UN PAESE DA SCOPRIRE

La cucina è l'oro *delle Filippine*

La capitale Manila è città di grattacieli, canna da zucchero e tante contraddizioni dove però resiste una certezza: *la bontà del cibo*

di CAMILLA ROCCA

Diciassette città *in una*: Manila è una delle più grandi metropoli del mondo e le municipalità che la compongono (per oltre 12 milioni di abitanti) ne rivelano la storia coloniale e l'estrema povertà, lo skyline di grattacieli con alcuni dei ristoranti e cocktail più blasonati dai 50 Best Asia e la più grande Chinatown del mondo, Binondo, che poco ha cambiato il suo volto dalla fondazione, nel 1594. Un melting pot di culture, dalla dominazione spagnola, che ha costruito il primo nucleo di Manila, la cittadella fortificata di Intramuros, agli americani e giapponesi, che l'hanno rasa al suolo. Completamente. Manila si rialza portando con sé tutta la sua sfaccettata essenza, il sorriso caldo e fiducioso della sua popolazione e le sue contraddizioni. Caratteristiche che forse la rendono tanto impenetrabile, misteriosa e attrattiva per noi occidentali. Che sogniamo le bahay kubo, le classiche casupole fatte di bambù e foglie di cocco sulla spiaggia, ma amiamo il lusso vertiginoso dell'ultimo piano del The Peninsula, nello storico e ricco quartiere di Makati. Ma l'oro delle Filippine

❶ Il sole
Suggestiva l'opera Sunburstam, un grande sole che sovrasta la sala del The Lobby

❷ Back Room
Lo speak easy del Back Room all'interno del Shangri-La the Fort fuga.

❸ Cultura
Libri e cocktail allo Spirits Library

❹ Vegetale
Un piatto proposto dalla chef di Alive! The Farm

STORICO

1 Spirits Library

4963 Guerrero, Makati, 1210 Metro Manila. Instragram: @thespiritslibrary

Qui potreste trovare bottiglie rare, introvabili, prodotte decine di anni fa, magari anche subito il dopo guerra. E già questo lo rende un luogo da visitare. Ma al secondo piano di questo locale che è cocktail bar ma anche libreria ed è tra i più frequentati della Capitale, c'è una porta nascosta che porta a uno speakeasy tra i più belli (e forniti) di tutta Manila dove tra cocktail e musica dal vivo è piacevole trascorrere la serata.

INNOVATIVO

2 OTO

5883 Enriquez, Makati, Metro Manila Instagram: oto.ph

Questo cocktail bar si colloca al 63° posto nella classifica dei 50 Best Bar Asia (per un totale di cento bar segnalati in tutta l'Asia). Tra i signature sono senz'altro da provare il "Hey Brian!", un blend di bourbon, succo di pompelmo, sciroppo di tamarindo e birra o ancora i twist creati in collaborazione con Salvatore Calabrese come per esempio il "Bacon Old Fashioned" oppure il "Breakfast Martini".

SIMBOLICO

3 The Lobby

Ayala Avenue, Makati, Luzon 1226 - Manila peninsula.com

È il più grande spazio coperto di Manila, all'interno dell'hotel The Peninsula, dove consumare un light lunch o prendere un halo halo, il dolce-gelato tipico. Sopra la sala svetta "Sunburst", la più grande opera dell'artista filippino Napoleon Abueva, un sole di 12 metri e 21 raggi. Ed è un pezzo di storia per Manila: già quartier generale di soldati ribelli conserva in un quadro i colpi di mitragliatrice sparati durante la presa.

VINTAGE

4 Back Room

30th Street, Shangri-La the Fort, Manila Ig: @backroomph

Il Back Room è all'interno del Shangri-La the Fort. All'ingresso, accanto a un ristorante-hamburgeria, una sedia per lustrascarpe e un megafono vintage. In un'atmosfera speakeasy da anni 20, interni in legno scuro e pareti in pelle verde, sedili in pelle, pavimenti in marmo nero e bancone bar, vanta l'intera collezione del pregiato rum locale Don Papa, che utilizza un cru di canna da zucchero dell'isola di Negros.

AUTENTICO

5 Lampara

5883 Enriquez, Makati, 1210 Metro Manila. Instagram: @lampara.pob

Nel cuore di Makati, ovvero la città che viene considerata la "vecchia Manila", questo ristorante propone una autentica cucina filippina fine dining. Specializzata per il pairing cibo e cocktail, ha una filosofia all'insegna della condivisione: quindi tutti i piatti proposti, a partire dai main course, vengono sistemati al centro della tavolata, nel rispetto del più vero e autentico spirito filippino.

GUSTOSO

7 Harbor View

South Dr, Ermita, Manila. Facebook: Harbor View Restaurant

Un po' spartano nel tovagliato, ma questo ristorante merita un pranzo e non solo per la suggestiva vista sul porto di Manila, ma anche per quello che propone in cucina: c'è infatti un'ampia selezione di crostacei e pesci che può essere gustata autenticamente pied dans l'eau. Il consiglio è quello di chiedere l'astice pescato del giorno, che viene servito condito con diverse salse.

