

# Destinazione SANTA FE: arte, shopping, sci, gastronomia, champagne e “chile”mozzafiato!

For the RED HOT CHILE SAUCE recipe in english click [heredi Cesare ZuccaPronti](#) con il vostro taccuino dei “prossimi viaggi del bello e del gusto” ? Riservate una pagina al New Mexico, la “Terra incantata” nel West-Ovest degli Stati Uniti. La sua storia, le leggende, le bellezze naturali, l’arte, la ricca cucina al sapore di “chile” il peperoncino piccante, l’artigianato, i turchesi e una miriade di attività ed eventi fanno del New Mexico una destinazione da sogno.



La nostra meta è a **Santa Fe**, la più antica capitale degli Stati Uniti, ufficialmente fondata dagli spagnoli nel 1610. Caratterizzata dalle sue costruzioni in *adobe*, un antico impasto di argilla, sabbia e paglia mescolata a erba secca e fango, patrimonio di molte famiglie che si tramandano questa

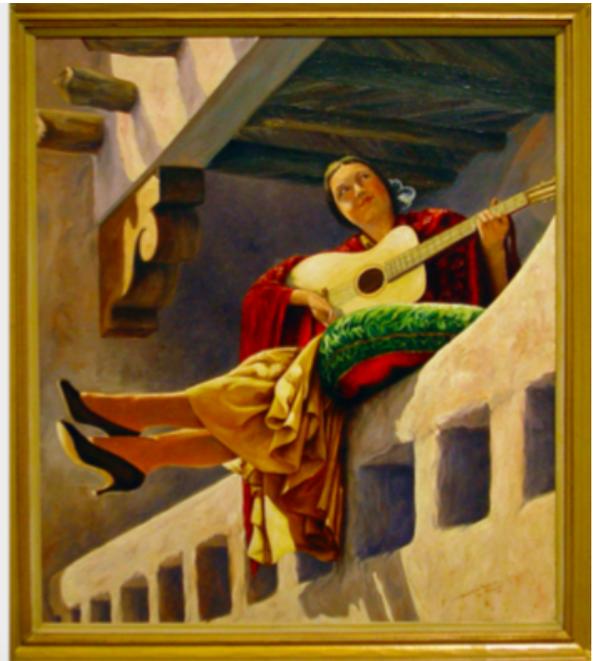
tradizione da generazione in generazione.



Santa Fe e' una cittadina veramente a misura d'uomo, che merita una visita per scoprire come l'influenza della cultura dei nativi sia ancora forte e capace di personalizzare cucina, arte, cultura, architettura e spirito. Frequentata da artisti e celebrità, Santa Fe è soprattutto un centro internazionale d'arte, un susseguirsi di gallerie e spazi espositivi. Oltre 250 gallerie e una dozzina di festival d'arte in uno dei più grandi mercati d'arte degli Stati Uniti



