

Intercambio cultural a través de la gastronomía

38 jóvenes de intercambio europeo participan en un evento gastronómico con chefs reconocidos del país en el CiocolArt Sicily Festival el pasado domingo 28 de octubre

Beatriz Alonso Cabaleiro

CiocolArt Sicily Festival en Forza d'Agro acogió el pasado domingo 28 de octubre un evento sobre Gastronomía contemporánea de la mano de chefs reconocidos e intercambio gastronómico con jóvenes de Algeria, Grecia, Italia, Eslovaquia, España y Tunez de intercambio europeo, subvencionado por Erasmus+, entre los días 25 al 30 de Octubre en Taormina y alrededores. Cada país ofrecía comida tradicional en representación de su tierra natal y compartiendo espacio con chefs de prestigio: Luca Giannone del rist Al Galu' di Scicli, Giuseppe Geraci rist Modi' di Torregrotta, Antonino Miano rist Terrazza Caruso, Forza D'Agro Leonardo Medina, rist Gourmet 32, Taormina Davide Biuso rist Red & White Taormina. Una cita de crisol de tendencias y culturas de la mano de Donatella Rapisardi, representativa de la organización.

España, mesa liderada por la periodista Beatriz Alonso, presentó queso de Arzúa con queso membrillo (una sobremesa típica), tarta de Santiago de Compostela (elaborada a partir de almendras molidas y huevo) y chorizo, jamón serrano acompañados por una tabla de quesos más curados. El maridaje perfecto para un buen vino tinto con materia prima de calidad.

Argelia presentó una combinación de diferentes dulces tradicionales en la mesa. Ejemplo de ello son los “caprices” (un caramelo tradicional), “grwiwech”, un postre elaborado con pasta dulce frita y rociado con semillas de sésamo y miel). “Trajimos cous-cous. Una lástima no haber podido cocinar este plato típico para todos vosotros”, declara Abdelraouf Hamitou, joven integrante del equipo argelino.

Grecia ofreció licores típicos, dulce y queso feta con tostadas y tomate con un chorro de oliva. Y como no, dolmadakias (hojas de parra rellenas de arroz – o de arroz y carne-).

Tunez presentó dátiles y demás dulces artesanales elaborados por las madres de los participantes. “Los dátiles se comen acompañados con un delicioso té moruno”, una combinación perfecta y un momento de tranquilidad que adoran en la cultura de Amany Youssfy, integrante del equipo de Tunez.

Finalmente, Eslovaquia ofreció *snacks* salados que te transportaban a los sabores de la infancia, alcohol para entrar en calor un día de invierno pardo y gris y una tabla de quesos tradicionales.

El evento, asimismo, ofreció un *performance* de arte en vivo y coctelería *gourmet* para disfrutar de una velada que rompía “con las barreras de cultura y lengua” y la oportunidad de comprar algún souvenir en la primera planta (licor de chocolate, tablas de chocolate artesanales e incluso una cerveza stout al chocolate artesanal).

Un día inolvidable para toda la gente allí presente y una cita más para los jóvenes extranjeros de entre 18 y 35 años participantes en el proyecto europeo: “Overcome Borders to Discover a Common Heritage” coordinado por Beatrice Briguglio y, a su vez, por el economista Tino Celisi.

