



Cena virtuale di Roberta Marini con l'Accademia della Cucina di New York

di **Dom Serafini**

NEW YORK - La teramana **Roberta Marini**, a capo dell'**Accademia Italiana della Cucina di New York**

non ferma la sua missione per la promozione delle pietanze italiane nemmeno con la pandemia ed organizza un "COVID-free" conviviale virtuale via Zoom: una vera "Quarantine Cuisine".

Sotto lo sguardo del padre Luigi, rimasto a **Teramo**, lo scorso giovedì 17 dicembre, Roberta ha creato un sistema innovativo ed originale per degustare la cucina italiana senza la tradizionale tavolata presso un famoso ristorante di **New**

York

. Tavolata resa impossibile dalla pandemia.

In associazione con il ristorante "Il Pastaficio" di Greenwich, in **Connecticut**, **Rober**

ta Marini

(che tra l'altro è specializzata in relazioni pubbliche) ha fatto spedire da "

Il Pastaficio

" tramite FedEx a 34 invitati una scatola per un "Virtual Christmas Feast" (Festa natalizia virtuale). La scatola conteneva un intero menu a base di: Focaccia e Salmone marinato, Ravioli "Emilia" fatti in casa, e Pandoro con mascarpone.

Il tutto corredato da istruzioni, salse, parmigiano e spezie di accompagnamento. "Il Pastaficio" è stato aperto nel 2018 dallo chef padovano **Federico Perandin**, con l'aiuto della moglie

nissa Nouhi

, ed è specializzato nella preparazione di pasta biologica fatta in casa.

La cena virtuale è stata coordinata dalla segretaria della delegazione di New York, **Lucy Falcone**

Dopo un breve problema di collegamento (subito risolto) lo

chef Perandin

ha spiegato i metodi di preparazione dei suoi prodotti e dei suoi piatti, mentre la

Marini

(nella foto principale, assieme ad alcuni degli invitati su Zoom) incoraggiava gli ospiti a commentare le pietanze proposte.

La delegazione di **New York** dell'Accademia è nata nel 1959, sei anni dopo la formazione dell'Accademia nella sede centrale di Milano. Come tale è stata la prima delegazione a nascere fuori dall'Italia. Gli **Usa**, con delegazioni in 10 città, vantano il più alto numero di sedi, seguiti dall'**Australia** con sei.

La delegazione di **New York** conta 30 soci e **Roberta Marini** si prefigge di espandere la conoscenza del ruolo che l'Accademia occupa nella promozione della cucina italiana, oltre ad aumentare il numero di soci. Marini è socia dell'Accademia dal 2008 ed è diventata "delegata" (capo della delegazione) dallo scorso marzo, mentre il padre Luigi è uno dei primi soci dell'Accademia.

La durata dell'incarico di capo di una delegazione varia dai due ai 10 anni; il predecessore di Marini, **Peter Lombardi**, è stato in carica per quattro anni. Recentemente, il presidente dell'Accademia **Paolo Petroni** ha invitato il grande pubblico a scaricare la loro App per aggiornamenti e notizie relative all'Accademia.

Fonte: Goffredo Palmerini

Aiutaci a informarti meglio visitando il sito: www.rivista.lagazzettaonline.info

**COMPRA
ITALIANO**