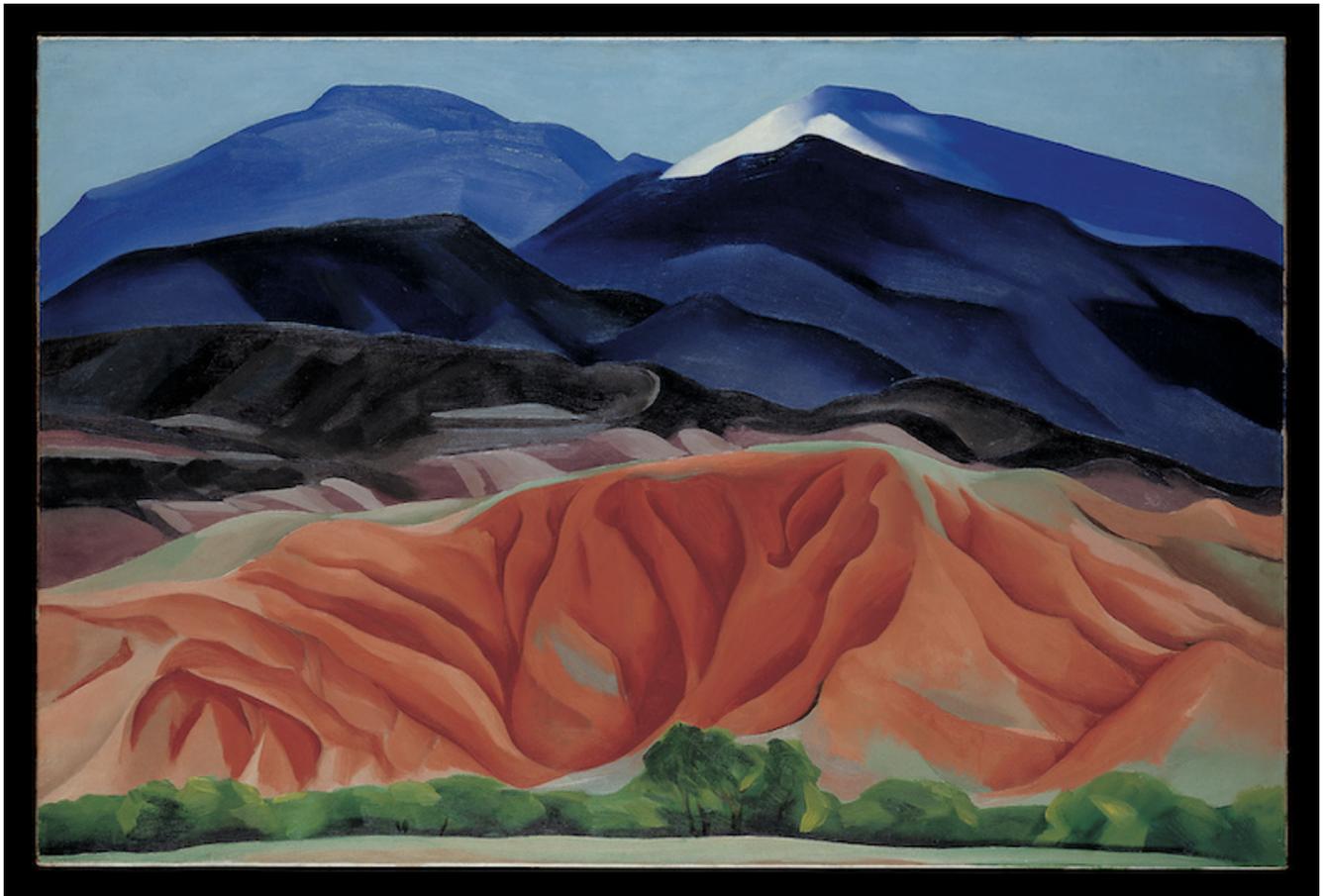
I weekend sono spettacolarmente animati, tutto l'anno. Dovunque vibra musica dal vivo, canti, balli e fantastiche vibrazioni per gentile concessione di musicisti locali che fanno echeggiare i loro strumenti da ponti, dai balconi, dalle piazze.



**ARTE!** Imperdibile un giro a **Canyon Road** dove scoprire tesori nelle numerose e varie gallerie d'arte, ma anche per ammirare i meravigliosi giardini e gli edifici dallo stile unico. In Luglio, l'annuale [“Art Santa Fe”](#) vede la partecipazione di rinomati galleristi da tutto il mondo. Visitatissimo il [Museo d'Arte Folk](#).



Vero tempio dell'immagine e della creatività e quindi meta dovuta di una visita a Santa Fe è il Museo dedicato alla grande artista [Georgia O'Keeffe](#) che di queste terre si innamorò, dipingendole con colori e suggestioni indelebili. Accoglie oltre 2.2 milioni di visitatori da tutto il mondo e è il museo d'arte più visitato nello stato del New Mexico e l'unico museo al mondo dedicato a questa artista di fama internazionale.



Un quadro di Georgia O'Keeffe

Anche in inverno !



**Ski Santa Fe** offre 86 piste diverse a sole 16 miglia dal centro di Santa Fe , magari con una tappa per una birra da **Totemoff's** o da **Railyard, WinterBre w 2023** dove potrete assaggiare la creazioni di 17 birrifici artigianali del New Mexico



**Lensic Performing Arts Center** Costruito nel 1931, lo storico nel cuore del centro, appena fuori dalla Plaza, ospita ogni tipo di musica, classica, jazz, moderna, di provenienze diverse come flamenco spagnolo, salsa cubana, samba brasiliana, valzer parigino oltre a ospiti celebri come Lyle Lovett a Benise "Il principe Spagnolo della Chitarra"



**SHOPPING** !Scopriretei tesori artigianali unici in una

suggestiva odissea dello shopping in squisite boutique e affascinanti edifici storici.. Che tu stia cercando moda o mobili, stivali da cowboy o cinture concho, salsa o gioielli in argento e turchese, sarai ricompensato in questo paradiso dello shopping di specialità e meraviglie del sud-ovest da tutto il mondo. Troverete arte popolare locale, nazionale e internazionale, oggetti d'antiquariato, cimeli, tappeti, tessuti, arte tribale e globale e una vasta gamma di gioielli raffinati.



