

## ***Progetto “MONDO IN CUCINA” Laboratori di cucina interculturale”***

*Il progetto nasce da un'idea che Reza Rashidy, da anni studioso e appassionato di cucine “altre”, delle loro origini e interazione con le terre del sud Europa (Sicilia, Spagna, Venezia, Grecia ecc.) a dimostrazione che tutte le culture culinarie sono frutto di incontri, scambi e incroci che le hanno attraversate durante i secoli, ha voluto condividere con gli amici dell'Editoriale Unicorn particolarmente sensibili a queste tematiche, anche in occasione di Nowruz festa del Capodanno Persiano che si festeggia ogni anno nel giorno dell'equinozio di primavera, il 21 marzo.*

*La scelta del luogo in cui attuare queste attività, Cavallino Treponti, vuole essere un ulteriore omaggio al territorio lagunare veneziano che con la Serenissima, tanti contributi ha offerto allo sviluppo di una cucina che affonda le sue radici anche nel vicino Oriente*

## **IL MONDO IN CUCINA**

**Saperi, sapori, aromi e spezie per conoscersi**

**riconoscersi e raccontarsi ...**

**(15-18 marzo 2017)**

*Nuvole e vento e luna e sole e Terra sono al lavoro  
affinché tu ottenga pane ... e non lo mangi nell' inconsapevolezza.*

*Sàdi (1184 – 1291 Shiraz, Persia)*

Quattro giornate di laboratori interculturali di cucina per confrontarsi, conoscersi e riconoscersi attraverso il cibo, innescando uno scambio di antichi gesti, riti, miti, saperi e sapori alla ricerca delle proprie radici, attraverso la riscoperta delle comunanze e degli intrecci che legano le culture culinarie del nostro pianeta. Ripercorrendo la storia dell'alimentazione sin dal tempo in cui l'uomo, da cacciatore e raccoglitore, grazie alla scoperta dell' agricoltura, si è trasformato in artefice del proprio cibo, scopriremo gli orditi comuni che sorreggono le trame del canovaccio dei vari sistemi culinari: ***non c'è cultura gastronomica che non sia già di per sé un' intercultura.***

Il percorso si articolerà in quattro giorni di laboratori gastronomici: un' opportunità per apprendere, trasformare, stare insieme, cucinare insieme e “cum vivere”, quindi “mangiare insieme”, in un momento culturalmente e umanamente significativo e arricchente.

I partecipanti, provenienti da diverse aree geografiche, partendo da tre ingredienti essenziali e più diffusi nel mondo, **pasta, riso, legumi**, usando diverse modalità di

cottura, abbinamenti e spezie, proporranno piatti squisiti e piacevolmente differenti: in tavola quindi con fantasia e libertà, con il potere di provare e creare sapori nuovi, di condividere la magia di trasformare semplici ingredienti in piatti sorprendentemente succulenti.

Inoltre maestri cuochi ed esperti coinvolgeranno attivamente i partecipanti in tre laboratori tematici:

- **Cucina della Serenissima e contaminazioni dall'Oriente**
- **Farine e tecniche speciali, la Pizza**
- **Cucina del bacino Mediterraneo**

**La metodologia** scelta per la conduzione dei laboratori è quella dell'apprendimento cooperativo (cooperative learning) focalizzato sull'apprendere insieme l'uno con l'altro, l'uno dall'altro, l'uno per l'altro, nel quale i docenti e gli esperti assumono il ruolo di facilitatori e coordinatori delle attività.

Un'esperienza comune per approfondire la conoscenza dei prodotti agroalimentari italiani di eccellenza, con particolare attenzione ai prodotti locali, unitamente all'esplorazione di cibi e ricette di altri Paesi, ma anche un'opportunità unica nel suo genere, per approfondire la conoscenza reciproca attraverso il "fare insieme" e tutto ciò che questo può evocare in ciascuno di noi: infanzia, colori, profumi, famiglia, storie, identità ... insomma ***un grande racconto a più voci ...***

Le pietanze proposte durante le attività di laboratorio andranno a comporre un eventuale ricettario per l'occasione e i piatti saranno esposti e degustati al momento dell'evento finale, *Nowruz*, la festa del capodanno persiano (equinozio di primavera).

