



I viaggiatori esperti considerano le US Virgin Islands un *“Dining Paradise”*. La sera – dopo aver goduto di ore di sole e mare – e’ trascorsa volentieri nell’assaggio di sontuose delicatezze isolate, preparate con *“flair internazionale”*, spesso in locali da sogno, o in luoghi in riva al mare. I pasti alle isole sono un’esperienza memorabile. Chefs internazionali approdano alle Isole Vergini Americane richiamati dai visitatori che le frequentano da anni, per le vacanze durante l’intero arco dell’anno.

Mentre girate per le isole, noterete nei mercati locali frutti colorati, strane radici e legumi, erbe e spezie, gli astici con lunghe chele spinose. Questa ricchezza d’ ingredienti è solo una parte di ciò che il mercato locale della Cucina Carabica può offrire. E’ un vero e proprio *“melting-pot”* di gusti e sapori che si sono avvicinati sulle isole grazie alle diverse culture.

Molto prima che approdasse Colombo, gli Indiani Nativi ARAWAKS coltivavano nelle fertili valli delle Isole Vergini frutti quali la cassava, le patate dolci e le zucche. Questi abitanti saggi pescavano, salavano e pulivano il pesce ed i frutti di mare, conosciuti sull’arcipelago con i nomi originali: mackerel, conch e whelks. Giunse la dominazione Danese nel 1600, seguita da quella Spagnola, quindi dalla Francese, Britannica ed Olandese. Furono importati schiavi Africani per lavorare nelle piantagioni di canna da zucchero. Arrivarono anche Cinesi ed Indiani quali servitori, e vi rimasero anche dopo l’Emancipazione dalla schiavitù. Ogni ondata migratoria portava con sé qualcosa d’unico nella gastronomia: diversi metodi di cucina, nuove spezie oppure uno stile diverso di presentare il cibo.

Oggi alle Isole Vergini Americane, la cucina *“fusion”* è il fantastico frutto di quest’incontro di sapori e culture. E’ una cucina che *“viaggia”* tra i maggiori trends mondiali o quella più spiccatamente etnica. Sapori e tradizioni culinarie di Francia, Italia, Messico, Cina e Pacifico si amalgamano con ingredienti isolani. La diversità etnica dell’arcipelago ha contribuito facilmente alla varietà di gastronomia presente sulle isole. Scampi di mare, cotolette, pasta con spezie ed erbe coltivate localmente, pesce fresco dei Caraibi, il classico *“smorgasbord”* in stile Danese, sushi bar, granseole alla Cajun, chateaubriand ed anche anatra alla Pechinese: le Isole possono compere con molte città del mondo, per il numero e la scelta di locali



gastronomici per ogni chilometro quadrato !

Non potete in tutti i casi trascurare l’anima Creola dei luoghi. Iniziate la vostra festa culinaria con una buona zuppa di zucca alla noce moscata oppure con uno stufato di kallaloo con spinaci freschi e molluschi. Scegliete del pollo al cocco e curry, oppure un succulento maialino arrosto marinato nel succo di limone e nelle erbe locali. Che dire poi di un’aragosta dei Caraibi alla griglia accompagnata da una maionese di avocado. Tra il pescato: *Wahoo, grouper, mahi-mahi, l’“old wife”* – un pesce tra i più conosciuti alle isole – tonno ed altre prede fresche quotidiane, sono ingredienti comuni persino nei piccoli bar o caffè *“casual”*,

ma tutti con stile ed innovazione.

Le specialità West Indies sono rinomate. I sapori locali come ad esempio le foglie di *“bay rum”*, il frutto della passione, l’erba limone venivano già impiegati dai nativi indiani delle isole, prima che si insediassero le colonie Europee. *“Fungi”* è una combinazione tipica di farina di grano ed okra, le banane fritte – plantains – ed i fagioli piccanti sono tradizionalmente serviti quali contorni.

