

MENÙ DI UNA SERATA

VIAGGIO CUCU

18.00
Arrivo e accoglienza con un bicchiere di vino del paese ospite e un primo antipasto, ascoltando musica del paese.

18.30
Si entra in cucina per la preparazione dei piatti. Il cuoco, assieme ad un esperto culturale, insegna le ricette raccontando storie e tradizioni del luogo da cui provengono. I partecipanti collaborano nella preparazione, chiedono, ascoltano, riflettono.

20.00
Pausa dal lavoro di cucina e secondo antipasto, appena sfornato. Assieme all'esperto si corre con la mente attraverso la storia del paese ospite.

20.20
Si torna in cucina per terminare il lavoro su piatti forti e dolci. La conversazione con cuoco ed esperto continua.

21.25
Una seconda breve pausa per conversare sulla situazione attuale del paese. Domande della guida e dei partecipanti per provare a capire un po' di più quello che succede in quella parte del mondo.

21.45
Si sbircia in cucina per vedere gli ultimi tocchi dello chef sui piatti dopodiché... inizia la cena! Cuoco ed esperto mangiano con i partecipanti e il viaggio può continuare.

22.45
Fine serata, rientro nel proprio paese, con ottimi ricordi come da ogni bel viaggio.

(orari indicativi che saranno modulati sulle particolarità delle varie serate)

MENÙ PREZZI

Il viaggio completo delle 4 serate: €240

Studenti o Sponsor €190

3 serate: €195

Studenti o Sponsor €160

2 serate: €140

Studenti o Sponsor €115

1 serata: €80

Studenti o Sponsor €65

CuCu - Viaggi di Cucina e Cultura

Un viaggio di una sera. Per qualche ora ci troveremo in un mondo lontano, molto diverso dal nostro in cui assaggiare, ascoltare, allargare gli orizzonti.

In ogni serata, attraverso la preparazione della cena, i partecipanti potranno apprendere usi e tradizioni che, partendo dal cibo, si allargano alla vita quotidiana, contemporanea e storica, di un popolo. Gli workshop verranno tenuti da esperti di cucina provenienti dalle culture che hanno creato quei piatti.

Parte della serata consisterà nello stare in cucina con i cuochi a discutere dei piatti, aiutare nella preparazione e a conoscere gli ingredienti per noi meno conosciuti.

I cuochi stessi, o un esperto a loro affiancato, aiuteranno i partecipanti nel conoscere storia, costumi e attualità della nazione protagonista. A fine serata, sarà servita la cena con la possibilità di continuare la discussione con i nostri ospiti.

Ci divertiremo. Mangeremo bene.

Impareremo di un popolo.

Ogni cena comprende: due antipasti, una zuppa, due piatti forti e un dessert. E una sorpresa...

A tutti verrà offerto un ricettario appositamente creato con le preparazioni della serata.

è un progetto di partner principale:

diplomart



con la collaborazione di:



THIMONNIER

diplomart presenta:

CUCINA
e
CULTURA

maggio -
giugno
2014

MENÙ CUCINE

.....
rusa
13.05.

libanese
20.05.

georgiana
27.05.

ebraica
05.06.

al ristorante
Tabulé
Via Nicola Mazza 4/A
Verona

Ci divertiremo.
.....
Mangeremo bene.
.....
Impareremo di un popolo.

cucu@diplomart.org • www.diplomart.org
facebook.com/CuCuIncontriDiCucinaECultura

**Ecco i nostri ospiti:
un po' della loro storia e un ricordo
che hanno condiviso con noi.
Per il resto, vi aspettano a CuCu.**

serata russa /13.05./

ospite 1 - Giulia Nekorkina

Moscovita di nascita, romana di adozione e buon gustataia per passione. Nel 1994 si trasferisce in Italia, abbandona il lavoro d'interprete e si dedica completamente al cibo. Oggi può vantare decine di articoli sulla gastronomia e sui viaggi, vari libri di cucina pubblicati sia in Russia che in Italia e partecipazioni a programmi radiofonici e televisivi, ma il suo vero sogno è quello di far conoscere e amare la cucina russa agli italiani. www.rossa-di-sera.com



Ricordi?.. Sono spesso legati al cibo, ai profumi provenienti dalla cucina di casa, alle sapienti mani della mamma e alla nonna che si alzava all'alba ogni domenica per impastare e infornare i piroghi (pani ripieni). A me, piccolina, tentava di imitarle con il mio piccolo mattarello. Alla mia famiglia, seduta intorno al tavolo all'ora del te, con l'imponente samovar e tanti dolci manicaretti

ospite 2 - Natalia Smykunova

Nata a Tula, una città a 150 km a sud di Mosca e laureata in lingue e letteratura, si trasferisce a Mosca nel 1997 per il suo master e dottorato, il cui campo di ricerca risiede nelle comunicazioni interculturali. Dal 2007 lavora all'Università Ca' Foscari di Venezia come docente di lingua russa. Il suo motto dei ultimi anni è: si lavora, si voga e si cucina/mangia con anima e passione.



