



La Provincia di Roma sarà protagonista anche quest'anno al Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre, organizzato da Slow Food a Torino da domani fino al 29 ottobre, e lo farà con un singolare evento dedicato ad un primo piatto tipico della tradizione romanesca: il 'cacio e pepe'.

Gli chef Otilia Kusmin e Paolo Cacciani, grazie all'iniziativa denominata 'Cacio, pepe & friends' (sabato 27 ottobre ore 19 presso il Padiglione 3 - Area Regione Lazio), promossa dall'assessorato alle Politiche dell'Agricoltura della Provincia di Roma in collaborazione con Slow Food Lazio, proporranno un divertente appuntamento di "cucina a quattro mani".

Mentre Cacciani preparerà una cacio e pepe in diretta con Pecorino Romano e Pepe di Rimbasi (Presidio Slow Food Internazionale sostenuto da Azienda Romana Mercati) macinato al momento, Otilia si cimenterà nella preparazione di Empanadas, con l'aiuto della chef della delegazione di Terra Madre originaria di Quebrada de Humahuaca, antica località Inca e patrimonio dell'Unesco.

Otilia Kusmin è una chef argentina dai forti legami con l'Italia per le origini dei suoi genitori e dei suoi nonni. Orgogliosa di aver imparato dalla sua famiglia a impastare il pane, a fare il vino e "molto altro ancora" riflette nella cucina semplice e naturale che le è stata tramandata uno stile tipicamente tradizionale, seppure realizzato con tecniche di cottura moderne.

Cacciani, chef di Frascati, mette insieme bravura, creatività e qualità degli ingredienti per interpretare la tradizione nel rispetto delle stagioni e dei prodotti del territorio.

"L'evento – spiega l'assessore provinciale alle Politiche dell'Agricoltura, Caccia e Pesca, Aurelio Lo Fazio – ha la finalità di valorizzare e mettere in vetrina i prodotti e le specialità enogastronomiche del nostro territorio, di cui la specialità cacio e pepe ne è un tratto distintivo e continuare la battaglia insieme a Terra Madre per la difesa della biodiversità anche nei continenti ancora fortemente disagiati".

"La Provincia di Roma – conclude Lo Fazio - partecipa al Salone del Gusto di Torino insieme alla Regione Lazio, all'Unione Regionale delle Camere di Commercio del Lazio e le Camere di Commercio di Roma e di Viterbo. Sono presenti ben 16 aziende agricole del territorio provinciale, su 48 aziende totali dell'intera regione Lazio, che proporranno i loro prodotti mettendo in risalto l'immagine di una terra ricca di tradizione, cultura e qualità".

In abbinamento, saranno presenti i vini Consorzio Frascati e Strade dei Vini dei Castelli Romani. Collaboreranno, inoltre, l'Azienda Brunelli per il Pecorino Romano DOP, l'Azienda Agricola Alberto Valentini di Viterbo per la pasta biologica e il Consorzio dell'Extravergine Sabina DOP.

29 ottobre 2012