

Un antico e particolare strumento è diventato il protagonista della cucina indiana nel mondo.



Il **Tandoor** è un forno tradizionale dell'India nordoccidentale, una giara in terracotta con una apertura sul fondo della parete, per permettere la collocazione e l'alimentazione del carbone.

Naturalmente non si tratta di un attrezzo di facile utilizzo in ambito casalingo e va considerato al pari di un barbecue, solo che generalmente va incassato direttamente su di una superficie in muratura. La sua origine è antichissima e il suo nome si deve con ogni probabilità alla parola semitica *tanur*; alcuni fanno risalire la sua tradizione fino all'antico Egitto, altri alla civiltà della [Valle dell'Indo](#)

. Ma fu attraverso la Persia e la cultura [Moghul](#)

che certamente il forno Tandoor si affermò in tutta l'India settentrionale e fu per secoli utilizzato per la cottura del pane, applicato sulle pareti interne, come ancora è comunissima pratica.

Fu nel XVIII secolo nella zona di



© 2015 by [unreadable text]