© Cesare Zucca

Sotto il lungo portico del **Palazzo dei Governatori** troverete botteghe, shops, bancarelle multicolori: ad ogni angolo c'è un posticino dove fermarsi a curiosare e a fotografare! E non c'è sotto la pioggia o vento o neve che trattenga i venditori a aprire le loro bancarelle per proporre gioielli, ceramiche, oggetti in argento, tutti artigianali. Il **Winter Mercado**, situato all'interno dell'edificio **El Museo de Cultural** con la partecipazione di 40 paesi, non è solo un luogo dove fare acquisti, ma una vera esperienza...



© Cesare Zucca



© Cesare Zucca

**A TAVOLA !**La cucina del New Mexico è molto variegata: americana, indigena, messicana e spagnola. Tra le sue specialità troviamo i “burrito” (chili, uova, formaggio e

fagioli racchiusi in una tortilla) le “sopaipillas”, una specie di frittella di pasta che si mangia come contorno agli altri piatti oppure da sola, come dessert, e in questo caso servita con miele.



sopaipillas

**Volete davvero sperimentare la cucina newmexicana?** Allora non fatevi mancare un “pozole”, uno dei piatti più autenticamente messicani. Di origine precolombiana, a base di maiale, arricchito da un trionfo di sapori e fragranze legate a tradizioni antichissime e preparato con tipici ingredienti locali, tra cui mais, chile gajilío, lime, verdure e spezie eccetera. Assolutamente da sperimentare...



Il vero re a tavola è il *chile*, piccantissimo peperoncino rosso o verde, protagonista assoluto e condimento storico dei piatti newmexicani. Su tutti i tavoli troverete un vasetto o una bottiglietta di **“red hot chili sauce”**



La sua ricetta non è complicatissima, ma richiede tempo e

un'attenta ricerca di ingredienti... meglio portarsi a casa qualche bottiglietta per poi goderselo al vostro ritorno. Se proprio volete cimentarvi e fare bella figura con gli amici ... troverete la ricetta originale a fine articolo.



**A TAVOLA!** Santa Fe è popolata da eclettici ristoranti che propongono la New Mexican cuisine, dove i sapori tradizionali dei nativi indiani incontrano gli ingredienti che gli spagnoli portarono dall'Europa, fino a ricette più innovative, create da chef di fama internazionale. Nei menù troverete grigliate di carne, pietanze piccanti e piatti della tradizione, come *huevos rancheros*, *burritos*, *enchilladas*, *fajitas*, *tortillas*, *tacos* e *i chimichangas*, ripieni di fagioli, pollo, carne macinata.



Tra i ristoranti più conosciuti: **Coyote Cafè**, **SantaFe Cafè**, mentre per un'esperienza davvero "New Mexico" , vi consiglio **Da Casa Sena** dove la specialità è un pesce al cartoccio, avvolto in una vero mattone di "adobe": il camerie-e ve ne regalerà un pezzetto, quale souvenir portafortuna., mentre per chi ama la carne, **Rio Chama** serve una bistecca da Oscar.



E nel calice? Ottimi i vini locali, tra cui un adorabile e davvero poco costoso, mentre una margarita o una buona birra messicana non mancano mai. Non fatevi mancare un calice di **Champagne Gruet Brut** ottimo e davvero a buon prezzo. Fondata nel 1984, Gruet Winery è specializzata in vini spumanti Méthode Champenoise.



Di proprietà e gestione familiare, l'azienda produce spumanti a base di Pinot Nero e Chardonnay e una piccola collezione di vini fermi, con radici originarie della casa di Champagne di Gilbert Gruet a Bethon, in Francia. Più di 25 annate dopo, Gruet Winery ha ottenuto consensi senza precedenti e rimane uno dei preferiti dai migliori sommelier della nazione.



© Cesare Zucca

L'ultima settimana di Settembre vive il tradizionale [Santa Fe Wine & Chile Fiesta](#), un appuntamento annuale di cinque giorni che celebra i migliori vini che Santa Fe ha da offrire. Partecipano oltre 60 ristoranti partecipanti e 90 aziende vinicole partner. Ospiti , esperti e amanti e visitatori "gourmet" arrivano da tutto il mondo per questa festa unica nel suo genere.



