

[Festival della Cucina Azerbaigiana: un ponte tra Oriente e Occidente di scena a Roma](#)

scritto da Malinda Sassu | 29/11/2019



Inaugurata il 27 novembre la seconda edizione della kermesse che porterà in scena la cultura azerbaigiana nel cuore della Capitale: fino al 30 novembre al ristorante Doney, Hotel The Westin Excelsior Rome

Piatti tipici e ricette tradizionali, dai **dolma** (i tipici involtini speziati avvolti in foglie di vite o cavolo) al **qutab**, l'antica specialità nazionale fatta di pasta fritta da riempire con verdura o carne. Sono solo alcuni dei mille e più sapori dell'**Azerbaigian**, un Paese a metà tra il fascino dell'Oriente e la civiltà occidentale, famoso per la sua ricchezza culturale che ha deciso di sfoggiare il meglio del suo sapere culinario con un **Festival di successo**, inaugurato lo [scorso anno](#). Il 27 novembre l'evento ha visto l'inaugurazione della sua seconda edizione nella centralissima Via Veneto.

La cucina dell'Azerbaigian a Roma

La cucina dell'**Azerbaigian** è una delle più antiche e ricche al mondo con i suoi sapori agrodolci, le carni severamente selezionate e le tante verdure che fanno da contorno a piatti ricercati e gustosi. Un lungo menu che parte dalla capitale Baku e arriva a Roma per dare sfoggio di sé nel rinomato [ristorante Doney](#) dell'Hotel The Westin Excelsior Rome fino al 30 novembre: una "ghiotta" occasione di successo che ha riunito gli amanti delle prelibatezze della cucina azera, per una tre giorni da tutto esaurito.

La serata inaugurale ha visto la numerosa partecipazione di esponenti del mondo politico, economico, accademico e mediatico. Un'occasione per sottolineare l'importanza dell'evento che, come ha ricordato l'Ambasciatore della Repubblica dell'Azerbaigian **Mammad Ahmadzada** nel suo saluto di apertura, è capace di veicolare, attraverso la cucina, la conoscenza della cultura azerbaigiana in generale.

Proprio su questa linea è stato inoltre annunciato il 2020 come **Anno della Cultura dell'Azerbaigian in Italia**, con un fitto calendario di eventi relativi al paese nelle maggiori città italiane, dal mese di febbraio, fino a dicembre del prossimo anno.

Tra le altre iniziative, nel corso della serata, è stata presentata la prima guida turistica in italiano interamente dedicata all'Azerbaigian, presentata da **Daniele Bosi**, della casa editrice Polaris mentre la **Camera di Commercio Italo-Azerbaigiana**, nella persona del suo Presidente **Manuela Traldi**, ha offerto uno spaccato sui rapporti economici, estremamente positivi, tra i nostri due paesi.

Il Festival continuerà nelle giornate del 28 e 29 novembre, quando tutti potranno assaporare i piatti della cucina azerbaigiana a cena con un menù a buffet presso il Ristorante Doney, preparato dagli chef azerbaigiani giunti appositamente per l'occasione. Specialità come Dolma, Gutab, Pilaf e Pahklava potranno essere abbinati ai vini della regione Sadaf", "Marjan" e "Makhmari", prodotti da "**Shirvan wines**" con il marchio "Meysari", che si distinguono per gusto, colore e aroma. In Azerbaigian, infatti, la vinificazione ha una storia antica e il complesso vinicolo "Shirvan wines" mira a contribuire proprio allo sviluppo del turismo enologico del Paese e a prendere posizione nel campo della produzione di vino biologico.