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

INDIA

IL MONDO DELLE SPEZIE con Niraj

ITALIA

PASTA FRESCA EMILIANA con Federico

GIAPPONE RAMEN con Yumi

ore 20.00 - 22.00

ore 20.00 - 22.00

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

ore 20.00 - 22.00

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

BRASTI F

LE RICETTE DI MIA MAMMA con Enrico

ore 20.00 - 22.00

VFNF7UFI A

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.



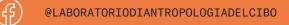
IL MONDO AL GIAMBELLINO

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.



info@laboratoriodiantropologiadelcibo.it



@LABORATORIOANTROPOLOGIADELCIBO

 $[\circ]$

Via Privata Metauro 4 20146 Milano

WWW.LABORATORIODIANTROPOLOGIADELCIBO.IT

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

PRENOTA UN CORSO

E DI COUNT STORIE DI PERSONE