Ero sempre l'assistente numero 1 in cucina a casa della nonna o per papà. Il ricordo più forte (direi anche magico) è la vigilia di Pasqua, quando la nonna preparava ben 2025 "colombe russe" per tutti i membri della famiglia.

serata libanese /20.05./

ospite 1 - Ibrahim Khachab

Nato in Libano nel 1964 si trasferisce in Italia nel 1984 per proseguire con gli studi universitari alla facoltà di Ingegneria Elettronica a Padova. Nel 2009 cambia orizzonti e apre un take-away di cucina libanese (Annasim) che nel febbraio del 2014 trasforma, con l'ingresso di altri due soci, in un piccolo ristorante (Tabulé). www.tabuleverona.it



È il processo di preparazione del burghul (grano precotto spezzato) che vede il lavoro manuale di tante donne nella cura del grano, la sua cottura, la macinazione e la separazione del macinato in varie parti (fino, grosso e crusca).

ospite 2 - Ranà El Khawand

Nata a Beirut nel 1981 e poi vissuta tra la Francia e l'Italia, durante la guerra civile in Libano, per non dover interrompere gli studi, si trasferisce a Douvres in Normandia. Di ritorno a Beirut, consegue una prima laurea in Letteratura francese, seguita da una Specialistica, per poi vincere una borsa di studio con l'Università di Padova, per una seconda laurea in Lingue seguita da un'altra Specialistica.



Lavora tra il Libano e l'Italia come professoressa universitaria e traduttrice asseverata, oltre a coprire il ruolo di interprete e mediatrice linguistica in collaborazione con le Nazioni Unite, la Questura di Padova e l'Università di Padova.

Mi ricordo ancora del matrimonio di una cugina, 20 anni fa: eravamo ancora così piccoli, in quella casa di montagna all'ombra delle cascate, dove in un'effervescenza particolare le donne preparavano le polpettine di carne e le frittelle al formaggio. Arrivato il grande giorno, il paese intero si riuniva intorno al banchetto: gli uomini servivano l'agnello e la carne cruda, le donne si agitavano dietro ai fornelli per servire il riso alle mandorle, e quel profumo di cannella vaga ancora in un certo retrogusto nella mia memoria profonda...

serata georgiana /27.05./

ospite 1 - Maia Sikharulidze

Nata e cresciuta in Georgia, diplomata in Violino e in Direzione Corale e da 21 anni in Italia. Attraverso l'Associazione Culturale di Milano "Con la Georgia nel Cuore" di cui è cofondatrice, divulga la cultura del suo paese organizzando eventi culturali dove non mancano musica, poesia, storia e ovviamente la tavolata georgiana-Sufra. Con il marito Daniele Galvan apre a Salcedo il ristorante italo-georgiano "Cà dei Re". www.cadeire.it



Il gusto di Acharuli Khaciapuri, il pane a barchetta ripieno di formaggio fuso con tuorlo d'uovo. Una delizia per il palato! E' forte il ricordo delle spezie profumate nei mercati orto-frutticoli, dove si assapora ancora adesso la qualità dei prodotti di stagione ancora coltivati con metodi naturali e biologici.

ospite 2 - Gaga Shurgaia

Gaga Shurgaia è nato a Tbilisi nel 1969. Attualmente è docente di Lingua e Letteratura georgiana all'Università Ca' Foscari di Venezia; insegna Lingua georgiana antica presso il Pontificio Istituto Orientale di Roma e Storia del cristianesimo all'Istituto



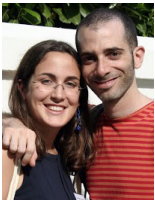
di Studi Ecumenici "S. Bernardino" di Venezia. È autore di numerose pubblicazioni tra monografie, saggi e articoli che spaziano dalla lingua e letteratura georgiana antica alla storia della Chiesa, dalla storia delle relazioni diplomatiche tra la Santa Sede e il regno di Georgia alla letteratura bizantina, dalla civiltà scrittoria georgiana alla storia della liturgia bizantina. È traduttore in georgiano di opere di Anton Cechov, Jean-Paul Sartre, Dino Buzzati e di diversi autori georgiani antichi e moderni in italiano. È altresì autore di narrativa.

serata ebraica /05.06./

ospite 1 - Benedetta Jasmine Guetta

Ho 25 anni, una laurea in lettere e un lavoro come digital strategist. Nel 2009, insieme a Manuel, ho fondato Labna.it, l'unico blog italiano specializzato in cucina ebraica, di cui curo con passione ricette e fotografia. Come food writer e photographer, ho lavorato per molte riviste italiane ed internazionali, tra cui Sale e Pepe, Saveur, Elle à Table, Cosmopolitan e altri. La cosa che più amo cucinare è il pane, in particolare la challah, il pane ebraico dello Shabbat. www.labna.it

Quando ero piccola amavo molto ritrovarmi con zii e cugini a casa dei nonni per celebrare tutti insieme le feste ebraiche: questo è senz'altro il mio ricordo più felice legato al cibo e alla famiglia. C'erano tanti piatti buonissimi da mangiare, preparati con amore dalla mia nonna, ma anche gli altri bambini con cui giocare e correre in giro per casa: ancora oggi, non mi viene in mente niente di meglio!



ospite 2 - Manuel Kanah

Sono Manuel Kanah, nato a Milano classe '77 e attualmente, con grande soddisfazione, residente a Londra. A 12 anni ho incominciato a cucinare e a programmare. Ora, sono Software Engineer di professione, la cucina è rimasta un hobby, ma non si sa mai che cosa può accadere. Il mio cibo preferito è - ovviamente - la labna, da cui il blog che condivido con Benedetta prende il nome. www.labna.it

Quando ero piccolo, durante le vacanze estive, andavo in bici da mia nonna, ebrea egiziana trasferita a Milano, per cucinare tutto il giorno. In particolare, mi ricordo il riso al pomodoro che facevamo insieme: ancora oggi lo preparo pensando a lei con affetto, e quando mio padre lo assaggia dice che fa un salto nel passato, ai tempi in cui era sua madre a prepararlo.