



Progetto approvato dalla Provincia di Venezia con la partecipazione finanziaria della Regione

Col partenariato di



Istituto professionale
per i Servizi Alberghieri
della Ristorazione
Commerciale e Turistico



Circolo Culturale
Italo/Arabo
"ARCI SAHARA"

Il Mondo in cucina

Alla scoperta di comunanza e diversità

PICCOLE E GRANDI CUCINE DEL MONDO

Laboratori di cucina

aprile-maggio 2013

Venezia Mestre

www.casadellaculturairaniana.com

PICCOLE E GRANDI CUCINE DEL MONDO

Attraverso quattro laboratori culinari punteremo lo sguardo su alcune aree geografiche particolarmente significative dalle quali provengono la maggior parte delle persone che ogni giorno incontriamo nei posti di lavoro, negli autobus, in strada o nel condominio dove abitiamo. Non ci limiteremo solo a trattare un elenco di ingredienti o di ricette, ma tenderemo di accostarci a sistemi di cucine che narrano luoghi, tempi, spazi e convivialità affascinanti. Esploreremo comunanze e differenze culturali attraverso il cibo, i riti e i miti che da sempre lo hanno accompagnato.

AREE GEOGRAFICHE

Cucina veneziana, bacino del Mediterraneo (con particolare focus su Nord Africa e Medio Oriente), cucina dell' Europa orientale (con particolare focus su Russia e Moldavia), sub-continente Indiano (con particolare focus su Bangladesh).

LABORATORI

In ciascun laboratorio verrà presa in considerazione un'area geografica attraverso un'introduzione generale alla stessa cui seguirà la preparazione di alcune ricette da parte di esperti italiani e stranieri. Si passerà poi alla degustazione dei piatti quale momento di convivialità, conoscenza, confronto e riflessione sul cibo come cultura che si esprime nei mille dialetti che compongono il linguaggio universale della cucina.

Quote di partecipazione a laboratori e cena:

Singolo laboratorio € 25.00

4laboratori € 80.00

sede: Circolo Culturale Italo/Arabo

"ARCI SAHARA"

via don Tosatto, 95 – zona Auchan

Venezia Mestre

Il modulo di iscrizione è scaricabile dal sito

www.casadellaculturairaniana.com

e va inviato, compilato nelle sue parti, a

info@casadellaculturairaniana.com

Per informazioni contattare il 3392944320

PROGRAMMA MENÙ e CUOCHI

**LABORATORI DI CUCINA
APRILE-MAGGIO 2013**
h 18.00 laboratori
h 20.00 cena

CUCINA VENEZIANA venerdì 12 aprile

***Crostini con baccalà mantecato
Sarde in saor
Risi e bisì
Zaletti***

CUCINA DELL'EST EUROPA venerdì 26 aprile

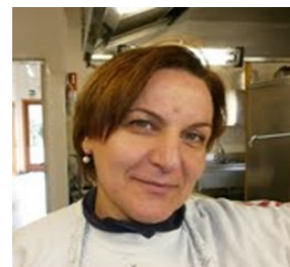
***Insalat Olivie (Russia)
Borsch (Russia)
Medovik -torta di miele (Russia)
Sarmale (Moldavia)
Invirtita (Moldavia)***

CUCINA DEL BACINO MEDITERRANEO venerdì 10 maggio

***Humus (Medio Oriente)
Falafel (Medio Oriente)
Cous Cuos (Tunisia)
Makroud-dolce (Tunisia)
Chai (tè persiano)***

CUCINA INDIANA venerdì 24 maggio

***Samosa (Bangladesh)
Biryani al pollo (Bangladesh)
Jorda o Shamai-dolce (Bangladesh)
Chai (tè persiano)***



Renata Piai-Italia

La sua passione per la cucina nasce da ragazza dopo una stagione in un ristorante nelle Dolomiti, il ristorante "Dolada", dove lo chef Enzo De Prà la segue introducendola all'arte culinaria.

Trascorso il tempo necessario per allevare le sue due figlie, consegue un diploma come addetta all'assistenza ed inizia a lavorare in ambito sociale per una decina di anni, portando avanti laboratori di cucina con finalità terapeutiche.

Riprende poi la sua grande passione seguendo lezioni di cucina formative presso il "Dolada" o da chef come Uliassi e Montarsino.

Le scuole dove poi insegna sono: "Peccati di Gola", "Mangiando e Imparando" di Milano e "Teatro sette" sempre a Milano e altre realtà più piccole dal nord al sud d'Italia.

Negli ultimi cinque anni ha gestito un ristorante all'interno di un'area archeologica ad Altino, piccola frazione alle porte di Venezia, continuando comunque la collaborazione che tutt'oggi è rimasta, con le scuole di cucina di "Treviso living24" e "Italiancuisine" di Lucca dove fa docenza a stranieri, soprattutto giapponesi.

