

## Săptămâna Culturilor Straine 2014 *Culori & arome din Balcani : o istorie gastronomică*



Săptămâna Culturilor Străine (19-28 septembrie), manifestare aflată la cea de-a treisprezecea ediție și coordonată de entitatea pariziană a cluster-ului EUNIC, și anume FICEP (Forumul Institutelor Culturale Străine din Paris), este în plina desfășurare. Cea de-a treisprezecea ediție a Săptămânii Culturilor Străine invită centrele culturale străine să prezinte publicului parizian diverse manifestări culturale în acord cu tematica "*Couleurs, Saveurs*" (culori, arome). Vor avea loc ateliere de bucătărie, expoziții, degustări, conferințe, etc.

Evenimentul organizat de ICR Paris și inclus în cadrul acestei serii de manifestări a avut loc marți 23 septembrie, începând cu orele 19:00, în restaurantul cu specific centroeuropean, *Bea'shka* ([www.beashka.com](http://www.beashka.com)). Au fost organizate o conferință cu tema „Culori și arome din Balcani : o istorie gastronomică”, urmată de o degustare. Invitații serii, scriitorul Matei Vișniec, istoricul Matei Cazacu și Ileana Mitu, reprezentant *Privileg Catering*, una din cele mai cunoscute firme de catering și furnizor oficial al Casei Regale a României, au deschis apetitul publicului printr-o conferință de o oră despre istoria și influențele bucătăriei din zona Balcanilor. La răscrucea mai multor culturi, această regiune este una privilegiată în ceea ce privește influențele gastronomice, care se definesc prin bogăția de culori, de arome și de gusturi.

Scriitorul Matei Visniec a profitat de această ocazie pentru a introduce publicul în imaginarul balcanilor, citind extrase dintr-una din piesele sale – moment foarte apreciat de public.

Conferința a fost urmată de degustarea unui meniu special conceput și pregătit de Andras Kasa, bucătarul restaurantului *Bea'shka*, cu participarea Ilenei Mitu și a echipei ICR Paris. Meniul a fost unul complet, cu antreuri românești specifice toamnei (salată de vinete, ardei copti, cârnați, etc.), fel principal (ardei, dovlecei și roșii umplute) și desert (găluște cu prune). Publicul, cu precădere francez (aproximativ 75 %), a fost încântat de descoperirile culinare făcute. Degustarea s-a făcut într-un cadru convivial, propice discuțiilor cu invitații serii și cu proprietarii restaurantului.

Această întâlnire inedită dintre literatură, istorie și bucătărie a fost foarte bine primită de public ; ICR Paris închizând rezervările cu 5 zile înainte de eveniment. In aceste condiții, ICR Paris dorește să continue acest proiect gastronomic, în colaborare cu restaurantul *Bea'shka*, într-un format similar, ținând cont de sezon și obiceiuri (Crăciun, post, Paște, etc.), ducând astfel proiectul în afara Săptămânii Culturilor Străine.