

# VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLE CUCINE DEL MEDITERRANEO

**corso teorico pratico di cucina con degustazione finale**

a cura dello chef **Federico Scudellari**

**mercoledì 5 e 19 febbraio 2020**

dalle 17.00 alle 20.00 - Ecomuseo delle Erbe Palustri



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Godo e Bassa Romagna

Partiti lo scorso anno dalla Grecia e approdati in Marocco, si chiude il viaggio culinario alla scoperta di Egitto e Libano che utilizzano e rielaborano ingredienti tipici della cucina mediterranea con uno sguardo ai sapori mediorientali.

Il corso, articolato in due tappe come un vero e proprio viaggio, prevede una parte teorica iniziale a cui segue la pratica diretta nella quale i partecipanti, con l'aiuto dello chef, si cimenteranno con la preparazione del menu servito alla cena finale. Ogni serata prevede infatti una cena completa, dall'antipasto al dolce, che consentirà di assaggiare ciò che si è preparato, per scoprire e conoscere gli ingredienti non solo con gli occhi ma soprattutto col palato.

## **5 febbraio - LA CUCINA EGIZIANA**

**Molokhia** (zuppa di malva)

**Hummus con Dukkah alle nocciole**

**Tamiya** (frittelle di fava) con insalata Baladi

**Kofta con Ful Ahdar bel Laban**

(polpettine di agnello con insalata di fave e yogurt)

**Umm Ali**

## **19 febbraio - LA CUCINA LIBANESE**

**Babaganoush** (caviare di melanzane)

**Tabbouleh** (insalata di prezzemolo)

**Mujaddara di Freekeh** (pappa di grano verde)

**Kibbeh al forno con Fattoush e Tahini**  
(sformato di agnello con insalata alla libanese)

**Ma'karoon** (frittelle ai fiori di arancio)

**Corso completo comprensivo di ricettario e cena finale: € 50**

**Info e prenotazioni: 347 4524084 • [slowfoodbassaromagna@gmail.com](mailto:slowfoodbassaromagna@gmail.com)**