



Il multiculturalismo comincia dalla cucina

Corso di cucina multiculturalale



A.M.I.S.S.
 Via Scipione dal Ferro 16
 40138 Bologna (BO) Italia
 tel. 051-0827324
 fax. 051-3764148
 amiss_bologna@yahoo.it
 www.amiss.senlima.org



Presentazione gratuita
 presso via Scipione dal Ferro 16
 Venerdì 21 febbraio 2014
 ore 19:30

Cucinare: tecnica di comunicazione fra diverse culture

Cucinare è sempre stata una cosa di tutti e per tutti. Ogni cultura e ogni paese cucina a modo proprio ma spesso con molti ingredienti in comune senza saperlo. Con questo corso vogliamo far vedere la diversità che esiste nei cibi del mondo e al contempo le similitudine che ci sono nel mondo, faremo un viaggio multisensoriale senza doverci spostare. Partendo dalla cucina mediterranea esploreremo in ogni lezione cibi diversi, ogni piatto che prepareremo verrà spiegato da un insegnante proveniente dallo specifico paese. Sarà un corso di cucina interattivo in cui impareremo a cucinare diversamente e a comunicare attraverso ciò che vediamo, gustiamo e assaporiamo.

“Mangiare da soli ci dà la sensazione di una solitudine particolare, a volte penosa. Invece, nel condividere cibo e bevande, penetriamo nel cuore della nostra condizione socioculturale”

George Steiner

Cucina Mediterranea

Viene spesso denominata dieta mediterranea, per le specifiche proprietà nutrizionali, si ispira ai modelli alimentari tradizionali dei paesi del bacino del mediterraneo:

Italia, Grecia, Spagna e Marocco.

Cucina Cinese

I cinesi hanno un profondo rispetto per il cibo, studiano attentamente gli alimenti per poter individuare meglio proprietà specifiche per migliorare la salute. Nella cucina cinese si possono distinguere otto cucine regionali, quella di cui ci occuperemo è la cucina Cantonese

Cucina Indiana

La cucina più conosciuta è quella mughlai composta fondamentalmente da preparazioni di grigliate con varietà di spezie, comprende piatti molto popolari come il pollo tikka, i kebab.

Cucina Peruviana

Il Perù è il paese con il maggior numero di piatti tipici: 491 pietanze paragonabili a quelle della gastronomia francese, italiana, cinese e indiana. Grazie alla varietà climatica il Perù dispone di una ricca varietà di alimenti coltivati sul suo territorio.

Cucina Marocchina

La cucina marocchina è molto varia e nota per i suoi sapori tipici dati dall'utilizzo di un mix di erbe e aromi particolari. I diversi secoli caratterizzati da invasioni hanno contribuito a creare delle diverse tradizioni culinarie soggetta a influenze berbere, moresche, mediterranee e arabe .

Cucinare: imparare e mangiare economicamente

Il corso ha due obiettivi: il primo è quello di favorire la comunicazione multiculturale attraverso la cucina, e il secondo è quello di imparare ad utilizzare ingredienti diversi e nuove tecniche di cottura.

Il corso prevede 5 lezioni. Ci incontreremo una volta ogni 2 settimane per passare insieme circa 3 ore di divertimento, apprendimento, scambi culturali e culinari! Il risultato finale di ogni lezione sarà un menù completo che potremo gustare tutti insieme per cena. A recuperare gli ingredienti ci pensiamo noi, poi prepareremo con la vostra collaborazione ottime pietanze da degustare insieme a fine lezione

viaggio culinario attraverso il mondo
5 lezioni – 1 incontro ogni 2 settimane
22 € ogni lezione
compreso ricco buffet di assaggi

