

Inaugurato il Primo Festival della Cucina dell'Azerbaigian in Italia

written by Manuela Mancino | 06/12/2017



Piatti dai gustosi accostamenti inusuali, che si caricano di significati profondi e che rimandano alla convivialità e al potere commemorativo del cibo, fondamentale per gli Orientali. Vi raccontiamo una serata all'insegna del calore e dell'ospitalità azerbaigiana.

Così lontana eppure così vicina, con le sue spezie, con i suoi trascorsi...La **cucina azera** approda nella Capitale, grazie al festival ad essa dedicato organizzato dall'Ambasciata e all'impegno profuso dagli esponenti del mondo politico, economico, culturale e dei media.

Nella location dell'**Hotel Baglioni** di via Vittorio Veneto, i **piatti tipici Azerbaigiani**, preparati per l'occasione dal noto **chef Abuzar Shiraliyev** e dal suo secondo **Tural Bayramov**, hanno saputo conquistare i numerosi presenti, grazie ai profumi, colori e aromi della terra d'Oriente.

Festival della Cucina dell'Azerbaigian in Italia, il successo della prima edizione

Ad introdurre la serata l'**Ambasciatore Mammad Ahmadzada**, che ha rimarcato la valenza del cibo quale momento di "conoscenza tra culture" e reciproco scambio, tematica sottolineata e approfondita anche dal sottosegretario del Ministero per i Beni e le attività culturali e il turismo, **Antimo Cesaro**.

Di spessore e di peculiare interesse, l'exkursus del giornalista e critico gastronomico **Carlo Cambi**, che ha raccontato i sapori e i gusti della cucina tradizionale azera, evidenziandone la storia e suggerendone chiavi di lettura inattese, capaci di dischiudere legami tra materia prima, tradizione, presente e future evoluzioni. E così i piatti presentati non solo vengono apprezzati per i **gustosi accostamenti inusuali**, ma si caricano di significati più profondi che rimandano alla convivialità e al potere commemorativo del cibo e dello stare a tavola che, per gli Orientali, acquisisce un'importanza fondamentale.

Melagrana, simbolo dell'Azerbaigian e di buona sorta

Dolma, dovga, dushbara, gutab, kebab, arricchiti con le tradizionali spezie (zafferano, [curcuma](#), coriandolo e sumakh), danno piena mostra dei loro sapori e saperi, in abbinamento ai vini della nazione, alle tradizionali bevande a base di tè e succo di melograno. Ed è stato proprio quest'ultimo il protagonista della serata, nelle sue molteplici declinazioni, a testimoniare come sia simbolo dell'Azerbaigian e di buona sorte.

Il prossimo passo sarà la **divulgazione del marchio "Made in Azerbaijan"** in Italia, specie nel settore agro-alimentare, attraverso il coinvolgimento di piccoli artigiani che hanno inviato i loro prodotti durante la tre giorni romana del festival, tra cui **Gilan FMCG, AzNar, Chabian Ismayilli Winery** e **RaziRice**.

Il grande successo di pubblico dimostra l'interesse verso il lontano Oriente, reso molto più prossimo e vicino dal calore e dalla rara ospitalità azerbaigiana.