Da circa un anno è responsabile di un centro di cottura presso una struttura cooperativa che gestisce un'area di immigrazione e una di dipendenze a varie problematiche sociali. Qui prepara mediamente 500 pasti al giorno con la collaborazione di circa dieci dipendenti.



Victoria Dragutsan- Russia

È nata in Russia. La cucina è sempre stata la sua passione oltre che il suo lavoro. Ha iniziato seguendo una zia che era capo chef in un ristorante di Mosca dove ha lavorato accanto a lei come cuoca. È stata poi la volta dell'Italia dove da qualche anno gestisce un agriturismo assieme al marito.



Eugenia Ciobanu – Moldavia

Per molti anni nel suo Paese è stata cuoca e responsabile mensa in un ristorante.

Arrivata in Italia, dopo aver lavorato inizialmente come badante, nel 2002 ha trovato lavoro come cuoca presso il Seminario Patriarcale di Venezia, Basilica Santa Maria della Salute, fino al 2005.

Dal 2005 al 2007 ha lavorato come aiuto cuoco per il CIPR (esercito militare). Dal 2007 in poi come aiuto cuoco in diversi ristoranti di Venezia.. Attualmente lavora come cameriera ai piani in un hotel di Venezia.



Fatima – Tunisia

Il percorso di Fatima in Italia si incrocia ad Altino con quello di Renata all'interno del ristorante Le Vie da quest'ultima gestito in quel periodo.

Fatima viene dalla Tunisia, è una persona molto dolce. Arriva in Italia con i suoi cinque figli per raggiungere il marito che si trovava già qui e per scoprire, purtroppo, che lui non aveva un lavoro. Comincia allora lei a cercare un'occupazione, ma con cinque figli non è facile.

Quando Renata viene a conoscenza della storia di Fatima se ne fa carico e cerca di aiutarla facendola lavorare al mattino. All'inizio l'intesa non è facile: le difficoltà di comunicazione non agevolano le cose anche se non impediscono loro di confrontarsi attraverso la comune passione che entrambe nutrono per la cucina. Dunque non si arrendono: lavorano insieme già da anni e durante tutto questo tempo le aspettative di Renata non sono mai state disattese. Hanno cambiato posto di lavoro assieme e Fatima attualmente continua ad essere il braccio destro di Renata.

Kabirul Islam Badal - Bangladesh

È nato e cresciuto in una piccola campagna di nome Madaripur bagnata dal fiume Arial Kha in una regione del Bangladesh dove tuttora persiste la più alta percentuale di povertà e fame nonostante sia una terra fertile, ricchissima di vegetazione e spezie. Le principali colture sono di riso, tè, peperoncino, canna da zucchero.

Arriva nel 1993 in Italia a Roma e verso la fine del '97 si trasferisce a Venezia dove inizia a lavorare ai Fincantieri che, dopo alcuni anni, deve lasciare per la precarietà del lavoro. È a questo punto che gli viene proposto un lavoro di cucina (che peraltro è sempre stata la sua passione). Comincia come lavapiatti, ma puntando già a diventare un bravo cuoco, finché riesce ad avere la responsabilità del ristorante assieme allo chef. Dopo circa cinque anni però la fortuna finisce e il locale deve cessare l'attività per fallimento! Ora Kabirul è disoccupato da due anni.



Barsan

Per ricongiungimento familiare arriva in Italia con la mamma e la sorellina anche il figlio Barsan che allora aveva 13 anni! Qui frequenta la Scuola Media...e adesso è un ottimo studente all'ultimo anno di Informatica all'Istituto Zuccante di Mestre! Anche lui, come il padre, ama la cucina e durante l'estate ha lavorato come apprendista cuoco in un Ristorante di Rialto.



Reza Rashidy- Tehran (IRAN). Arriva in Italia nel 1968, si laurea in Architettura a Venezia dove risiede da circa quarant'anni occupandosi di immigrazione e intercultura. Appassionato di cucina e studioso di Storia dell'alimentazione e delle cucine dei popoli ha curato una rubrica sulla cucina degli immigrati di Venezia sul settimanale "Gente veneta".

Ha pubblicato nel 2007 "Mi racconto, ti racconto. Storie e ricette del nostro mondo". Ed. Coop Consumatori e nel 2010 "Il mondo è servito- La cucina e le ricette degli immigrati in Italia"ed. C.I.D.

Ha curato, ideato e coordinato numerosi progetti interculturali tra i quali l'ultimo "Il mondo in cucina - Alla scoperta di comunanza e diversità" di cui fanno parte i laboratori qui presentati.