

Il progetto “Culinary bridges across Europe” ha fatto una tappa anche in Polonia, ad Augustow .

Le due organizzazioni ospitanti (la Galleria dei Sapori e la Fondazione GAMA) hanno organizzato intense giornate di lavoro sulla cucina tipica polacca e sui progressi nella realizzazione del nostro progetto.

I coordinatori greci hanno mostrato la nuova versione del sito internet comune e tutti i partner hanno illustrato le ricette tipiche nazionali (tradotte anche in inglese) e le attività di pubblicizzazione del progetto già intraprese.



Presto sarà pronto un e-book (in italiano e inglese) con decine di ricette tipiche con ingredienti, fasi di lavorazione e cenni storici. L'e-book verrà poi distribuito gratuitamente.

Saranno disponibili anche versioni in tedesco, greco e polacco, per chi fosse interessato.

L'hotel Warsaw di Augustow ha preparato una simpatica dimostrazione sulla preparazione e la cottura dei ravioli locali (piroghi) ripieni di vari tipi di carni, funghi o formaggio.

Successivamente i partner locali hanno organizzato un workshop a Kurianka dove, dopo aver visitato il locale museo delle uova decorate, sono state effettuate numerose dimostrazioni della preparazione di cibi tipici polacchi come kartacze, sekacz, drozdzowka, che sono stati degustati accompagnati da formaggi, pane e altri prodotti del luogo.



In parallelo i giovani del luogo hanno assistito ad un workshop su “come trovare lavoro nel turismo usando internet”.

Anche i partner italiani, ciprioti, greci e bavaresi hanno offerto tavolate di cibi, dolci, vini e liquori tipici ai rappresentanti locali e al coro tipico che ha cantato per tutti.

Nei giorni successivi è proseguito il lavoro con workshop sulle “tecniche per fotografare i cibi” e “la trasformazione dei cibi tradizionali greci a contatto con le altre culture”.

Il partner cipriota, il “Museo virtuale del cibo e della nutrizione” ha realizzato un concorso fotografico sul cibo e ha mostrato alcune delle foto vincitrici; fotografare il cibo è infatti più difficile di quello che sembra e solo con foto molto ben fatte (ed eventualmente ben ritoccate) è possibile rendere appetibili i cibi fotografati.



E' seguita una visita ad una azienda locale per l'affumicamento del pesce di lago, accompagnata da una graditissima degustazione tanto dei vari tipi di pesce che della fortissima grappa aromatizzata locale; la visita al Monastero Camaldolese di Wigry e al Parco Nazionale Wigierski, incluso il museo delle tradizioni popolari, ha concluso la giornata.

Tito Livio Mongelli