

IL CIBO ITALIANO NEL TANGO: DALL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA IL WEBINAR SINGAPORE - BUENOS AIRES

ROMA\ aise\ - L'epidemia non ferma l'Accademia Italiana della Cucina che, il 30 maggio scorso, ha promosso un singolare webinar tra Singapore e Buenos Aires. "La Cucina Italiana nel Tango - L'autenticità nella cucina di emigrazione" il tema dell'incontro virtuale promosso dalle Delegazioni di Singapore-Malaysia-Indonesia e Buenos Aires, aperto dai saluti del Segretario Generale dell'Accademia, Roberto Ariani. Soddisfatti i delegati organizzatori - Giorgio M. Rosica e Alberto Lisdero - per riscontro avuto dall'evento, tanto da auspicare per il futuro maggiori occasioni di collaborazione. Dopo gli interventi di saluti degli ambasciatori italiani a Singapore, Raffaele Langella, e Jakarta, Vittorio Sandalli, e del Consigliere economico commerciale dell'Ambasciata d'Italia a Buenos Aires, Marco Leone, è toccato ad Anna Lanzani tenere una relazione sulla cucina italiana di emigrazione in Argentina, cui è seguito un dibattito tra i partecipanti. Oltre 60 gli ospiti collegati online da 10 diversi Paesi con 6 diversi fusi orari, che si sono aggiunti agli accademici delle due delegazioni organizzatrici. Presenti i delegati di Milano, Milano Duomo, Roma Eur e Budapest oltre che di Jakarta, Mumbay e Tokyo. In una serata dedicata al tango e al cibo, non poteva mancare, in collegamento da New York, un ospite d'onore quale Dario Vaccaro, produttore e manager del Quintetto Astor Piazzola. "Tango was not only for two!". (aise)