

IL MERCATO DI HALÈS



VILNIUS



Si dice che per conoscere un paese e la sua gente bisogna prima di tutto vederne il mercato, ecco perché vi invitiamo a conoscere da vicino il mercato più antico di Vilnius: il mercato di Halès! Questo luogo, se potesse, racconterebbe migliaia di storie interessanti.

IL VERO INIZIO

Fin dal XV secolo nel luogo dell'attuale mercato fu attivo per circa un centinaio di anni il mercato dei cavalli, divenuto in seguito il mercato del grano quando, nel XVI secolo, in seguito alla costruzione delle mura della città, il mercato rimase confinato nel sobborgo all'esterno della cerchia. Nel 1906 all'incrocio tra la via Pylimo e la via Bazilijonu sorse il nuovo mercato, progettato dall'architetto ed ingegnere di Vilnius Vaclovas Michnevičius, e realizzato con l'aiuto dell'imprenditore Petras Vileišis. Per molto tempo questa costruzione ha continuato a chiamarsi "mercato del grano" e solo negli anni della prima guerra mondiale ha acquisito il nome di Halès. Di conseguenza, questo è il mercato più antico della città di Vilnius ed è tuttora funzionante.

QUESTO SI CHE È INTERESSANTE!

Il mercato fu coperto nel 1906, acquisendo così il suo aspetto moderno. Infatti, proprio in quel periodo sorgevano progressivamente in Europa le costruzioni in metallo: ponti, torri, stazioni ferroviarie. Il nostro "Halè" è il cugino contemporaneo dei famosi mercati di Cracovia e di Budapest: la sua base è una ossatura metallica simile a quella della torre Eiffel. Si erge da oltre 100 anni, proprio come il mercato di Halès.



Pranzo



Bibite



Specialità



Carne



Prodotti
da forno



Formaggi

LA TRADIZIONE DEL MERCATO A VILNIUS

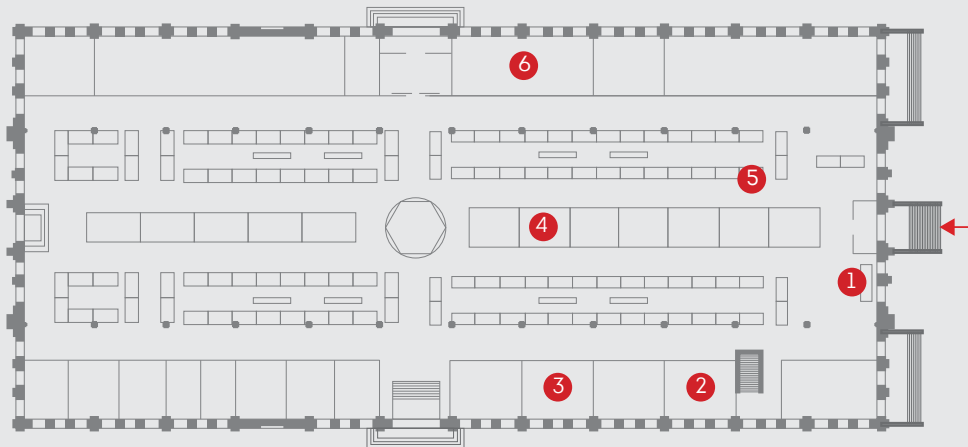
A Vilnius le tradizioni riguardanti il mercato risalgono al 604 quando nel centro città si svolge la prima fiera di Kaziukas e questa tradizione è sopravvissuta fino ai nostri giorni. Ogni anno il primo fine settimana di marzo si organizza la fiera all'aperto di Kaziukas dove si radunano centinaia di artigiani, mercanti e turisti.

IL MERCATO OGGI

Oggi il mercato di Halès è un luogo molto frequentato, scelto volentieri come base da imprenditori che desiderano promuovere idee originali o commercializzare prodotti alimentari locali biologici preparati secondo ricette uniche e originali. È possibile imbattersi in panifici, macellerie, negozi di formaggi, di vini, o di bagel. Chiunque potrà trovare qualcosa di interessante e di buono perché qui è possibile assaggiare e comprare i prodotti genuini provenienti dai produttori locali.

