



## L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA VISITA LA BULGARIA



### Accademia Italiana della Cucina

Istituzione Culturale della Repubblica Italiana

Si è svolta dal 23 al 27 aprile la visita della delegazione di Roma Eur dell'Accademia della Cucina Italiana, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, guidata dal delegato Claudio Nacca, in diverse città della Bulgaria con lo scopo di riunire tutti gli accademici per approfondire la conoscenza della sua storia, tradizioni e della cucina di un Paese ancora ricco di bellezze e tesori poco conosciuti. L'iniziativa si è avvalsa della preziosa collaborazione della dott.ssa Tiziana Marconi Martino de Carles che, nelle sue vesti di Simposiarca, ha contribuito alla realizzazione delle numerose riunioni conviviali tenutesi a Sofia.

Sofia, la Chiesa di Boyana, la cattedrale Aleksander Nevski, la National Art Gallery, la Chiesa ortodossa di Santa Nedella, le antiche terme ed i resti delle mura bizantine, Plovdiv, l'Anfiteatro romano di Marco Aurelio, il Museo Etnografico, gli scavi sotto Santa Sofia, onorati dall'accoglienza del Vice Sindaco Cultura, Istruzione e Sport, Todor Chobanov e visita guidata privata della Direttrice dei Musei Storici di Sofia: queste alcune delle tappe dell'itinerario conoscitivo culturale a cui hanno preso parte i ca 30 accademici della delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina. Accanto alla visita delle maggiori testimonianze storiche che conserva oggi la Bulgaria, alcune dichiarate Patrimonio dell'UNESCO, gli accademici hanno avuto l'occasione di avvicinarsi ai piatti tipici della cucina locale ed essere ospiti dalla Bulgarian Association of Sommelier di Sofia.

Il 26 aprile i delegati sono stati accolti presso la nuova struttura ristorativa Italiana TRATTORIA GIUSEPPE VERDI di Sofia (socio camerale) e serviti in pieno stile italiano e con un menu magistralmente preparato dallo chef Giuseppe Lomuscio che ha voluto ricordare ai conviviali i sapori e gli odori della sua terra, la Puglia.

Perché proprio trattoria? Perché è un posto dove si possono degustare i vecchi piatti tradizionali che rendono la cucina italiana così famosa nel mondo e questa esplosione di sapori e profumi viene curata dallo chef Giuseppe Lomuscio e dalla squadra da lui accuratamente scelta. Giuseppe è allo stesso tempo il cuore e l'anima della trattoria. È cresciuto nella città di Andria e i suoi piatti sono tutti basati sulle ricette originali del Sud. Secondo Giuseppe, *"il cibo è il motore della vita... e con il cibo non si possono fare compromessi"*. Per questo motivo egli fa sempre una selezione accurata dei prodotti che utilizza e tiene particolarmente alla loro qualità. *A cominciare dal basilico coltivato direttamente nell'orto della trattoria, per continuare con i pomodori e la mozzarella freschi ed il pane appena sfornato"*.



Del resto, l'Accademia Italiana della Cucina nasce col compito di salvaguardare, insieme alle tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola, espressione viva e attiva dell'intero Paese. *La cucina racconta chi siamo, riscopre le nostre radici, si evolve con noi, ci rappresenta al di là dei confini. La cultura della cucina è anche una delle forme espressive dell'ambiente che ci circonda, insieme al paesaggio, all'arte, a tutto ciò che crea partecipazione della persona in un contesto. È cultura attiva, frutto della tradizione e dell'innovazione e, per questo, da salvaguardare e da tramandare, si legge nella presentazione dell'Istituzione Culturale.*

Tra i conviviali il Consigliere, Vicario Capo Missione e Capo Ufficio Economico – Commerciale dell'Ambasciata d'Italia a Sofia, Francesco Maria de Stefanì Spadafora, ed il Segretario Generale della Camera di Commercio Italiana in Bulgaria, che ha, altresì, contribuito all'organizzazione della serata con gli accademici.



Il giorno 27 aprile la delegazione di Roma Eur dell'Accademia della Cucina Italiana ha avuto l'occasione di trascorrere un altro piacevole momento d'italianità presso CONFETTI GELATERIA, ristorante italiano certificato con il Marchio "Ospitalità Italiana 2013", che *"a dispetto del nome, Gelateria Confetti è anche ristorante - caffetteria...I suoi gelati, proposti in oltre 15 gusti, sono particolarmente conosciuti ed apprezzati in tutta la città; Flavio Molin Pradel di Treviso proviene, infatti, da una famiglia, che da più di 150 anni è specializzata nella produzione di gelateria e che ha custodito gelosamente i segreti delle ricette artigianali italiane.*