25-03-2015 Data

Pagina

Foglio 1

citynews ~

**FORLITODAY** 

RIMINITODAY

**RAVENNATODAY** 

Invia un contributo



CRONACA

EVENTI

ZONE

SEGNALAZIONI

SEZIONI Y

🕊 ZONE Cesenatico Savignano sul Rubicone Cervese Nord San Mauro Pascoli Gatteo Bagno di Romagna Gambettola Mercato Saraceno Tutte le zone »

## Comunicato stampa

## Convegno dell'Accademia italiana della cucina sulle paste fresche

Comunicato - Inserito Da Marco · 25 Marzo 2015



Le paste fresche rappresentano uno dei piatti fondamentali della gastronomia italiana soprattutto per quanto riguarda l'Emilia-Romagna e le Marche. Di questo si parlerà a Cesenatico, al Grand Hotel da Vinci, il 28 marzo 2015. Nel tempo riservata soprattutto alla cucina delle ricorrenze ora il consumo delle paste fresche  $\grave{\mathrm{e}}$ divenuto un'usanza abituale.

Nella tradizione domestica, così come nella lavorazione artigianale attraverso i laboratori di produzione di piccola gastronomia, le paste fresche, con e senza uova, ripiene e non, sono un punto fermo delle

consuetudini alimentari nelle aree romagnole e marchigiane.

D'altra parte abbiamo assistito negli ultimi decenni ad una dinamica di evoluzione della proposta di paste fresche confezionate di produzione industriale, che da un lato ha permesso una notevole espansione della offerta a livello sia nazionale che internazionale ma, dall'altro, ha creato un certo differenziale tecnologico e qualitativo rispetto alle lavorazioni gastronomiche della tradizione.

Il convegno, promosso dalla **Accademia Italiana della Cucina** nell'area di competenza della delegazione di Cesena, attraverso i Coordinamenti e i Centri Studi Territoriali di Romagna e Marche, con il contributo delle Delegazioni di San Marino, Bologna e Bologna San Luca, con il patrocinio dell'Alma Mater Studiorum Università di Bologna Campus di Cesena, vuole instaurare un confronto tra gli aspetti gastronomici, storico-sociali e qualitativi delle abitudini e dei prodotti delle aree citate, esaminando le proprietà delle diverse tipologie di prodotto anche a confronto con le paste fresche industriali e i loro peculiari aspetti tecnologici e normativi."

Interverranno storici ed esperti della tradizione gastronomica territoriale, esperti in campo alimentare dell'Università di Bologna e dell'Accademia dei Georgofili, con la testimonianza di Chef e di CasArtusi in relazione agli aspetti legati alla operatività in tema di paste fresche nei territori interessati.

Nota - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di CesenaToday





LA SETTIMANA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.