PROFUMI, SAPORI E COLORI

In primavera l'Halès si risveglia avvolto da profumi, sapori e colori, tutto intorno si scorgono numerosi mercanti che vendono i primi raccolti primaverili: ravanelli, cipolline, insalata verde, cetrioli, funghi primaverili. In estate già in lontananza si percepisce il profumo dei frutti di bosco e dai cestì è possibile intravedere le teste dei porcini o i calici dei galletti; il miele ancora fluido perché appena estratto dai favi attira con il suo profumo, così come la distesa di fiori con i loro bouquet intensi. In autunno molti mercanti e numerosi clienti si aggirano con i cestì pieni dal momento che si tratta del periodo in cui la raccolta è più fresca e tutto è più conveniente. Sul finire dell'autunno, ultimato il lavoro nei campi gli agricoltori ed i mercanti locali si trasferiscono all'interno del mercato di Halès per vendere ortaggi, frutta e i tuberi raccolti durante l'estate. È in questo momento che nell'Halès si sentono i profumi degli ortaggi salati o marinati, mentre cetrioli, aglio, pomodori e cavoli salati, oltre a vari tipi di insalate incantano con i loro colori e sapori.



MERCATO DI HALÈS

Pylimo g. 58

Martedì - Sabato 7:00 - 18:00

Domenica 7:00 - 15:00

- 1. Juice Bar
- 2. "Beigelistai"
- 3. Roots
- 4. "Kadaginè"

- 5. Lardo di Mečislovas Mlečka
- 6. "Halès Deli"
- 7. "Keulè Rükè"



1. JUICE BAR DEL MERCATO DI HALÈS



Orario di apertura:

Martedì - Domenica 7:00 - 16:00



Inaugurato 9 anni fa, il Juice bar è un locale molto popolare tra i clienti del mercato. È il luogo di incontro amato dalle persone famose della città, nonché dalla comunità spagnola di Vilnius. Una vivace cameriera bionda di nome Jelena serve nel juice bar di Halès; a tutti propone un cocktail di frutta e di ortaggi dispensando consigli su cosa sia più sano. Il credo di Jelena: deve essere buono! Per tutti, grandi e piccini è salutare bere un buon succo.

Ecco alcuni cocktail di frutta e di ortaggi consigliati da Jelena:

- "Čanga" (banana, arancia, limone, yogurt, miele, latte);
 - "Latte di nocciole" (nocciole, banana, latte, noce di cocco, cannella);
 - cocktail di nocciole, gelato e succo di mele, pere, arance, meloni;
 - cocktail verdi "riscaldanti": mirtillo di palude, ginseng, miele, germogli (disponibili al momento), spinaci, banana;
 - per il fegato: semi di cardo mariano, bacche di olivello spinoso, prezzemolo, sedano, succo di zucca.
-

2. I BAGEL DI VILNIUS: IL MERCATO SENZA SPECIALITÀ EBRAICHE NON È IL VERO MERCATO



Orario di apertura:

Martedì - Domenica 9:00 - 16:00

[facebook.com/Beigelistai](https://www.facebook.com/Beigelistai)



La gustosa ciambella-bagel fu commercializzata, sulla base di una ricetta tipica, dalla comunità ebraica insediata sul territorio del Gran Ducato della Lituania proveniente da varie parti del mondo. Oggi negli Stati Uniti e in Gran Bretagna il bagel è uno dei piatti preferiti per la colazione per via della croccantezza e morbidezza dovuta alla preparazione speciale: infatti prima di essere infornato il bagel viene appena bollito nell'acqua. Senza dubbio, il bagel più gustoso è quello appena sfornato: caldo, morbido e dolce, al mattino è buonissimo accompagnato da un caffè. Ma è anche ottimo per il pranzo, tagliato a metà e spalmato con la crema di formaggio insieme al salmone fresco o affumicato e verdure croccanti.

Qualche anno fa i "Beigelistai" (Cuochi di bagel) hanno nuovamente rilanciato le varie preparazioni del prodotto. Ci sono varie ricette di bagel, tra le più richieste lo stile New-York. Potrete inoltre gustare panini con bagel:

- Classici con la crema di formaggio ed il salmone;
- vegani con humus o crema di fagioli;
- con carne: manzo sfilacciato o con pancetta fritta e uovo;
- bagel dolci.

