



## E cosa c'è per pranzo #Bolivia

By Floriane

Tourista si sta facendo sentire e quasi tutti i viaggiatori che abbiamo incontrato sono stati colpiti durante il loro soggiorno in Bolivia. Quindi non ci siamo sentiti molto rassicurati. E, naturalmente, non siamo stati risparmiati... Il colpevole: un fromage frais (tipo Philadelphia) acquistato in un supermercato (tipo Auchan), la cosa più sicura che ci sia venuta in mente. La scena della tragedia, un autobus notturno senza toilette e con un autista che non si fermava... combo! Sono state le tre ore più lunghe della nostra vita.

Comunque, tutto questo per dire che, dato che non eravamo al sicuro da nessuna parte, abbiamo continuato a mangiare nei mercati. Sempre per 3 volte niente e in quantità molto generose. In Perù era complessivamente migliore per piatti abbastanza simili. A sud spicca la città di Tarija, grazie soprattutto alla sua vicinanza al confine argentino. Questo è uno dei motivi per cui siamo andati lì in primo luogo: buon cibo, scendete, non siamo rimasti delusi!

Il mercato di Tarija, uno dei nostri preferiti

Alcune specialità sono ancora “muy muy rico”, il che probabilmente è all'origine dei nostri chili di troppo:

- **Saice:** piatto base composto da carne macinata, cipolle e pomodori, servito con riso o pasta. L'abbiamo mangiato molte volte, quindi non è stata una sorpresa sapere che ci sarebbe piaciuto.
- **Pique Macho:** piatto tipico a base di pezzi di manzo, salsicce, patatine, peperoni e cipolle, conditi con un uovo fritto e una salsa alla birra o al vino. Ci è piaciuta molto e dopo è arrivata l'ora della siesta.
- **Zuppe:** ce n'è per tutti i gusti, dalle zuppe di quinoa e di verdure alle zuppe di patate e alle zuppe Mani (di arachidi), la cui crema di arachidi si sposa perfettamente con manzo e patate. È una delizia, la nostra preferita.
- **Saltenas:** è l'altro nome delle empanadas, frittelle ripiene di carne o pollo. Quelli di Tarija erano eccellenti.
- **Hamburger** di strada: ogni sera i piccoli fruttivendoli erano in giro e spesso ci cascavano!

Saice

Salsa vegetariana

In termini di dolci,

- La colazione era raramente inclusa, quindi anche la mattina era un affare - abbiamo davvero trascorso la nostra vita lì. Abbiamo mangiato **Bunelos**, ciambelle di zucchero o di formaggio, e abbiamo anche mangiato **crêpes** nel sud.
- il resto della giornata è stato **ciotola per la frutta** festa. L'obiettivo della commessa era quello di riempire la tazza il più possibile, iniziando con la frutta e aggiungendo poi tutto ciò che era disponibile sulla sua bancarella... yogurt, cereali, gelato... Muy muy rico!

Svegliarsi dolcemente

La famosa fruttiera gigante

E cos'altro beviamo?

- **Maté de coca:** si tratta di un infuso di foglie di coca, consumato principalmente per le sue proprietà di resistenza all'altitudine. È molto amaro, per cui si aggiungeva una bustina di tè per attenuarne il sapore.
- **Api: un** liquido caldo e denso ottenuto da una miscela di mais e cannella. Come bevanda per la colazione, non eravamo molto entusiasti...
- **Mocochinchi:** pesche secche messe a bagno in acqua zuccherata. Consumato principalmente a pranzo, un po' troppo dolce per i nostri gusti.
- **Vino:** nel sud, la regione di Tarija produce vini. Sono generalmente molto dolci, molto simili ai nostri Pinot, e abbiamo dovuto provarne diversi per trovare quello che ci piaceva. Mi piace molto il Tannat Aranjuez 2013.
- **Singiani:** bevanda fermentata a base di uva, spesso bevuta in cocktail con sprite o latte caldo montato. È sorprendentemente buona e, soprattutto, riscalda. Testato e approvato alla ferria di Copacabana!
- **Le birre** sono piuttosto leggere e ogni grande città ha la sua, come la Pacena a La Paz e la Potosina a Potosia.

Degustazione con quantità boliviane

Il nostro preferito

Per intrattenere le nostre papille gustative, abbiamo scelto anche qualche altro ristorante occidentale: ecco i nostri preferiti a La Paz: **Mozzarella** per le sue eccellenti pizze, a Sucre: **Pueblo Chico** per il suo eccellente **Pique Nacho** + **Condor Café** per il suo conveniente menu vegetariano, e a Tarija: **Andano** per la sua succulenta pasta italiana fatta in casa.

Donnez une note à cet article :  
0 avis (0/5)

## **Merci de partager notre article :**

- [Condividi su X \(Si apre in una nuova finestra\) X](#)
- [Condividi su Facebook \(Si apre in una nuova finestra\) Facebook](#)
- [Condividi su Pinterest \(Si apre in una nuova finestra\) Pinterest](#)
- [Condividi su WhatsApp \(Si apre in una nuova finestra\) WhatsApp](#)
- [Altro](#)