**DOVE DORMIRE** [La Posada Resort e Spa](#) Per un soggiorno davvero magico. Sorge laddove nel 1882 c'era la lussuosa residenza del mercante Abraham Staab. Fa parte della Internazionalmente conosciuta, offre abitazioni, "casitas" e suites con uno scoppiettante caminetto, una SPA rinomata per la filosofia dei trattamenti e una splendida piscina





Ve l'avevo promesso... Siete pronti a sfidare la sferzata di una vivacissima salsa al chile? Ecco come prepararla a casa e far rimanere i vostri ospiti... a bocca aperta! **RED HOT CHILI SAUCE**



**Ingredienti**

- 20-25 baccelli di peperoncino rosso del Nuovo Messico essiccati,.Potete scegliere quelli meno o più piccanti oppure una combinazione
- 4 tazze di acqua o brodo di pollo (uso suddiviso)
- 2 cucchiaini di olio vegetale
- 1 cipolla media, tritata
- 3 spicchi d'aglio tritati
- 1 o 2 cucchiaini di origano messicano essiccato sbriciolato o maggiorana
- 1 cucchiaino di sale, o più a piacere

## **Preparazione**

1. Tostare i baccelli di peperoncino interi essiccati in una padella pesante a fuoco medio finché non sono caldi e rilasciano la loro fragranza, da 1 a 2 minuti per lato.
2. Rimuovi immediatamente i peperoncini dalla padella. Quando è abbastanza freddo da maneggiarlo, spezza ogni baccello di peperoncino in più pezzi (indossando guanti di gomma o di plastica se la tua pelle è sensibile), scartando il gambo e i semi.
3. Metti metà dei pezzi di peperoncino in un frullatore e versa metà dell'acqua o del brodo. Porea fino a quando non è quasi liscia ma con alcune macchioline di peperoncino ancora visibili nel liquido.
4. Riscaldare l'olio in una pentola capiente a fuoco medio. Aggiungere la cipolla e l'aglio e rosolare per diversi minuti fino a quando la cipolla è molle.
5. Versare la miscela di peperoncini frullati, quindi aggiungere l'origano e il sale.
6. Frullare i restanti peperoncini con l'acqua rimanente e versarli nella salsa nella padella. Ridurre il fuoco a medio-basso e cuocere a fuoco lento per un totale di 20-25 minuti.
7. Dopo circa 15 minuti, assaggia la salsa e regola i condimenti. Quando sarà pronta, la salsa sarà cotta abbastanza da ricoprire densamente un cucchiaino ma

comunque cadrà facilmente. Utilizzare caldo o refrigerare per un uso successivo



INFO <https://www.santafe.org/>



**CESARE ZUCCA** Travel, food & lifestyle. Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta in stile ['Turista non Turista'](#)

ENGLISH VERSION NEXT PAGE , CLICK NEXT>



CESARE ZUCCA Travel, food & lifestyle. Milanese by birth, Cesare lives between New York, Milan and the rest of the world. For WEEKEND PREMIUM he photographs and writes about cities, cultures, lifestyles. He likes to discover both traditional and innovative gastronomic delights. Cesare meets and interview top chefs from all over the world, 'steals' their recipes in a " [non touristy tourist](#) " style

Are you ready to challenge the kick of a lively chili sauce? Here's how to prepare it at home and leave your guests... amazed! **RED HOT CHILI SAUCE**



Ingredients  
20-25 dried New Mexico red chili pods. You can choose milder or hotter, or a combination  
4 cups water or chicken stock (split use)  
2 tablespoons of vegetable oil  
1 medium onion, chopped  
3 minced garlic cloves  
1 to 2 teaspoons

crumbled dried Mexican oregano or marjoram 1 teaspoon salt, or more to taste  
Preparation  
Toast the dried whole chile pods in a heavy skillet over medium heat until hot and releasing their fragrance, 1 to 2 minutes per side. Immediately remove the chiles from the pan. When cool enough to handle, break each chili pod into several pieces (wearing rubber or plastic gloves if your skin is sensitive), discarding the stem and seeds. Place half of the chili pieces in a blender and pour half of the water or broth. Puree until almost smooth but with some pepper flecks still visible in the liquid. Heat the oil in a large pot over medium heat. Add the onion and garlic and saute for several minutes until the onion is mushy. Pour in the blended chile mixture, then add the oregano and salt. Blend the remaining chiles with the remaining water and pour them into the sauce in the pan. Reduce the heat to medium-low and simmer for a total of 20 to 25 minutes. 7. After about 15 minutes, taste the sauce and adjust the seasonings. When ready, the sauce will be cooked enough to thickly coat a spoonful but still fall easily. Use hot or refrigerate for later use