3. BOTTEGA - DEGUSTAZIONI “ROOTS”: UN PARADISO PER GLI AMANTI DEL FORMAGGIO



Orario di apertura:

Mercoledì - Domenica 9:00 - 16:00

www.facebook.com/RootsVilnius



“ROOTS” propone il più grande assortimento di formaggi artigianali nazionali. Tutti i prodotti sono preparati secondo il gusto e le ricette tradizionali degli agricoltori lituani. Ogni formaggio è un viaggio nei sapori e trasforma il rito di un pasto quotidiano in una festa del palato. È possibile assaggiare sul posto ogni capolavoro gastronomico e il team della bottega sceglierà per voi la migliore combinazione cibo- bevanda o in alternativa preparerà i cibi da asporto. La bottega - degustazioni “ROOTS” vi farà scoprire sapori inaspettati proponendo un'accurata selezione dei seguenti prodotti:

- formaggi di capra, pecora, mucca (“Uta”, “Angliukas”, “Spira”, “Žan Žakas”, “Viržinis”, “Klasikinis”, “Bliuzas”, “Balaitė”, “Kmytrukas”) con varie stagionature, un'ampia gamma di sapori da utilizzare nella diverse preparazioni delle pietanze, o in alternativa potrete semplicemente assaggiarli insieme ad un calice di vino;
- formaggi di mele stagionati (classico, con i mirtilli di palude, con le ciliegie, con le prugne, con le pere, con la noce greca); un delizioso dessert ed un ottimo regalo dalla Lituania;
- prodotti di carne essiccata o stagionata;
- pane di segale (viene proposto il pane con farina macinata a mola: un impasto preparato a mano, varie forme di pane lavorate manualmente prima di essere infornate)
- yogurt naturale;
- Craft beer;
- birra dei piccoli produttori;
- vino dei piccoli produttori lituani (di crespigno, vino rosé con menta, vino di “midus” reale - una bevanda alcolica a base di miele - vino di sei bacche ecc.);
- Il “midus” è la bevanda alcolica più antica al mondo, la sua ricetta era riportata negli scritti di Rigveda in India già 6000 anni fa.

4. “KADAGINĖ” (PRODOTTI DI CARNE RUSTICI): BONTÀ RUSTICHE LITUANE CHE PRO...FUMANO



Orario di apertura:
Martedì - Domenica 9:00 - 15:00

Vieta: 18A



Il Signor Valeras è un testimone delle proprie tradizioni familiari: produce e vende prodotti di carne affumicati. Benchè sia cresciuto in città, oggi affumica la carne secondo le antiche tradizioni rurali apprese dalla moglie. Nella produzione utilizza solo spezie naturali. Gli ospiti stranieri degustano con gran piacere specialità lituane come il lardo, i salumi e le salsicce, il prosciutto, e la coscia di maiale arricchiti unicamente con spezie naturali ed affumicati con il fumo di ontano e di ginepro.

- Le salsicce affumicate sono dei bastoncini di carne al profumo di ginepro. Compatte, preparate con la carne di manzo e di maiale della migliore qualità;
- Il salume affumicato è un salume tipico lituano che rispetta la preparazione descritta nelle ricette dei nostri nonni. Stagionato in modo naturale, affumicato presso l'affumicatoio di campagna con il fumo di ontano e di ginepro;
- le orecchie di maiale affumicate sono un ottimo antipasto molto apprezzato anche a livello internazionale: una specialità che si accompagna molto bene con la birra.

5. IL LARDO SALATO ED AFFUMICATO DELL'AGRICOLTORE MEČISLOVAS MLEČKA: NON SOLO BUONO MA ANCHE SANO!



Orario di apertura:

Martedì - Domenica 9:00 - 16:00



Non troverete un prodotto "più lituano" del lardo affumicato; viene l'accololina in bocca solo a vederlo o a sentirne il profumo: superficie appena bruna, croccante, semplice da gustare con il suo aroma di affumicato. Il lardo contiene diverse vitamine: A, D, E, inoltre carotene. Ancora più importante è il loro contenuto di acidi grassi insaturi (circa 60%) molto importanti per salute (acido arachidonico). Il sapore immutato nel tempo è motivo di ritorno costante dei clienti. Da 14 anni i prodotti di carne salati, affumicati o stagionati di Mečislovas sono richiesti anche dai diplomatici stranieri, ma anche i turisti di passaggio rimangono piacevolmente sorpresi dai nuovi sapori.

