

Le Isole Hawaii, Lord Sandwich e Leonardo da Vinci



Domenica 28 luglio 2024 – Ultimo giorno di sosta di Nave Vespucci alle Isole Hawaii ☐

PERCHÈ LE HAWAII FURONO CHIAMATE ISOLE “SANDWICH” ?

Quando James Cook scoprì le Isole Hawaii le battezzò Isole Sandwich in onore del suo armatore John Montagu, IV conte di Sandwich: un abile esploratore, esperto navigatore e fine

cartografo.

Forse non tutti sanno che Lord Sandwich è considerato l'inventore del tramezzino (in inglese 'sandwich')

La leggenda narra che nel 1765 in un pub di Londra, il conte di Sandwich stesse partecipando a una partita di carte da più di 24 ore. Essendo molto affamato ma non volendosi allontanare dal tavolo, (tale era l'attaccamento al gioco), ordinò che gli fosse portato un pezzo di carne tra due fette di pane, così da potersi sfamare mentre continuava a giocare e lasciando così una traccia indelebile nella storia del panino.

CURIOSITÀ

Alcuni credono che il primo ad aver avuto l'idea del sandwich sia stato, invece, Leonardo da Vinci.

Il genio toscano, nelle insolite vesti di chef del "Signor Lodovico" il Moro, creò anche strumenti e ricette di cucina. Nel "Codice Romanoff", infatti, oltre a bozzetti su armi e macchine di ogni tipo, compare proprio una sua frase: "Pensavo di prendere una fetta di pane e metterla fra due pezzi di carne: ma come posso chiamare questo piatto?"

Un antesignano del tramezzino (anche se con i ruoli della carne e del pane invertiti...) a cui però non riuscì a dare un nome!

Cieli sereni ☐

PG

Il pollo fritto

L'OBLÒ
DEL COMANDANTE



☞ Sabato 6 luglio 2024.

Nave Vespucci in porto a Los Angeles

Il 6 luglio si celebra il *Fried Chicken Day*, giornata internazionale dedicata al pollo fritto, che a dispetto dello stereotipo sulla cucina “stelle e strisce” tutta hamburger e patatine fritte, è la carne più consumata dagli Americani. ☐☐

Non tutti sanno che questo simbolo della cucina statunitense, è stato in realtà inventato dagli scozzesi ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐, noti per friggere diversi alimenti senza condimento, chiamati genericamente *fritters*. Molti di loro nel Settecento si

trasferirono nel Sud America per la tratta degli schiavi e dettero agli afroamericani l' occasione di rendere questo piatto così famoso e popolare, ma soprattutto saporito.

Il piatto simbolo della schiavitù americana

I polli erano gli unici animali che gli schiavi potevano allevare per cibarsene: per via delle dimensioni contenute degli allevamenti, non andavano ad invadere le proprietà dei padroni. Così, iniziarono a condire la carne con paprika e altre spezie, friggendola poi in olio di palma. Così i piatti erano molto più gustosi di quelli preparati dagli scozzesi, che alla fine assunsero molti degli schiavi come cuochi personali.

Il pollo fritto del Kentucky

In America quando si parla di pollo, si parla soprattutto di pollo fritto, in particolare di quello del Kentucky, reso poi famoso dalla nota catena di fast food che usa una ricetta segreta, più protetta di quella della Coca-Cola, secondo la leggenda custodita in una pergamena scritta a mano negli anni '40 e conservata in una cassaforte tenuta sotto continua sorveglianza da sensori e telecamere.

Cieli sereni

PG

CAESAR SALAD

L'OBLÒ
DEL COMANDANTE



itta



4 luglio 1924 – ACCADDE OGGI..

...100 anni fa!

Proprio a Los Angeles, il 4 luglio 1924, nel giorno della festa dell'indipendenza, l'italiano Cesare Cardini (nella foto) inventa un'insalata che si chiamerà, proprio in suo onore *Caesar Salad*. □

Cesare Cardini nacque in Italia nel 1896 ma con alcuni fratelli si trasferì prima in Messico dove lavorò soprattutto a Tijuana e poi a Los Angeles dove divenne famoso come chef tra le star di Hollywood.