### **Articolazione delle attività**

Le attività si articoleranno in due o tre incontri giornalieri che si svolgeranno nell'arco dell'intera giornata. I partecipanti, presa visione dei contenuti e delle tematiche dei laboratori (pasta, riso e legumi), potranno proporre una o più ricette attinenti alle tematiche stesse, comunicandole al coordinatore prima dell'inizio dei laboratori, in modo da predisporre i gruppi e tutto il necessario.

I partecipanti, non più di venti persone, senza limite di età, suddivisi in gruppi in base alle proposte, s'impegneranno a realizzare direttamente ai fornelli le loro ricette. Gli incontri si concluderanno giornalmente con degustazione a pranzo e cena dei piatti elaborati durante i laboratori.

Le pause pranzo e cena costituiranno parte integrante del percorso come momenti di convivialità, confronto e intercultura tra i partecipanti, che potranno così conoscersi meglio attraverso la narrazione degli usi e dei costumi culinari reciproci.

## **Quando:**

Gli incontri si svolgeranno nei giorni **15-16-17-18 marzo 2017**

Evento finale: *nowruz*, festa del capodanno persiano, **sabato 18 marzo ore 20.00.**

## **Dove:**

**Villaggio San Paolo,**

Via Radaelli, 7

30013 Cavallino-Treporti (VE)

Tutte le attività dei laboratori, compreso l'evento finale della sera del 18 marzo si svolgeranno negli spazi messi a disposizione dal villaggio San Paolo. Gli incontri si terranno in una comoda e confortevole sala con possibilità di utilizzo di mezzi audiovisivi. L'ampia cucina attrezzata del villaggio permetterà ai partecipanti di realizzare le loro ricette in un ambiente di massimo confort. La sala da pranzo e lo spazio per la conversazione faciliteranno il dialogo e lo scambio di opinioni. Infine l'immenso spazio verde in riva al mare ed una vasta pineta permetteranno ai partecipanti di godere, nelle ore libere, di un po' di relax passeggiando lungo l'ampia spiaggia riservata del villaggio.

Per i partecipanti che lo desiderino, come pure per tutors ed esperti, sono disponibili alloggi all'interno del Villaggio san Paolo a condizioni speciali.

## **PROGRAMMA DEI LABORATORI**

**Mercoledì 15/03**

**pomeriggio h 16.00**

- Presentazione e conoscenza dei partecipanti e degli organizzatori
- Introduzione e illustrazione del progetto, delle tematiche, del metodo e dei prodotti da impiegare
- Discussione, organizzazione e raccolta delle proposte
- **Aperitivo e cena di benvenuto**

- ***1° laboratorio***  
***Pasta***

*Il silenzio dell'acqua  
può essere siccità e grido della sete  
il silenzio del grano  
può essere fame e urlo vittorioso della carestia  
così come il silenzio del sole  
sono le tenebre*  
*Ahmad Shamlu (Teheran, 1925 – Karaj, 2000)*

**Giovedì 16/03**  
**mattina h 9.30**

- **Introduzione** Reza RASHIDY  
descrizione, varietà, aspetti nutrizionali, schede tecniche e uso in cucina
- **Pasta e pasta ripiena**  
Presentazione delle ricette e realizzazione ai fornelli
- **Pausa pranzo: degustazione dei piatti preparati**

• **2° laboratorio**  
**Riso**

**pomeriggio h 16.00**

- **Introduzione**, storia, classificazione, produzione (mondo- Italia), lavorazione, aspetti nutrizionali.
- **Presentazione** delle ricette e realizzazione ai fornelli

❖ **3° laboratorio**  
**Cucina della Serenissima e contaminazioni  
dall'Oriente**

**sera h 19.00**

*La ricchezza della cucina veneziana testimonia ancora il suo ruolo di città frontiera ed eccellente luogo di interscambio tra le tradizioni culinarie dei popoli vi hanno abitato.*

*Da oriente viene il gusto dolzagarbo o agrodolce tipico di molti piatti che si usano ancora oggi, come il saor di cipolle, pinoli, uvetta e aceto, così pure l'uso dell'acqua di rose per profumare le pietanze e l'oro sui cibi, del quale si abbondava nei pranzi dogali per arricchire le ostriche o i famosi bussolà ... i brodetti saracinesche, le salse cameline e il savor di tartaro perfettissimo ...*

