

ACCADEMIA DI CUCINA

Jota, chifeletti e cotto in crosta star a Toronto grazie a Suban



I protagonisti dell'evento in Canada

«Mille eventi in cento e più paesi» è la formula cui è ricorso il ministro degli Esteri Angelino Alfano per presentare la seconda edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo, progetto nato nel 2016 per dare seguito alle tematiche dell'Expo, che vede coinvolta l'Accademia italiana della cucina nel ruolo di ambasciatrice dell'identità gastronomica italiana nel mondo.

Missione in Canada, a Toronto, nell'ambito della Settimana, per la delegazione di Trieste. C'era da promuovere "il quinto elemento", cioè - oltre a terra, acqua, aria e fuoco - la qualità e l'eccellenza di prodotti legati al nostro territorio, in questo caso Trieste e la Venezia Giulia. Prima tappa la serata di gala nella residenza dell'ambasciatore Claudio Taffuri sul tema della cucina tradizionale di Trieste e della Venezia Giulia organizzata dall'Ambasciata in collaborazione con l'Istituto italiano di cultura di Toronto e con le delegazioni dell'Accademia italiana della cucina di Toronto e Trieste, alla presenza del delegato di Trieste Paolo Penso. Successivamente, con il coinvolgimento della Società Dante Alighieri e del Congresso nazionale degli italo-canadesi, Mara Rondi, rappresentante del Centro studi dell'Accademia italiana del Fvg, ha tenuto una conferenza su "Trieste: a mix of culinary traditions in the heart of mittelEurope". Infine, sempre nella residenza dell'ambasciatore, le conviviali a buffet, in collaborazione anche con l'Agenzia Ice-Canada e la partecipazione di molte autorità: Federica Suban dell'Antica Trattoria Suban, coadiuvata dal suo assistant chef Dado, ha cucinato jota, zuppa di kren, chifeletti con stinco di vitello, prosciutto in crosta, strudel di mele, gnocchi di susine e molti altri piatti tipici della cucina triestina. E l'entusiasmo è salito alle stelle.

