

## STORIA GASTRONOMICA



La cucina macedone è influenzata dalla cucina europea, turca e slava con un uso corretto delle erbe e le spezie danno un gusto unico ai piatti cucinati con cura e precisione. Un tipico macedone al pasto dovrebbe avere formaggio, insalata fresca, pane fatto a casa, carne (principalmente maiale) e patate.

## CIBO TRADIZIONALE

I piatti macedoni sono: Tavche Gravche (fagioli in padella), Ajvar (pepe rosso arrostito), Pindzur (pepe estivo e aglio), Malijano (insalata di melanzane), kebab (mini spiedini di manzo), peperoni verdi ripieni di riso, carne e formaggio), burek (al forno con filetto di formaggio, carne o verdure fritte), pastrmalia (torta salata) e hamburger (mix di carne di hamburger). I dessert a base di pasta imbevuta di sciroppo di zucchero e conditi con noci sono una pratica comune: Baklava, Eckler e Tulumbe.



## VINO MACEDONE

Ci sono circa 80 cantine nella Macedonia del Nord. La produzione di vino è un'industria onnipresente nei villaggi della Macedonia del Nord, quindi le persone preferiscono fuggire dalla realtà quotidiana e gustare prelibatezze culinarie tradizionali, circondate dal verde: un viaggio quotidiano ma unico.



---

PER QUELLI CHE VOGLIONO MANGIARE  
- Macedonia del Nord la tua prossima destinazione -

---



AGENZIA PER LA PROMOZIONE E IL SOSTEGNO DEL TURISMO  
DELLA REPUBBLICA DI MACEDONIA DEL NORD

**North Macedonia**  
**your destination** 

---

Via. 11 ottobre, num. 13, 1000 Skopje  
Republic of North Macedonia  
Tel: + 389 (0) 23 223 101

[www.northmacedonia-timeless.com](http://www.northmacedonia-timeless.com)  
[www.tourism.gov.mk](http://www.tourism.gov.mk)



Da non perdere il negozio di prodotti locali, pieno di entusiasmo con grappa a base di frutta (Acqua ardente macedone) e sacchetti di carta con frutta secca naturale proveniente dalle montagne.

---

**ACQUA ARDENTE MACEDONE**