Si aggiungono lo *“sweet potato pudding”*, il pane tipico *“johnnycake”* fritto, le banane, i piselli ed il riso, e l’. Tra le tante curiosità non si deve mancare di assaggiare il *“conch-fritter”* una frittella di un mollusco di mare, deliziosa e tra le prime pietanze nei menù delle isole.



II CRUZAN RUM



Il Cruzan Rum è il rum locale delle Isole Vergini Americane. Nasce a St. Croix, circa tre secoli fa, nella Cruz Rum Factory, ed in tre secoli stile ed ingredienti sono rimasti identici, a beneficio della qualità di questo speciale Rum Caraibico, semplicemente ricavato da acqua piovana e melassa.

Cruzan, pronunciato cru-shan, significa “di St Croix”. il Cruzan Rum è uno dei quattro marchi di rum di bandiera USA e - certamente - ne tiene alto il nome.

La prima produzione di Rum risale all’800 A. C. nelle Indie Orientali.

La Distilleria

Fondata nel 1760, la Cruzan Rum Distillery è notoriamente riconosciuta tanto per la magnifica architettura, quanto per la filosofia di un rum naturale, dal gusto e dall’ aroma favolosi.

Vincitore di oltre 30 riconoscimenti internazionali, il Cruzan Rum - nelle sue varie sfumature di sapori - continua a localizzarsi nel segmento *Ultra Premium* dei Rums. Potete visitare le distilleria a St.Croix: Tel.(340) 692-2280, chiamate per sapere quando si svolgono i tour.

www.cruzanrum.com



LA BIRRA

Blackbeard Ale & Foxy’s Lager

Il primo e l’unico birrificio del marchio Brewing presente sulle isole si trova a St. Croix. Aperto solo nel ’96, il piccolo Brewing Store propone stile, e gusto puro per una tradizione che dura da secoli! Al Fort Christian Brew Pub sulla King’s Alley di Christiansted potete gustare le “Micro Brewery” delle Virgin Islands. Tel.(340) 713.9820 <http://www.fortchristianbrewpub.com>

Blackbeard Ale

Ambrata e corposa, dal gusto dolce e fresco, la **Blackbeard Ale** deriva da un’arte iniziata 400 anni fa, dalla casa **Williamsburg Brewing Company** in Virginia, rimasta immutata nello stile e negli ingredienti. Solo chiaro malto Americano e luppolo, acqua e lievito per la fermentazione.

La leggenda racconta che il prode *Blackbeard* - Barbanera il più noto tra i pirati e avventurieri che trafficavano le acque caraibiche -, fosse amante delle Isole Vergini, e ancor più della birra che si produceva in questi luoghi. E in effetti, dai suoi diari si apprende curiosamente che a bordo regnava calma e buon umore dopo una lunga bevuta di buona birra chiara!

www.BlackbeardAle.com



Foxy's Lager

E' una birra chiara, leggera e dal sapore pulito.

La leggenda racconta che nel 1968, *Foxy Callwood* da un piccolo bar di spiaggia, su una piccola isola caraibica, si aggiudicò uno dei primati per il più popolare Capodanno che si ricordasse nella storia delle Isole e non solo.

Intrattenitore, attore, filosofo, viaggiatore, musicista, cantastorie, pescatore, commediante, marinaio e suonatore di chitarra, *Callwood* suona e racconta: è divertente e fa spettacolo! il New York Post vi scrisse: "*Esistono tre soli posti al mondo degni per iniziare un nuovo anno: il Times Square di New York, il Trafalgar Square di Londra e Foxy's Jost Van Dyke*. Vi lasciamo con il motto di Foxy Callwood: "Vivete la Vita, Bevete la Birra"!

INFO: Ufficio Turismo Isole Vergini U.S.A.

c/o Thema Nuovi Mondi Srl

email: usvi@themasrl.it

Web: www.isoleverginiusa.it

Blog: www.isoleverginiusa.com