Nonostante la Caesar salad sia un piatto abbastanza recente, è già molto diffuso in USA e nel resto del mondo anche se molti ritengono che il nome derivi dall'imperatore romano Giulio Cesare... □

La ricetta base comprende ingredienti quasi tutti italiani: lattuga romana, crostini di pane soffritti, formaggio

parmigiano, il tutto condito con una salsa a base di succo di limone, olio extravergine di oliva, uovo, aglio e salsa Worcestershire.

CURIOSITÀ

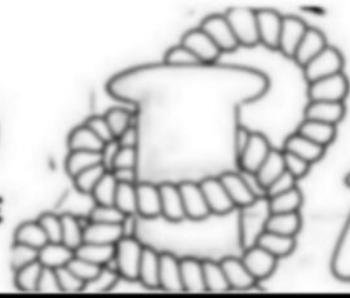
Il 4 luglio é anche riconosciuto ufficialmente come il *Caesar Salad Day* ☐

Cieli sereni

PG

Le tartarughe giganti delle Galapagos

L'OBLÒ
DEL COMANDANTE



ittita



📍 Mercoledì 22 maggio 2024. Nave Vespucci a Port Ayora (Isole Galapagos) ☐☐

Oggi, 22 maggio, viene celebrata la Giornata Mondiale della Biodiversità (in inglese International Day for Biological Diversity).

L'arcipelago delle isole Galápagos è uno dei santuari della biodiversità del Pianeta ed ospita specie endemiche come le TARTARUGHE GIGANTI famose in tutto il mondo.

Alle Galapagos ce ne sono 13 specie: sono tra i vertebrati terrestri più longevi, con una media di oltre cento anni. Il più vecchio esemplare registrato ha vissuto fino a 175 anni. Sono anche le tartarughe più grandi del mondo: alcune superano i 2 metri di lunghezza e pesano più di 500 chili.

Le Isole Galápagos, note anche come Arcipelago di Colombo, apparvero per la prima volta sulle mappe di Gerardus Mercator (Mercatore) e Abraham Ortelius molto dopo la loro scoperta, intorno al 1570.

Da allora molti esploratori, oltre a pirati, balenieri e cacciatori di foche, passarono o si fermarono nelle isole per legna da ardere, cibo e acqua. I marinai spesso, quando partivano, portavano con sé le tartarughe perché quelle straordinarie creature potevano sopravvivere per più di un anno a bordo di una nave, fornendo agli equipaggi carne fresca, anche quando erano in alto mare. Si stima che tra il 1811 e il 1844 ne furono catturate più di 100.000.

□

Cieli sereni e...

auguri a chi si chiama Rita

PG

GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA BIRRA



Ogni primo venerdì di agosto si celebra la Giornata Internazionale della Birra.

Il nome BIRRA deriva dal tedesco "bier" ma l'etimologia sarebbe riconducibile al latino biber, cioè bevanda, o alla parola germanica per indicare l'orzo (beuwo).

In Spagna si chiama cerveza e la radice sarebbe da ricercare nel termine latino cervesia, che indicava una birra senza luppolo facendo riferimento alla dea Cerere, divinità dei raccolti.

Le sue origini sembrano risalire ai Sumeri e agli antichi popoli della Mesopotamia, che potrebbero aver iniziato a produrla oltre seimila anni fa. Poi la birra si diffuse tra egizi, greci e romani.

UNA STORIA SULLA BIRRA

Ebbe inizio nel XVI secolo con una nave e una traversata atlantica. La nave era la Mayflower (in figura), un galeone a tre alberi di circa 180 tonnellate. A bordo c'erano i Padri Pellegrini (ribattezzati poi Thirsty Pilgrims, "pellegrini assetati"). In tutto a bordo 102 persone compresi donne e bambini in fuga dall'Europa. Approdarono in un luogo che la tradizione identifica con Plymouth Rock il 9 novembre 1620 e il primo edificio che costruirono fu proprio... un birrificio !

Come tante bevande alcoliche, anche la birra passò così dall'uso religioso a quello medico e solo in seguito a quello ricreativo. La birra, infatti, veniva servita come ricostituente ai pellegrini che avevano compiuto un lungo viaggio ed era una bevanda naturalmente sterilizzata in un tempo in cui l'acqua non poteva essere consumata prima di essere bollita. Il consumo di birra si diffuse facilmente anche per quest'ultimo motivo. Il luppolo, inoltre, conferiva alla bevanda proprietà antisettiche.

Cieli sereni☐

PG

