



# Approfondimenti: cucina

---

La Kamchatka ospita diversi gruppi etnici, ognuno famoso per i suoi piatti unici preparati secondo antiche ricette. Se tutti questi piatti della tradizione locale fossero serviti allo stesso tavolo, sarebbero l'invidia di qualsiasi festival culinario europeo.

Allo stesso tempo ci sono molti ristoranti moderni in Kamchatka che servono cucina d'autore. Puoi assaggiare pesce fresco, granchi, gamberi, caviale di ricci di mare, capesante, cervo, alce, ecc.

I 5 piatti più tipici della Kamchatka:

- \* Ukha - Zuppa di pesce  
(di solito a base di salmone)
- \* Yukola - Pesce essiccato all'aria
- \* Cervo con mirtilli rossi, bacche e miele
- \* Insalata di felci
- \* Tartine con caviale rosso



# Approfondimenti: Souvenir

---



## I 3 souvenir tipici della Kamchatka:

- Artiglio o zanna d'orso
- Abbigliamento della gente del posto
- Bijoux di corno di cervo



# Approfondimenti: sauna

---



Sicuramente l'esperienza più autentica da provare nelle serate nel profondo delle montagne dell'Altai: è la **sauna** o, come la chiamano i locali, "**banya**".

Di solito è una casa di legno con una stanza preparata a temperature di circa 70-100° C.

La tradizione vuole che vengano preparate "scope" di betulla con la quale si viene colpiti lentamente su tutto il corpo.



# Perché visitare la Kamchatka:



Orsi, mammiferi,  
uccelli e pesci in  
abbondanza

Numerosi  
vulcani attivi

Oceano Pacifico e  
spiagge di sabbia  
nera



Aria fresca e cibo  
salutare

Autentica Cultura  
Locale

Piscine  
termali

