

# 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  
RITO DEL LAVASH  
con Shaké

ore 20.00 - 22.00

INDIA  
IL MONDO DELLE SPEZIE  
con Niraj

ore 20.00 - 22.00

UCRAINA E RUSSIA  
LA TRADIZIONE  
DEI 12 PIATTI  
con Hanna

ore 20.00 - 22.00

GIAPPONE  
STREET FOOD GIAPPONESE  
con Yumi

ore 20.00 - 22.00

## DEL MERCOLEDÌ

GIAPPONE  
RAMEN  
con Yumi

ore 20.00 - 22.00

ARMENIA  
CUCINA RITUALE  
VEGETARIANA  
con Shaké

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

## 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

ITALIA  
CUCINA BIANCA LIGURE  
con Davide

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

# 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](http://WWW.LABORATORIODIANTROPOLOGIADEL CIBO.IT)



@LABORATORIOANTROPOLOGIADEL CIBO

Via Privata Metauro 4  
20146 Milano



@LABORATORIODIANTROPOLOGIADEL CIBO

[info@laboratoriodiantropologiadelcibo.it](mailto: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, autentici, del cuore.



IL MONDO AL GAMBELLINO