

Cronaca
19 Aprile 2022

Cuochi Slow Food in aiuto della popolazione ucraina

Domenica 24 aprile al Circolo Aurora in via Ghibuzza 12 a Ravenna



19 Aprile 2022 La Condotta Slow Food di Ravenna ha seguito il suggerimento di Slow Food nazionale e domenica 24 aprile alle 12.30 organizza un pranzo a sostegno delle Comunità di Slow Food in Ucraina. In aggiunta al costo del pranzo (30 euro) ai partecipanti è chiesta un'offerta con un importo minimo di 10 euro a persona. Chi vorrà potrà offrire anche un importo superiore.

Il Circolo Aurora aggiungerà 5 euro per ogni piatto di Borscht servito e lo farà fino a sabato 30 aprile, periodo in cui proporrà il piatto tutti i giorni.

Prima del pranzo, alle 11,30, si terrà un incontro con Kateryna Shmorhay dell'Associazione Malva Ucraini di Ravenna per un dialogo sulla situazione attuale del popolo ucraino, cosa pensano e cosa fanno gli ucraini residenti a Ravenna, cosa pensano di questa situazione i cittadini ravennati e cosa intendono fare per aiutare il popolo ucraino.

I piatti tipici proposti a pranzo sono i Varenyky, una pasta di forma triangolare o a mezza luna, con un ripieno a base di patate, carne, cavolo, funghi, formaggio fresco molle o bacche (ciliegie, mirtilli ecc.). Questo piatto è considerato uno dei più tradizionali dell'Ucraina.

A seguire il Borscht, una zuppa fatta con barbabietole, sedano rapa, cavolo cappuccio, patate, carote, cipolle, pomodori, costine di maiale, qualche foglia di alloro e chiodi di garofano. Si serve con lardo e aglio, pane scuro croccante e senape. In primavera, in ogni ciotola di Borscht, si aggiungono scalogno e qualche ravanello, in estate pomodoro a fettine o pane croccante strofinato con aglio fresco.

In abbinamento birra Forst Kronen alla spina.

Slow Food ha raccolto l'esempio della Corte del Lupo, il primo locale dell'Alleanza Slow Food dei cuochi ad adottare nel menù primaverile il Borscht, il piatto tradizionale, iconico dell'Europa orientale, riconosciuto all'Unesco Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Obiettivo di questa iniziativa è raccogliere fondi a sostegno della popolazione colpita dalla guerra invitando tutti i cuochi della rete, a partire da quelli dell'Alleanza, a inserire questo piatto nel proprio menù.

Ievgen Klopotenko, chef dell'Alleanza Slow Food in Ucraina che ha trasformato il suo ristorante di Kiev in un rifugio per chi cerca un riparo e per chi resiste tra le macerie della città, lo prepara ancora oggi quando riesce a trovare almeno alcuni degli ingredienti. Ed è stato proprio Klopotenko a farne un simbolo di pace

e solidarietà.

La comunità ucraina di Ravenna sostiene che è un mito tra i giovani ucraini e che collabora con Olena Zelenska, moglie del presidente ucraino Volodymyr Zelens'Kyj, con dei progetti sulle mense scolastiche.

«Cucinate tutti il Borscht ucraino, ci aiuterebbe a sentirci meno soli e ci farebbe sentire il sostegno dei nostri colleghi nel mondo».

Le donazioni raccolte saranno inviate in un conto apposito aperto dalla Fondazione Slow Food per la biodiversità, sosterranno le comunità ucraine di Slow Food composte da molti allevatori, agricoltori che non vogliono lasciare l'Ucraina, perché lì hanno i loro animali da accudire e i terreni da seminare, ma che iniziano a essere privi di tutto. Sarà sostenuto anche il viaggio di chi invece dovrà abbandonare la propria casa.

Prenotazione entro giovedì 21 aprile al 0544 262989/335 375212

slowfoodravenna@gmail.com/ circoloaurora.aps@gmail.com Posti disponibili 45, si consiglia di prenotare.

Ingresso riservato ai soci del Circolo Aics, obbligatorio il super green pass.

Chi non fosse socio del Circolo Aurora può richiedere l'iscrizione.

Per i soci Slow Food e gli amici che partecipano al pranzo, costo tessera Circolo Aurora Aics 5 euro valida per un anno. □

© copyright la Cronaca di Ravenna