❺ Top
L'OTO si piazza tra i migliori cocktail bar dei top 50 Best Bar Asia

❻ Condivisione
La filosofia del Lampara è quella di rispettare lo spirito dello stare assieme

❼ Emozioni
La bellezza di uno scorcio delle Filippine, natura e acque cristalline

❽ Sul porto
Spartano ma suggestivo l'Harbor View, con crostacei e pesce freschissimo

❾ Spirituale
Il Prana, ristorante vegetariano e dai principi dell'ayurveda

ELEGANTE

8 Old Manila

Avenues Ground Level Makati, 1226 Manila - www.peninsula.com

Tra i ristoranti di fine dining più conosciuti di Manila, The Old Manila, all'interno del The Peninsula, vanta motivi geometrici ispirati all'art decò in grigio, crema e nero, e nel ristorante si trovano le foto d'autore del filippino-spagnolo Francisco Guerrero, che racconta la vita nella Manila del passato. In cucina uno chef italiano, Domenico Nicolino. Se ci fossero le stelle Michelin a Manila, questo ristorante la meriterebbe.

❿ All'italiana
All'Old Manila la cucina dello chef Domenico Nicolino merita alle pareti del ristorante ricavato all'interno del The Peninsula, ci sono foto d'autore di Francisco Guerrero

⓫ La cantina
Si chiama Dr. Wine e non potrebbe essere altrimenti: questo locale vanta una ricca selezione di vini provenienti da tutto il mondo

RICCO

9 Dr Wine

5571 Algier, Makati Instagram: @drwine.poblacion

Un lungo bancone in condivisione dove far amicizia nel cuore di Makati e rispettoso dello spirito filippino, con il piacere di stare assieme. Sicuramente l'enoteca più fornita di tutta la Capitale, offre una ampia selezione di vini spagnoli e francesi, champagne e spumanti di tutti i continenti. Lasciatevi consigliare nella scelta dei proprietari Vincent Landais e sua moglie Eva Marzan-Landais, che troverete sempre al banco.

LA RICETTA

Cracker di lino e mais

GLI INGREDIENTI

- **1/2 tazza** di semi di lino dorati, da immergere in 4 tazze d'acqua
- **1/2 tazza** di lino macinato
- **1** cipolla bianca tritata
- **2 cucchiai** di lievito alimentare
- **1/4 tazza** di mais dolce al vapore e macinato grossolanamente
- **2 cucchiaini** di sale dell'Himalaya
- **1 cucchiaio** di origano tritato

LA PREPARAZIONE

Immergere i semi di lino nell'acqua per circa 30 minuti-1 ora. Quindi cuocere a vapore il mais e metterlo da parte. In una grande ciotola versare i semi di lino ammollati aggiungere altre 2 tazze d'acqua, la cipolla tritata, i semi di lino macinati, l' origano tritato, il lievito alimentare e il sale. Mescolare bene fino a quando non si amalgama tutto il composto. Mettere il tutto su un vassoio e disidratare durante la notte, basterà porzionarli per ottenere cracker della dimensione desiderata.

VEGANO

10 Alive!

119 Barangay Tipakan, Lipa, 4217 Batangas

Tra i primi ristoranti vegani gestiti da una chef donna del Paese, Marie Pagcaliwagan, il ristorante Alive! Si trova all'interno di un resort verdeggiante e una azienda agricola nel cuore della giungla nei pressi di Lipa, a 1 ora e mezza dal cuore di Manila, The Farm at San Benito. Per chi vuole provare una cucina ricca di antiossidanti e fito nutrienti, con verdure coltivate in loco e condite principalmente con olio di cocco.

PANORAMICO

6 Roof Bar Admiral

2138 Roxas Bd - Malate; Manila www.admiralhotelmanila.com

Dall'alto dell'hotel Admiral si può apprezzare il panorama sul porto di Manila, uno dei più importanti di tutta l'Asia, famoso fin dall'antichità per gli scambi commerciali. Ottima di drink list da leggere al tramonto, per sorseggiare i cocktail a bordo piscina. Ma c'è un'altra sorpresa al Roof Top Bar: al piano terra, dietro una libreria, si accede allo speakeasy, per cocktail d'autore serviti da ragazze in kimono.

(quello di cui amava cingersi l'antica popolazione locale e poi tanto bramato dagli spagnoli) oggi è quello di una cucina sana, dove i vegetali e la frutta locale, in particolare il mango verde, detto anche "il caviale tropicale" e il cocco, diventano salse e condimenti dei piatti. Con un gusto che difficilmente arriva intatto in Europa. Una cucina che si affranca, finalmente, dallo street food americano in voga nel dopoguerra, dove impera la carne bovina, nulla di più lontano dagli usi locali. E nei cocktail viene usata la canna da zucchero locale, di cui il Paese è fiero esportatore da millenni, ma che ora, a causa dell'incremento demografico, viene usata solo a uso interno. Ma è considerata la migliore del mondo. Se ne fa lo zucchero moscovado e, con la melassa che proviene da una delle 4000 isole dell'arcipelago, quella di Negros Occidentale, alcuni dei rum più iconici del mondo. E da qui tutto iniziò. Sì, perché la canna da zucchero arrivò grazie a un italiano in America Centrale. Cristoforo Colombo, che la piantò prima in Sicilia, poi a Madeira e infine nelle nuove Indie. Creando una nuova geografia del rum.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SPIRITUALE

11 Prana

119 Barangay, Lipa, 4217 Batangas

Ristorante vegetariano influenzato dai principi dell'ayurveda è ricavato all'interno di The Farm At San Benito, una lussuosa struttura 5 stelle: rappresenta al meglio il concetto di una cucina olistica, spirituale. Prana deriva dal sanscrito, e significa respiro, forza o energia vitale. A farla da padrone nella cucina proposta sono le spezie e le erbe, con una chiara contaminazione indiana.