

La Storia Del Cibo in Irlanda

The Story in a Page – approx 300 words

L'Irlanda è da tempo famosa per la bellezza dei suoi panorami interni e costieri, per la vitalità delle sua città e per il calore della sua popolazione. Chi oggi visita l'Irlanda, però, viene anche per degustarne i cibi e le bevande.

Non c'è da stupirsi: l'approccio irlandese al cibo è onesto e naturale, con un piglio spensierato e caloroso, e pur affondando le radici in un'antica tradizione, riflette *profondamente* anche lo spirito del XXI secolo.

Grazie a un clima mite, a un mare pulito, a un terreno fertile e... alle piogge (sì, anche quelle!), l'Irlanda vanta alcuni dei migliori ingredienti naturali al mondo. E questa piccola isola è il *regno* del chilometro zero. Il pesce passa direttamente dal peschereccio al piatto. Il formaggio arriva dalle mandrie locali. Manzo, agnello e maiale provengono da allevamenti distanti solo pochi chilometri. Le alghe sono raccolte lungo spiagge vicine. I funghi e i frutti di bosco sono quelli che si trovano tra rovi e cespugli. La verdura è sempre di giornata.

Preparati con perizia, serviti con semplicità, freschissimi... portano al palato i veri sapori dei rispettivi luoghi di provenienza: le onde dell'Atlantico, le nebbie di montagna, i fuochi di torba e i piccoli prati.

In Irlanda, il buon cibo non è che l'inizio: è infatti possibile fare la conoscenza di chi quel cibo l'ha preparato, nei negozi e negli affumicatori, nei porti e nelle aziende agricole, nei microbirrifici e nei supermercati, nei pub tradizionali e nei bar dei villaggi, nei bistrot cittadini e nei ristoranti riportati sulla guida Michelin... Potrai visitare i produttori, seguire le strade dei sapori, partecipare alle sagre gastronomiche, imparare lavori tradizionali, andare per funghi e bacche o andare a pescare... oppure potrai semplicemente fermarti a fare quattro chiacchiere dal fornaio, sul molo o al bar. La gente ti darà un sincero benvenuto augurandoti "*céad míle fáilte*".

Perché l'Irlanda è un piccolo mondo. È un mondo locale. È un mondo a misura d'uomo.

È la gente, sono le generazioni di agricoltri e pescatori, i produttori artigianali, le nuove generazioni di brillanti chef e il caloroso benvenuto riservato agli ospiti che trasformano questa fantastica dispensa naturale in un'esperienza che i turisti non dimenticheranno mai.

The Story in a paragraph – approx 100 words

Il piglio spensierato e caloroso con cui l'Irlanda si avvicina al cibo è allo stesso tempo molto tradizionale e molto *attuale*. Questa piccola isola è il *regno* del chilometro zero. Qui troverai alcuni dei migliori ingredienti naturali al mondo che, preparati con perizia e serviti con la massima semplicità e freschezza, portano al palato i veri sapori dei rispettivi luoghi di provenienza. E il buon cibo non è che l'inizio: È infatti possibile fare la conoscenza di chi quel cibo l'ha preparato. Perché l'Irlanda è un piccolo mondo. È un mondo locale. È un mondo a misura d'uomo. Sono il calore e l'accoglienza della gente a trasformare questa fantastica dispensa naturale in un'esperienza che i turisti non dimenticheranno mai.

The Story in a sentence – *approx 30 words*

L'Irlanda vanta alcuni dei migliori ingredienti naturali al mondo, ma sono il calore e l'accoglienza della gente a trasformare questa fantastica dispensa naturale in un'esperienza che i turisti non dimenticheranno mai.