

I CORSI

Ogni corso dura 2 ore: si parla, si cucina e si mangia insieme attorno a un tavolo; chi vuole può aiutare il cuoco nella preparazione, prendere appunti, chiacchierare con il vicino o tartassare di curiosità il docente.

Perché qui si fa prima di tutto antropologia e cultura, ma rigorosamente in modo conviviale.

DEL MARTEDÌ

ARMENIA
CUCINA RITUALE
VEGETARIANA
con Shaké
ore 20.00 - 22.00

INDIA
IL MONDO DELLE SPEZIE
con Niraj
ore 20.00 - 22.00

ITALIA
PASTA FRESCA EMILIANA
con Federico
ore 20.00 - 22.00

GIAPPONE
RAMEN
con Yumi
ore 20.00 - 22.00

DEL MERCOLEDÌ

GIAPPONE
STREET FOOD GIAPPONESE
con Yumi
ore 20.00 - 22.00

TURCHIA
MEZE DI PASTA FILLO
con Selin
ore 20.00 - 22.00

ITALIA
CUCINA GIUDAICO-
ROMANESCA
con Remo
ore 20.00 - 22.00

UCRAINA E RUSSIA
LA TRADIZIONE
DEI 12 PIATTI
con Hanna
ore 20.00 - 22.00

DEL GIOVEDÌ

MESSICO
TACOS ITALO-MESSICANI
E MEZCAL
con Gabriel
ore 20.00 - 22.00

REPUBBLICA DOMINICANA
CUCINA DOMINICANA DEI
CARAIBI
con Nael
ore 20.00 - 22.00

BRASILE
LE RICETTE
DI MIA MAMMA
con Enrico
ore 20.00 - 22.00

VENEZUELA
AREPAS COLORATE
con Maria e Juan
ore 20.00 - 22.00

DEL VENERDÌ

SENEGAL
I PIATTI NAZIONALI
con Astou
ore 20.00 - 22.00

BALCANI
VIAGGIO NEI BALCANI
A SEI TAPPE
con Stela e sorelle
ore 20.00 - 22.00

LIBANO
MEZE VEGETARIANO
con Krystel e Giovanni
ore 20.00 - 22.00

COREA
CUCINA COREANA
CONTEMPORANEA
con Han
ore 20.00 - 22.00

DEL SABATO

PALESTINA
LE RICETTE DEL CUORE
con Majdulin e Sahar
ore 12.00 - 14.00

FRANCIA
PASTICCERIA FRANCESE
con Murielle
ore 16.00 - 18.00

LIBANO
CUCINA AUTENTICA
DI CASA
con Yara
ore 20.00 - 22.00

ITALIA
LA MIA MILANO
con Daniela e
Dario
ore 20.00 - 22.00

DELLA DOMENICA

STATI UNITI
BRUNCH SOUL FOOD
con Ilaria e William
ore 12.00 - 14.00

DEL LUNEDÌ

TAIWAN
STREET FOOD DI TAIWAN
con Angie
ore 20.00 - 22.00

ITALIA
CUCINA BIANCA LIGURE
con Davide
ore 20.00 - 22.00

EVENTI PRIVATI

Il Laboratorio può diventare anche la location per eventi privati come pranzi aziendali, team building, feste di compleanno, cene personalizzate o produzione di foto e video.

Scrivici per saperne di più!

COMPILA IL FORM NELLA PAGINA EVENTI DEL
NOSTRO SITO PER COMUNICARCI LA TUA IDEA.





STORIE DI PERSONE E DI CUCINA

PRENOTA UN CORSO

Consulta il calendario e prenota o regala un corso sul nostro sito:

WWW.LABORATORIODIANTROPOLOGIADEL CIBO.IT



@LABORATORIODIANTROPOLOGIADEL CIBO



@LABORATORIODIANTROPOLOGIADEL CIBO

Via Privata Metauro 4
20146 Milano

info@laboratoriodiantropologiadelcibo.it



Ideato da Giulia Ubaldi, il LAC è un vero e proprio laboratorio antropologico dove persone e cucine da tutto il mondo si incontrano, ogni volta in modo diverso. Gli chef, infatti, sono persone varie con qualifiche differenti. Tutti sono accomunati da una profonda passione per la cucina e dalla voglia di trasmetterla, cioè di farsi portavoce dei loro luoghi d'origine e dei piatti di casa, quella veri, autentici, del cuore.

IL MONDO AL GAMBELLINO