

## Seminar UNESCO COOKING AND UNESCO MEDITERRANEAN DIET v Padovi

Od 7. do 11. marca 2022 je v Padovi potekal seminar z naslovom »Italian cooking and UNESCO Mediterranean Diet«. Izobraževanje je bilo namenjeno odkrivanju in spoznavanju italijanske tradicionalne kuhinje ter Unescove sredozemske prehrane: značilnosti, okusov, sestavin in receptov. Del seminarja je bil posvečen spoznavanju postopkov kuhanja in pripravi polnega italijanskega menija. Rdeča nit celotnega seminarja je bilo razmišljanje o zdravju, dobrem počutju in trajnostnem prehranjevanju.

Sredozemska prehrana vključuje niz spretnosti, znanja, ritualov, simbolov in tradicij v zvezi s pridelki, žetvijo, ribolovom, živinorejo, konzerviranjem, predelavo, kuhanjem ter zlasti delitvijo in uživanjem hrane. Sredozemska prehrana poudarja vrednote gostoljubja, sosedstva, medkulturnega dialoga in ustvarjalnosti ter načina življenja, ki ga vodi spoštovanje različnosti. Ima ključno vlogo v kulturnih prostorih, festivalih in praznovanjih ter združuje ljudi vseh starosti in družbenih slojev.

Prvi dan je bil namenjen spoznavanju Padove. Padova je mesto na severovzhodu Italije v deželi Benečiji. Je sedež istoimenske pokrajine in z 212.500 prebivalci ekonomsko in prometno središče območja. Leži ob reki Bacchiglione, približno 40 km zahodno od Benetk. Je tudi gospodarsko in komunikacijsko središče tega območja.



*Bazilika Sv. Antona*



*Piazza Dei Signori*

Naslednji dnevi so bili namenjeni spoznavanju in pripravi tradicionalnih italijanskih jedi.



Umetnost priprave neapeljske pice je Unesco vpisal na seznam svetovne kulturne dediščine.



Njoki so jed, ki se rdeno znajde na krožnikih Italijanov. Urili smo se v pripravi tudi teh.





Tortellini so testenine, ki jih imamo običjno radi vsi.

Tradicionalno so nadevani z mešanico mesa in parmezana, toda, ker je bila v času najinega obiska sezona artičok, so se znašle tudi v polnilu tortelinov.



Zadnji dan seminarja je sledil obisk in raziskovanje prave italijanske tržnice. Posebnost vseh tržnic v Italiji je, da ob vrsti hrane, pa naj bo to sadje, zelenjava, ribe, mesni izdelki in ob že pripravljenih specialitetah zapišejo iz katerega dela Italije izvirajo. Na to so Italijani zelo ponosni.



Za lažje sporazumevanje v Italiji pa dodajava nekaj osnovnih besed in fraz:

Dober dan. - Buona giornata.

Dober večer. - Buona serata.

Dobro jutro. - Buon giorno.

hvala - Grazie

prosim - Per favore

oprostite - Scusami



Urška Jekovec in Katja Sodnik