*Dal Ghetto di Venezia provengono i “ciccioli”, pezzetti di pelle d’oca fritti nel loro grasso dagli Ebrei Ashkenaziti rifugiati a Venezia nel XIII- XIV sec., in seguito cucinati dai veneziani sostituendo il grasso d’oca con quello di maiale (proibito invece dalla religione ebraica). Ma pensiamo anche alle “melanzane alla giudia o melanzane soto azeo” o al luganegoto (celebre salame d’oca del ghetto) rielaborato dai veneziani nella luganega di maiale, ecc ...*

- **Introduzione** di Reza RASHIDY
- **Incontro** con il cuoco Andrea MIOZZO
- **Descrizione** e presentazione di alcuni piatti tipici veneziani
- **Cena** con i piatti proposti nel laboratorio.

## ❖ 4° laboratorio *Pizza*

**Venerdì 17/03**  
**mattina h 9.00**

*Pizza: un sfizio tipico Italiano Con il Neolitico nasce l’agricoltura, ha così inizio nel Vicino Oriente la coltivazione di alcune specie di farro, orzo, legumi .... la cottura su pietra di pane azzimo risale al Neolitico inferiore.*

*L’Antico Egitto offre il suo contributo con la scoperta del lievito. Grazie alla lievitazione gli impasti di cereali schiacciati o macinati diventano, dopo la cottura, morbidi, leggeri, più gustosi e digeribili. Si diffonde il pane.*

*Nel VII secolo, a seguito dell’invasione dei Longobardi, si diffonde in Italia l’allevamento di bovini e bufali che precede la diffusione dei latticini tra cui più tardi la mozzarella. È solo nella seconda metà del '700 che si diffonde infine in Italia l’uso dell’ esotico pomodoro importato dalle Americhe.*

*Nel XVIII sec. nasce la pizza che oggi conosciamo. Nel 1889 in seguito alla visita dei reali a Napoli nasce la pizza Margherita. Nel secolo XX la pizza conquista il mondo.*

- **Frumento:** macinazione, farine e tecniche speciali  
Conversazione con il Prof. Roberto Leasi Consulente tecnico di panificazione, già insegnante pratico e tecnico del Centro di Formazione Professionale di Lancenigo (Treviso)

- **Pizza** con il *maestro pizzaiolo* Olmo Romiti:

Impasto e lievitazione; preparazione dell'impasto e stesura; ingredienti e cottura della pizza.

**Pausa pranzo: degustazione della pizza**

## ❖ 5° laboratorio Legumi

**pomeriggio h 16.00**

- **Introduzione**, descrizione, varietà, aspetti nutrizionali, schede tecniche.
- **Presentazione** delle ricette e realizzazione ai fornelli
- **Cena con degustazione dei piatti proposti in laboratorio**

## ❖ 6° laboratorio Cucina del bacino Mediterraneo

**Sabato 18/03**  
**mattina h. 09.00**

*Tra le tante migrazioni verificatesi tra il V° e il XV° secolo nell'area mediterranea, due di esse per dimensioni e impronta culturale si contraddistinguono: la migrazione Germanica e l'espansione Islamica.*

*Il rinnovamento agroalimentare cui i musulmani diedero impulso tra il 700 e il 1250 nel Magreb, in al-Andalus e in Sicilia ed estesosi poi in tutta l'Europa, ha avuto come risultato tangibile, oltre alla diffusione di tecniche innovative di irrigazione e di coltivazione, l'introduzione di nuove specie di vegetali e di piante orientali tra cui la canna da zucchero, il riso, gli agrumi, la melanzana, gli spinacio, ecc.*

*In questo laboratorio tratteremo alcune curiosità e ricette tra l'altro ormai molto diffuse nel mondo, quali l'hummus e il couscous. Il primo "nativo" del medioriente, il secondo del nord Africa.*

- **Hummus** (Reza Rashidy)

Fatum Zid:

- **Cous Cous**  
Di verdure
- **Magrud**

(dolce tunisino a base di farina, datteri, cannella)

- **Pranzo e degustazione dei piatti del laboratorio**

**pomeriggio h. 15.00** (*facoltativo*)

Proposte per la preparazione del tavolo espositivo delle pietanze ideate e realizzate durante i laboratori e inizio dell'allestimento, collaborazione alle fasi preparatorie della serata

**Sabato sera: h 20:00**

**❖ *Tutti alla festa di Nowruz***