



## Corso di Cucina Dei 5 Mari Regata dei Sapori Internazionali

Per tutti i popoli del mondo **IL MARE** rappresenta un' importante risorsa naturale che influenza la storia, la cultura, la tradizione e l'economia. E' così che ogni Paese accarezzato dalla sua bellezza, ne riceve altresì profumi e prodotti diversi, che mescolandosi alle spezie e ai colori della terra, e alla sapienza di grandi o modesti maestri di cucina, originano la tradizione gastronomica autoctona di ciascun luogo.

Nasce così il nostro **Corso di Cucina dei 5 Mari**, un "Laboratorio esperienziale" che ci condurrà sulle coste più belle del mondo, con l'intento di curiosare tra ricette originali, allegre e raffinate, squisitamente rivisitate in chiave nostrana dall' Executive Chef Franco Laterza, con ingredienti sani, freschi, insoliti ma facilmente reperibili.

Partendo dal Mar Mediterraneo, ci spingeremo nei Caraibi, nella Penisola Scandinava e poi ancora nel Mar Arabico, in Giappone e Cina; quella che vogliamo proporvi è una Cucina dell'incontro, dell'integrazione, della fusione di sapori. Una cucina sana, sapientemente pensata.

A voi il compito di provare, osservare, chiedere e assaggiare!!!

### - PROGRAMMA -

Mercoledì 3 Marzo 2010 ore 17,00

#### ***La Cucina del Mediterraneo***

Mercoledì 10 Marzo 2010 ore 17,00

#### ***La Cucina del Mar Baltico***

Mercoledì 17 Marzo 2010 ore 17,00

#### ***La Cucina del Mar delle Antille***

Mercoledì 24 Marzo 2010 ore 17,00

#### ***La Cucina del Mar del Giappone***

Mercoledì 31 Marzo 2010 ore 17,00

#### ***La Cucina del Mar Arabico***

- IL CORSO E' ARTICOLATO IN 5 LEZIONI DI CIRCA 4 ORE CIASCUNA

- CIASCUN PARTECIPANTE RICEVERA' AL TERMINE DEL CORSO UN ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

- CIASCUNO AVRA' A DISPOSIZIONE UN TACCUINO PER GLI APPUNTI ED IL PROPRIO GREMBIULE

- DURANTE CIASCUNA LEZIONE E' PREVISTA UNA PRIMA PARTE TEORICA E RICCA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI, LE PROPRIETA' NUTRIZIONALI E ORGANOLETTICHE, LE TECNICHE, SEGRETI E PRESENTAZIONI; FARA' SEGUITO LA PREPARAZIONE DELLE SPECIALITA' GASTRONOMICHE E LA DEGUSTAZIONE

IL CORSO SARA' REALIZZATO AL RAGGIUNGIMENTO DI MINIMO 15 CORSISTI

IL COSTO DELL'INTERO CORSO E' DI EURO 140 da versare alla prenotazione

IL COSTO DELLA SINGOLA LEZIONE E' DI EURO 30, ci si può prenotare in qualsiasi momento

