

EMILIANO-ROMAGNOLI NEL MONDO: CUCINA PROTAGONISTA NELL'INCONTRO TRA PIACENZA E TOGLIATTI (RUSSIA)

ROMA\ aise\ - Lo scorso giovedì 26 novembre, nell'ambito della V^o Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, si è svolto il collegamento tra la città di Piacenza e quella di Togliatti, in Russia, tramite una masterclass virtuale di cucina italiana organizzata dall'Associazione Piacenza nel Mondo con l'Istituto "Dante Alighieri" di Togliatti e l'Accademia della cucina piacentina. Tre ore di scambi di saperi e sapori proficui, dove i partecipanti hanno preparato alla distanza un menu tradizionale, grazie a piatti come i maccheroni alla bobbiense, i tortelli piacentini e le buslan allo zabaglione (ciambella piacentina). Un evento che si è dovuto adattare alle restrizioni legate alla pandemia. L'iniziativa infatti è avvenuta da remoto ma è stata comunque molto interessante per mantenere i legami tra la città emiliana e quella russa, che hanno lavorato insieme negli ultimi anni, unendo la comunità di emiliano-romagnoli sparse nel mondo. All'evento, non a caso, hanno partecipato l'attuale vicepresidente della Consulta degli Emiliano Romagnoli nel Mondo, Valentina Stragliati (originaria del piacentino), Giovanni Piazza, Presidente dell'associazione Piacenza nel Mondo, Elena Khurtova dell'Istituto "Dante Alighieri" di Togliatti, il cuoco Paolo Oddi dell'agriturismo "Il Viandante" di Borgonova Val Tidone (Piacenza), e i rappresentanti della comunità piacentina nel mondo, Alain Draghi (da Parigi), Peter Segalini (da New York) e Marcelo Carrara (da Mar del Plata, in Argentina). Dall'incontro, infine, sono nate anche tante idee da sviluppare per il futuro, con lo scopo di diffondere i prodotti e la gastronomia piacentina ovunque nel mondo. (aise)