

Unione Cuochi Regione e Sardegna e Chef Bielorussi hanno firmato oggi protocollo di intenti (Foto)

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Unione Cuochi Regione e Sardegna e Associazione Nazionale Professionale Chef Bielorussi hanno firmato oggi protocollo di intenti

CAGLIARI 18 DICEMBRE -Aliaksandr Chykileuski Capo dell'Associazione Professionale Nazionale Bielorussa degli Chef, e Elia Saba Presidente dell'Unione cuochi Regione Sardegna hanno firmato oggi, in occasione della visita dello specialista bielorusso in Sardegna, per partecipare alle iniziative dell'anno della Cultura Bielorussa, un primo protocollo di intenti finalizzato a favorire la collaborazione e la partecipazione reciproca alle manifestazioni culinarie organizzate nei due territori e sviluppare la cooperazione nei settori di reciproco interesse con particolare riferimento alla formazione e la promozione delle reciproche tradizioni culinarie a livello internazionale. La firma dell'accordo è stata promossa dal Consolato onorario bielorusso in Cagliari.[MORE]

Su proposta del Presidente Elia Saba già il prossimo aprile si prevede la presenza di una delegazione di giovani cuochi bielorussi nell'ambito di un concorso internazionale in Sardegna.

In onore dell'illustre ospite bielorusso, per l'occasione l'Unione Cuochi Regione Sardegna affiliata alla Federazione italiana Cuochi ha organizzato una master class dedicata alle paste fresche dove i culurgionis sono stati particolarmente apprezzati.

Il 19/12/2017 è prevista la visita al mercato civico di San Benedetto di Cagliari e quindi il trasferimento a Pula, dove L'istituto d'istruzione superiore "Azuni" sede coordinata di Pula, ospiterà una Master Class che prevede la preparazione di tre ricette della tradizione bielorussa: kolduny, tvorzhnye batonchiki, mochanka con draniki, alla quale seguirà la presentazione e preparazione di

una ricetta di haute cuisine: “filetto di maiale con salsa dalla corteccia di quercia, gelatina di carote, arance e pappa di miglio”. Infine lo chef proveniente dalla Repubblica Belarus sarà ospite di un laboratorio dedicato alla preparazione di alcuni dolci sardi.

L'alimentazione e le tradizioni culinarie di un popolo rientrano, a pieno titolo, nel concetto di “cultura” ecco perché l'ultima manifestazione dell'Anno della Cultura Bielorusa in Sardegna è dedicata all'aspetto gastronomico. L'iniziativa gode del Patrocinio dell'Ambasciata della Repubblica Belarus, della Presidenza della Regione Autonoma della Sardegna, del Consiglio Regionale e il sostegno della Fondazione di Sardegna.

Aliaksandr Chykileuski è sicuramente fra i più quotati chef del suo paese con esperienza in tutta l'area post-sovietica, la sua cucina cerca sempre di valorizzare i prodotti locali e promuovere la salvaguardia delle antiche tradizioni, innovando, nel rispetto, però, dei tradizionali equilibri frutto della saggezza accumulate dalle precedenti generazioni.

Rappresentante di una dinastia culinaria giunta alla sesta generazione. Ha incominciato ad apprendere l'arte della cucina osservando il lavoro della madre-cuoca.

Ha iniziato la sua carriera come aiuto cuoco sino a divenire oggi il capo dell'Associazione professionale nazionale bielorusa degli chef. Ha gestito le cucine dei migliori ristoranti della capitale Minsk e della Bielorussia, ha ricoperto il ruolo di brand-chef di una nota rete di ristoranti/birreria.

Appassionato della cucina della sua patria, trova ispirazione nei prodotti stagionali locali e nelle loro insolite combinazioni. Studia attentamente la cucina bielorusa da molti anni, ripescando letteralmente "dalle profondità di secoli" antiche ricette. Cerca di portare una nota di modernità nei piatti tradizionali bielorusi, esperimenta con la cucina molecolare.

Giudice di concorsi culinari internazionali, autore di libri di cucina, insegnante di corsi di cucina amatoriale e professionale, partecipante regolare di programmi culinari televisivi e radiofonici.

PALMARES DELLO CHEF BIELORUSSO ALIAKSANDR CHYKILEUSKI

Nel 2017 ha partecipato al festival gastronomico più grande di Francia "Les Etoiles de Mougins" <http://lesetoiledemougins.com/> dove con la sua Master Class è risultato nella TOP 15 sui 120 chef internazionali partecipanti.

Nel 2016 è stato giudice del concorso culinario internazionale Open Ukrainian Culinary Cup di Leopoli (Ucraina), nel 2015 e 2016 ha ottenuto il primo posto nella classifica a squadre, e medaglia d'oro e d'argento nelle competizioni individuali del concorso internazionale «BestCookFest» (Ucraina, Kiev), nel 2013 medaglia d'argento e di bronzo dell'International Kremlin Culinary Cup (Russia, Mosca,), nel 2009 vincitore del concorso culinario internazionale dell'Azerbaijan, (Baku), vincitore di numerosi premi e riconoscimenti nei concorsi nazionali di arte culinaria nel proprio paese, nel 2008 è stato membro della squadra nazionale della Repubblica di Belarus alle Olimpiadi culinarie organizzate a Erfurt in Germania.

[SCARICA E STAMPA - LA FIRMA CHEF BIELORUSSO-IT](#)

