



La Casa del Cibo e Zoc  
presentano

# métissage

Un viaggio tra le cucine del mondo



Roma, 2010 - 2011

## 10 corsi pratici

*10 corsi pratici a contatto diretto con i cuochi locali, per conoscere e capire da vicino altre grammatiche culinarie, scoprendo come ci hanno influenzato nel corso della storia e quali segreti possiamo rubargli oggi, adattandole ai prodotti del nostro territorio. Il nuovo ristorante che ospita l'iniziativa lavora sulla filosofia del km0... passando per Piazza Vittorio!*

*Dall'arte cinese del taglio alla magia indiana delle spezie, dall'uso della banana platano alla cucina con il latte di cocco passando per i tajine, i tacos ed il ceviche, la Casa del Cibo vi accompagna nella spesa e vi distilla le migliori ricette raccontate da donne e uomini di casa, lontano dalle mistificazioni dei ristoranti turistici.*

**DOMENICA 6 GIUGNO**

## MAMA AFRICA

**tra Senegal e  
Costa d'Avorio  
con Habiba**

I piatti presentati, dal Fufù all'Acceché, dall'Allocò al Mafè, vibrano di colori e di allegria, raccontano il piacere di stare

insieme sublimando le materie prime più povere attraverso sapienti lavorazioni al mortaio ed insolite salse di foglie o di arachidi... Oltre a dissetarci con il tamarindo, esploreremo la preparazione del Caffè Touba, bevanda sacra aromatizzata alle spezie.



...A seguire dall'autunno 2010: il 3 Ottobre i Mezzè greci e turchi, il 7 Novembre Spezie, frutta secca ed aromi nella cucina Marocchina, il 5 dicembre La cucina creola, sogno esotico per impreziosire i menù natalizi. E nel 2011, Cina, Thailandia, India, Messico, Perù e Giappone.

## ZOC

Via delle Zoccolette, 22 dalle 14.00 alle 22.00  
Costo del corso 60€ cena inclusa - solo cena 25€  
Prenotazioni: 349.3922564  
casadelcibo@gmail.com