

Vittorio Castellani aka Chef Kumalé

Affermato giornalista freelance, scrive per alcune tra le più importanti riviste di gastronomia e turismo in Italia. Viaggia da oltre 15 anni nei 5 continenti per studiare e divulgare le tradizioni gastronomiche delle diverse culture attraverso i reportages, i libri che pubblica e gli eventi che organizza



La Foodlosophy

Le OGM sono state pensate da Chef Kumalé per un pubblico amatoriale e prevedono l'esecuzione in diretta, passo per passo, di alcune tra le migliori ricette delle diverse cucine del mondo. Le ricette proposte riproducono fedelmente la loro tipicità, conservando tutto il loro sapore grazie all'utilizzo di ingredienti, utensili e tecniche di taglio, manipolazione e cottura originali. I piatti elaborati con le migliori materie prime vengono degustati in abbinamento a vini e bevande di pregio. Ogni corso prevede la fornitura di un prezioso ricettario fotografico in formato digitale (pdf) ed un indirizzario per gli acquisti dei prodotti presentati

Informazioni & Prenotazioni

Associazione Culturale The Couscous Clan

Tel. 335 6647579

Email > thecouscousclan@yahoo.it

Sito web > www.thecouscousclan.it

Sede dei corsi: Karmacola | Lungodora Siena 12 | Torino

Sponsor & Media Partner **TORINOsette**



OGM

Programma

I corsi sulle cucine del mondo di Chef Kumalé

Officine Gastronomiche Multi-Eatniche

Showcooking di world food & ethnic cuisine



Programma dei corsi



Govedì 24 novembre 2011, h. 19.30 – 22.30 ca **La cucina del Sud Est Asiatico: Thai | Vietnam | Indonesia**

Spiedini in salsa di arachidi saté | Involtini in carta di riso, germogli e salsa di erbe al cocco | Insalata di pomelo agli aromi | Zuppa di pollo al cocco | Dessert di riso glutinoso al mango

Giovedì 15 dicembre 2011, h. 19.30 – 22.30 ca **La cucina Mediorientale: Libano | Siria | Turchia**

Spiedini di cozze in salsa tarator | Polpettine di legumi falafel in salsa di sesamo | Insalata al melograno, verdure e frutta secca | Melanzane fritte in salsa di yogurt e mandorle | Dessert all'acqua di fiori d'arancio e torrione morbido halawa di sesamo

Giovedì 26 gennaio 2012, h. 19.30 – 22.30 ca **La cucina Latinoamericana: Messico | Perù | Brasile**

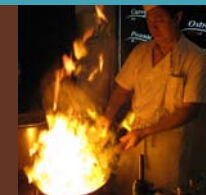
Patate alla huancaína in salsa di formaggio e peperoncino aji amarillo | Pesce crudo marinato in ceviche, con agrumi e erbe aromatiche | Bobò di gamberoni in salsa di manioca, cocco e olio di dendé | Chips di banana platano | Profiteroles di queso, cacao, zucchero grezzo di canna e cocco al rum agricolo

Giovedì 23 febbraio 2012, h. 19.30 – 22.30 ca **La cucina Maghrebina: Marocco | Algeria | Tunisia**

Mousse di carote in salsa harissa | Insalata fredda di couscous all'andalusa (taboulè) | Sfoglie di brik con uova, tonno e capperi | Spiedini alla Djeema el Fna | Flan di caprino all'acqua di fiori d'arancio, miele e datteri | Tè verde gunpowder allo zafferano



Autunno 2011 Primavera 2012



Giovedì 22 marzo 2012, h. 19.30 – 22.30 ca **La cucina Indiana: Punjab | Rajasthan | Kerala**

Pollo stufato in salsa masala makhani | Fritto misto in pastella pakora | Raita di yogurt e spezie | Dhal di legumi alle spezie | Piadine papad di pigeon beans | Dolce halva di carote al cardamomo

Giovedì 19 aprile 2012, h. 19.30 – 22.30 ca **La cucina africana: Senegal | Etiopia | Cameroun**

Stufato di bocconcini di manzo in salsa berberé | Pandispugna injera | Insalata mista di mais in maionese di avocado | Mafé di verdure in burro di arachidi | Aloko di banane fritte | Bissap di ibisco rosso

Giovedì 24 maggio 2012, h. 19.30 – 22.30 ca **La cucina del Sol Levante: Giappone | Corea**

Insalata chirashi zushi | Ostriche fritte kaki furai con maionese al wasabi | Tofu alla piastra in salsa dengaku | Zuppa no wafu-zeri | Insalata di fagiolini in salsa di sesamo | Dessert al tè matcha

Costo unico d'iscrizione a incontro : 50 €

Numero max di partecipanti: 20 persone

Le date indicate potrebbero subire della variazioni che verranno indicate con largo anticipo sul sito www.thecouscousclan.it

Le OGM ospiti ai tuoi eventi

Le OGM sono spesso ospiti di grandi e piccoli eventi e possono venire personalizzate su richiesta per manifestazioni pubbliche o private, team building aziendali o associazioni

