

## SULLA VIA DEL GUSTO

### ESPLORANDO LE RADICI DELLA PAELLA VALENCIANA DE PESCADO CON UN TOQUE DI FRANCIACORTA



Il sole dorato della Spagna si riflette sulle acque blu cobalto del Mediterraneo mentre un profumo avvolgente di spezie e frutti di mare si diffonde nell'aria. In un piccolo villaggio vicino a Valencia, un gruppo di cuochi si riunisce attorno a un grande paiolo di metallo, dando vita a un capolavoro culinario: la paella valenciana de Marisco.

**Ma cosa rende la paella così speciale?**

La risposta risiede nelle sue radici storiche e nelle tradizioni che permeano ogni boccone di questo piatto iconico. Il nome stesso, "paella", evoca un senso di comunità e convivialità, poiché deriva dalla parola spagnola "paellera", che significa "padella" o "grande piatto".

Questo richiama alla mente le grandi tavolate familiari e le feste di villaggio in cui la paella è stata sempre la protagonista indiscussa.

Ma perché proprio "paella"? La risposta risale alle origini umili di questo piatto. Durante il periodo della dominazione moresca in Spagna, la regione di Valencia era conosciuta come un melting pot culinario, in cui le influenze moresche, romane e locali si intrecciavano armoniosamente.

Il nome "paella" si pensa derivi dalla parola latina "patella", che significa "padella piatta". Gli antichi romani usavano questo tipo di padella per cucinare i loro piatti, e con il tempo, la paella valenciana ha preso il suo nome da questo strumento di cottura.

Ma torniamo alla nostra tavolata sulle rive del Mediterraneo, dove la paella valenciana de pescado viene servita con orgoglio e accompagnata da un bicchiere di Franciacorta. Le bollicine vivaci e la complessità aromatica di questo vino italiano si sposano splendidamente con la ricchezza dei sapori del mare presenti nella paella, creando un'esperienza sensoriale indimenticabile.



E così, mentre il sole tramonta all'orizzonte e le risate risuonano intorno alla tavola imbandita, ci ritroviamo a celebrare non solo il gusto del cibo e del vino, ma anche le radici culturali e storiche che ci legano a questo straordinario patrimonio culinario.

