La galletta è essiccata, ed è fritta poco prima di essere consumata.

Il *krupuk mie* è ampiamente diffuso in tutta l'Indonesia.

Nasi goreng sayur - Riso saltato alle verdure

Il *nasi goreng* è un "classico" della cucina indonesiana. Si tratta di una pietanza a base riso orientale cotto al vapore e poi saltato assieme a verdure (*sayur*), oppure carne di pollo (*ayam*) o ancora frutti di mare (*sea food*). A seconda del tipo di *nasi goreng* cambia la scelta delle spezie da abbinare alla cottura.

Un uovo può essere utilizzato come ingrediente e saltato insieme al riso, oppure può essere servito come contorno, all'occhio di bue o come omelette. Il *nasi goreng* è un piatto completo, ricco, dal sapore gradevole e leggero. Da consumarsi tiepido.

Spezie e Colori

CENA INDONESIANA
30 MARZO 2023 | MUSEC LUGANO



Sate ayam - Spiedini di pollo

I *sate ayam* sono gli spiedini di pollo. La preparazione prevede che, prima di essere grigliati, siano marinati in una salsa speziata composta da curcuma, semi di cumino, semi di coriandolo, scalogno e aglio. Una volta cotti, gli spiedini sono ricoperti con una deliziosa salsa d'arachidi o di soia dolce e serviti in accompagnamento a riso e verdure.

Oseng sayur ayam - Verdure saltate con pollo sminuzzato

Pietanza casereccia dell'Indonesia centro-occidentale, è caratterizzata dall'uso abbondante di spezie che ne rilevano il sapore. Come in molti casi, gli ingredienti utilizzati dipendono dalla regione e dalla disponibilità quotidiana delle verdure.

L'impiego di numerose spezie la rende una pietanza semplice ma molto apprezzata, che è uscita dalle case per entrare a far parte dei menu di molti ristoranti del Paese.

Dadar gulung

Il *dadar gulung* è una crêpe a base di farina di riso, farcita con cocco grattugiato e zucchero di palma. Il colore verde della crêpe deriva dalle foglie di suji o di pandan (pandano) che oltre a dare il colore alla farina di riso, la rendono leggermente dolce.

Il *dadar gulung* è uno spuntino sfizioso, molto popolare in Indonesia, ed è consumato in qualsiasi momento della giornata.







Chromium



vCastReceiver

Welcome

Connect and Collaborate