- Il lardo affumicato, salato dà un senso di sazietà e si scioglie in bocca;
 - Il prosciutto affumicato a freddo è la gioia del palato! Si tratta del prodotto naturale tradizionale lituano e viene stagionato dentro la salamoia. Le spezie naturali danno al prosciutto un sapore ed un aroma delicati;
 - Il filetto affumicato è un piatto aromatico, succoso, squisito, che si ottiene dal filetto di maiale.
-

6. HALÈS DELI “GEGIO STALUI” (PER LA TAVOLA DI GEGIS) È IL POSTO MIGLIORE DOVE ASSAGGIARE LA BISTECCA!



Orario di apertura:

Martedì - Domenica 9:00 - 17:00

www.facebook.com/Halesdeli



È un ottimo posto per chi ha molta fame ed apprezza la carne di qualità. Non dovete sorprendervi nel trovare tanta gente durante l'ora di pranzo: è un posto molto amato per il pranzo ed offre sempre il miglior rapporto qualità/prezzo. "Gegis" è il nome di una divinità baltica con cui le popolazioni locali chiamavano il terzo giorno di Pasqua. In quel giorno le galline venivano portate in chiesa per essere benedette. Durante la festa si mettevano sul tavolo le pietanze a base di pollame e carni aviarie in genere che simboleggiavano gli dei del cielo. Le carni (di tacchino, coniglio, quaglia, renna, anatra, oca, pollo, manzo, pecora, montone, maiale, capra) provengono dai piccoli allevatori appartenenti ad ognuna delle quattro regioni della Lituania: Žemaitija, Aukštaitija, Suvalkija e Dzūkija.

- Qui potrete comprare ed assaggiare salcicce cucinate sul posto, carne marinata ed altri prodotti semilavorati. La fondatrice della bottega la Signora Jūratė vi darà qualche consiglio su come scegliere la bistecca migliore!
- Venite a godervi il pranzo e vi sarà offerto un bicchiere di succo di mela dalla Dzūkija;
- Viene dedicata particolare attenzione alla carne fresca allevata presso le aziende agricole biologiche;
- Vengono proposti prodotti caldi ed un menù con il pranzo del giorno;
- Viene cucinata solo carne allevata presso le aziende agricole lituane;
- Ogni preparazione è fatta a mano e ciò dona un sapore diverso ad ogni parte;
- Sempre tutto fresco e buono.

7. “KEULÈ RŪKĒ” : PER CHI CERCA UN’ALTERNATIVA!



Orario di apertura: Lunedì - Mercoledì 11:00 - 22:00; Giovedì 11:00 - 23:00; Venerdì 11:00 - 2:00 Sabato 12:00 - 2:00; Domenica 12:00 - 22:00

Pylimo g. 66

www.facebook.com/keule.ruke



La “scandalosa” rosticceria-barbecue mostra una pittura di street-art che sorprende ed attira turisti da tutto il mondo! La pittura originaria rappresentava un bacio tra Vladimir Putin e Donald Trump; dopo il danneggiamento, ora li raffigura mentre fumano la stessa sigaretta. La rosticceria-barbecue “Keulė Rŭkė” è il posto ideale per godersi un ambiente alternativo, birra lituana e cibo popolare: speciali le costolette di maiale oppure il panino con carne a lunga affumicatura. Ottimo rapporto prezzo / qualità per un gusto prelibato! A causa del grande affollamento, il tempo di attesa potrebbe arrivare anche a un’ora. La rosticceria è frequentata da una clientela coraggiosa che ama l’adrenalina, quindi una volta entrati non sorprendetevi nel vedere alcuni particolari dei suoi interni un po’ scioccanti. In alternativa potrete cercare un buon posto per sedervi all’esterno. Se siete fortunati, riuscirete persino ad ascoltare musica jazz, blues oppure un altro tipo di musica che ben si accompagna ai gusti intensi tipici di Keulė Rŭkė. Vi consigliamo:

- Vedere e scattare una foto con l’immagine della street-art;
- Fare la fila facendo due chiacchiere con le persone del luogo;
- Assaggiare panini o costolette di maiale;
- Ascoltare la musica comodamente seduti dentro una vasca da bagno.

DOVE SI TROVA

