

UNGHERIA. TRA TERME E VINI

Il vino e l'acqua dell'estate: due volti dell'Ungheria

Ci sono almeno due buone ragioni per visitare la terra magiara, quest'estate: la sua acqua e il suo vino.

L'acqua balneabile dell'immenso lago **Balaton**, ad esempio, il "mare ungherese" (195 km di spiagge), che con la sua scarsa profondità e la sua temperatura gradevole si rivela ottima per le famiglie. Sulla sponda settentrionale si possono ammirare splendidi paesaggi naturali e architettonici, come la settecentesca Chiesa barocca a due campanili della penisola di Tihany. Sulla riva meridionale si può invece ballare fino a notte fonda a Siofok, centro dall'intensa vita mondana e culturale.

Terme per ogni esigenza

Vi è poi l'acqua delle terme, le cui proprietà benefiche possono essere apprezzate in ambienti naturali unici, come il lago di **Heviz** (il più grande lago termale d'Europa), con i suoi fondali decorati da ninfee rosse, o, nei pressi di **Egerszalok**, la bianca collina con piscine e sorgenti che nei secoli l'ac-

qua calda, ricca di calcare e sale, ha scavato. Oppure nei moderni centri benessere, come quello di **Sárvár** o di **Bük**; nelle stazioni termali della capitale, dove si può spaziare dal neo-barocco dell'immenso (15 piscine) complesso **Széchenyi**, all'elegante liberty delle terme **Gellért**, fino al **Király** considerato una delle rare vestigia del periodo del dominio turco.

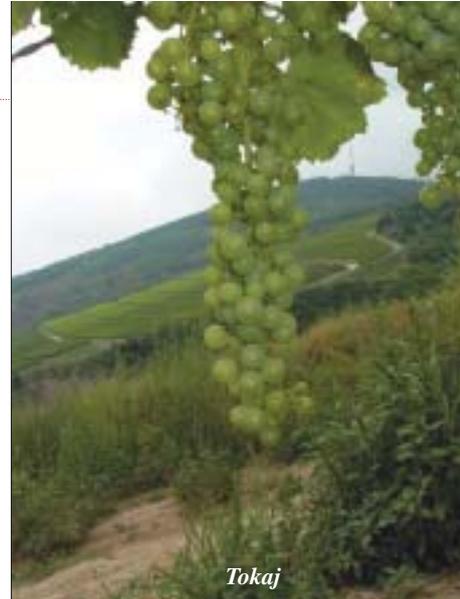


Vi sono inoltre le acque del Danubio che possono essere percorse in crociere fluviali o in traversate che consentono di ammirare il Paese da una prospettiva davvero privilegiata.

Vini in festa

Ma l'estate ungherese celebra con numerose feste un altro suo protagonista: il vino. Si va dalla Settimana vinicola a **Badacsony** (22/7-5/8), a quella di **Balatonfüred** (1-31/8); dalla Mostra dei vini di **Eger** (10-12/8), al Festival internazionale del vino di **Budapest** (5-9/9).

Per chiudere con la stella della viticoltura magiara: **Festa della**



vendemmia e Festival dei vini Tokaj: 5-7 ottobre. Il *Tokaji aszú* è infatti quel vino passito, le cui uve crescono nelle colline della regione Tokaj-Hegyalja dichiarata dall'Unesco Patrimonio mondiale dell'umanità.

Anche gli appassionati di sport e di musica sanno di avere due buoni motivi per recarsi in Ungheria, nelle prime settimane di agosto. Dal 3 al 5 infatti, 21 km dalla capitale, si tiene il GP di Formula 1 sulla pista di Hungaroring. Sull'isola Hajógyári di Óbuda ha luogo poi, dall'8 al 15, il più imponente Festival di musica (dal jazz all'hard rock) in Europa: lo *Sziget Festival*, la Woodstock sul Danubio: 7 giorni no-stop, 500.000 persone, oltre 1000 spettacoli.

D. V.

Erica Giorda
Cucinare con la quinoa

Casale Monferrato, Sonda 2006, pp. 128 euro 9,00

Joan Rundo
Couscous tutte le ricette del mondo
Casale Monferrato, Sonda 2006, pp. 168 euro 10,00

Due agili volumetti per scoprire le virtù di alimenti ancora poco usati dalle nostre parti. La quinoa, per esempio, una pianta simile agli spinaci o alla barbabietola, che è l'alimento base delle popolazioni andine. Un cibo nutriente, digeribile e privo di glutine, e quindi indicato a chi è affetto da celiachia o da allergie al frumento. Erica Giorda ha raccolto oltre 60 ricette per gustarla sulle nostre tavole.

Di origine maghrebina e più noto rispetto alla quinoa è il couscous, che però può essere cucinato in tantissimi modi e anche essere preso come base per la preparazione di altri cibi.

Infatti esistono numerose ricette anche non arabe che prevedono il couscous tra gli ingredienti. Nel suo volume, Joan Rundo ha raccolto oltre 120 ricette, da quelle tradizionali mediorientali e africane a quelle innovative.

Francesco Aversano, Vincenzo Pacileo
Prodotti alimentari e legislazione
Nuovi obblighi per le imprese, ruolo del controllo ufficiale
Bologna, Edagricole 2006, pp. VIII-232 euro 28,00

Il comparto agroalimentare è regolato da una normativa copiosa in tema di produzione e vendita, sistema sanzionatorio, tracciabilità, obblighi igienico-sanitari, ...

Il testo si presenta dunque come una guida e uno strumento di lavoro per districarsi in questa materia; il volume è articolato in due parti autonome, la prima delle quali si sofferma sui principi fondamentali della normativa comunitaria e nazionale e ai nuovi metodi di controllo ufficiale stabiliti nel Regolamento Comunitario 882/04.

La seconda parte è invece un ampio commento, di natura operativa, sulle questioni alimentari quotidianamente vissute dagli operatori, esposte in una logica utile anche alla formazione dei controllori.

Un cd-rom contenente tutta la legislazione e la modulistica è allegato al volume.

