

ATLAS

del sabor

Marruecos

donde la cocina cuenta historias

La gastronomía marroquí es una de las más sensoriales del mundo. Nació del cruce entre rutas caravaneras, tradiciones bereberes, influencias árabes, judías y mediterráneas. Cada plato guarda memoria de desiertos, puertos y ciudades imperiales. Aquí se cocina con tiempo y se come en comunidad. El alimento es hospitalidad y ritual.

PILARES DEL SABOR MARROQUÍ



Espicias: comino, canela, cúrcuma, jengibre y azafrán.



Aceite de oliva: base aromática y estructural.



Conservas: limón encurtido y aceitunas.



Pan (khobz): utensilio, no acompañamiento.

TAJINE: EL CORAZÓN DEL PAÍS

El tajine es método y plato. Su tapa cónica permite cocciones largas que concentran aromas. Cordero con ciruelas, pollo con limón encurtido o verduras especiadas: cada versión habla de región y familia.



COUSCOUS: EL PLATO DEL VIERNES

Servido tradicionalmente en familia, el couscous representa comunidad. Sémola al vapor, verduras, caldo y carne se unen en un solo plato central. No se improvisa: se respeta.

CARNE AL FUEGO

Brochetas, cordero asado (meshwi) y guisos profundos muestran el dominio del fuego y las especias sin exceso.

DULCES QUE PERFUMAN

- Chebakia: miel y sésamo.
- Cuernos de gacela: almendra y agua de azahar.
- Baghrir: panqueques de mil agujeros.

DÓNDE COMER PARA ENTENDER MARRUECOS

- **Marrakech:** zocos y fogones callejeros.
- **Fez:** cocina imperial.
- **Essaouira:** mar y brasa.
- **Sahara:** cenas bereberes bajo estrellas.

*Marruecos no cocina rápido.
Cocina con alma.
Cada bocado es un
viaje sensorial.*

PASTELA: EL CONTRASTE PERFECTO

Crujiente por fuera, suave por dentro. Carne especiada, almendras, canela y azúcar glas. Dulce y salado conviven en uno de los platillos más sofisticados del Magreb.

ZAALOUK Y ENSALADAS CALIENTES

Berenjena, tomate, ajo y especias crean texturas untuosas que se comen con pan. Son el inicio de casi cualquier mesa marroquí.

TÉ DE MENTA: HOSPITALIDAD LÍQUIDA

No es bebida: es ritual. Dulce, aromático y servido desde lo alto, marca el ritmo de la conversación.

