A M I S S

Il multiculturalismo comincia dalla cucina

Corso di cucina multiculturale

Sempre di venerdì ore 19:30

Cucina Camerunense (7/3)

La cucina del Camerun è tra le più ricche e apprezzate dell'Africa centrale, tanto che alcuni piatti di origine camerunese sono entrati a far parte della cucina dei paesi vicini. Il pesce è alla base di molti dei piatti tipici delle regioni costiere.

Cucina Mediterranea (21/3)

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 Algerina (4/4)

La cucina dell'Algeria è tipicamente araba con piatti tipici come il cuscus, il meswi e varie tajines, ragù di carne o pesce. In Algeria, l'influenza francese risulta più marcata, specialmente nella capitale. Per gustare i cibi magrebini occorre entrare nei ristoranti delle periferia o della casbah. All'interno del paese, finalmente si perde ogni traccia di gastronomia francese.

Cucina Pakistana (18/4)

La cucina pakistana è molto simile a quella dell'India settentrionale. A causa della sua vicinanza con l'Asia centrale ed occidentale vi si trovano anche contaminazioni da queste regioni. 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 Belga (9/5)

La cucina belga è l'espressione dell'arte culinaria sviluppata in Belgio. Questo tipo di cucina ha reinterpretato la tradizione gastronomica della vicina Francia in maniera del tutto originale, adattandola ai prodotti tipici offerti dal suo territorio, con tratti ampiamente regionali che offrono una grande varietà di ricette ed ingredienti.

1 incontro ogni 2 settimane
compreso ricco buffet di assaggi
22 € - ogni lezione oppure 100 € - 5 lezioni

solo corso di cucina 12 €
solo cena multiculturale 12 €
(bevande escluse)