

Oggi il convegno su "Le paste fresche tra Romagna e Marche"

I Coordinamenti e i Centri Studi Territoriali di Romagna e Marche, con il contributo delle Delegazioni di Bologna e Bologna San Luca e la Delegazione della Repubblica di San Marino dell'Accademia Italiana della Cucina, organizzano il Convegno di Studi dal titolo:

"Le Paste Fresche tra Romagna e Marche. Dalle terre alla tavola: tradizione e futuro".

Che si svolgerà oggi alle 9 e 30 al Grand Hotel da Vinci a Cesenatico.

Al Convegno, oltre alle Autorità dell'Accademia, quali il Presidente Giovanni Ballarini, il Vice Presidente Severino Sani e il Segretario Generale Paolo Petroni, parteciperanno relatori di chiara fama: Piero Meldini e Tommaso Lucchetti



storici della gastronomia; Natale Frega dell'Accademia dei Georgofili; Marco della Rosa e Francesca Danesi dell'Università di Bologna; Giuseppe Benelli Presidente del premio Bancarella.

A conclusione del Convegno seguirà la Tavola Rotonda condotta da Maddalena Santucci giornalista della Rai, cui parteciperanno Corrado Piccinetti e Francesco Donati dell'Univer-

sità di Bologna, Laila Tentoni e Carla Brigliadori di CasArtusi, e gli chef Stefano Ciotti e Flavio Cerioni.

Fra i graditi ospiti, oltre alle Autorità locali, il Segretario di Stato alla Cultura, Pubblica Istruzione e Università della Repubblica di San Marino e il Capitano di Castello di San Marino che ha concesso il patrocinio all'iniziativa.

"Le paste fresche rappresentano uno dei piatti fondamentali della gastronomia italiana soprattutto per quanto riguarda l'Emilia-Romagna e le Marche". La Repubblica di San Marino è da sempre punto d'incontro delle due culture regionali. Si pensi al ruolo che ebbe il mercato di Borgo per le genti di Romagna, del Montefeltro

e della valle del Conca, che periodicamente, sin dal lontano XIII secolo, ivi si recavano per i loro scambi commerciali. Sulla piazza del mercato si confondevano e si compenetravano i dialetti dell'Adriatico con quelli dell'alta Valmarecchia e la cucina romagnola si sposava con la cucina del Montefeltro trasmettendo linfa alle peculiarità della cucina sammarinese. La Repubblica di San Marino non poteva mancare all'appuntamento. Il Convegno vuole, infatti, "instaurare un confronto tra gli aspetti gastronomici, storico - sociali e qualitativi delle abitudini alimentari delle aree citate, esaminando le proprietà delle diverse tipologie dei prodotti e delle norme che li regolano e li tutelano".

