

## UN FESTÍN ENTRE DOS CONTINENTES

Pocas gastronomías en el mundo tienen la profundidad histórica, la variedad y el carácter ceremonial de la cocina turca. Influenciada por imperios milenarios, caravasares, rutas de especias y ciudades que nunca duermen, Turquía transformó el acto de comer en un espacio de comunidad, generosidad y hospitalidad. Aquí la mesa no se sirve: se celebra.

### LOS PILARES DEL SABOR TURCO

La cocina turca está guiada por ingredientes sencillos y técnicas ancestrales que exaltan el aroma, la textura y la abundancia.



#### Aceite de oliva mediterráneo

Base de cientos de platillos zeytinyađlı, suaves y perfumados.



#### Yogur: el alma cremosa del país

Turquía consume más yogur que casi cualquier nación del planeta. Se usa fresco, batido, con hierbas, en sopas o como salsa.



#### Especias

Comino, sumac, paprika, nigella, menta seca, canela y clavo. La mezcla es elegante y nunca invasiva.



#### Pan

El pan es sagrado: pide respeto y ocupa el centro de la mesa turca.

### LOS SABORES ESENCIALES DE TURQUÍA



#### Mezze: la bienvenida más hermosa

Una colección de pequeños platos para compartir: hummus, baba ghanoush, tzatziki, muhammara, berenjena con yogur, hojas de parra rellenas.

No es un aperitivo: es una filosofía de vida.



#### Kebabs

Desde el Adana kebab picante hasta el şiş kebab, la carne marinada y cocinada al carbón es un símbolo nacional. Cada región presume su propio estilo.



#### Pide: la "pizza turca"

Crujiente, alargada y con rellenos que van desde queso hasta carne de cordero o espinaca.



#### Manti: los dumplings turcos

Pequeños, delicados y bañados en yogur con mantequilla roja. Una obra maestra de la Anatolia profunda.



#### Baklava

Capas finísimas de masa filo con pistache o nuez, bañadas en almíbar de miel. Uno de los postres más sublimes del mundo.



#### Köfte

Albóndigas especiadas, suaves y aromáticas, típicas de cualquier hogar turco.

### BEBIDAS QUE CUENTAN HISTORIAS



#### Té turco (çay)

Se bebe todo el día, en todos lados. Un ritual social que crea puentes.



#### Ayran

Yogur batido con agua y sal: refrescante y culturalmente identitario.



#### Rakı

El "leche de león": anisado, fuerte y perfecto para mezze y pescados.

### DÓNDE COMER PARA ENTENDER TURQUÍA



#### Estambul

Iglesias que fueron mezquitas, mercados que fueron imperios y sabores que nunca duermen. Desde Karaköy hasta Kadıköy, la ciudad es un paraíso gastronómico.



#### Gaziantep

Ciudad patrimonio gastronómico por la UNESCO. La capital del pistache, el baklava y los kebabs más complejos del país.



#### Capadocia

Cenas entre chimeneas de hadas, comida tradicional anatólia y panes cocidos en hornos de barro.

Turquía no solo se visita: se prueba. Este Atlas del Sabor demuestra que comer en Turquía es viajar por civilizaciones enteras en un solo bocado. Es emoción, historia, aroma y hospitalidad en estado puro.

