

# 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	GIAPPONE RAMEN con Yumi ore 20.00 - 22.00	GIAPPONE STREET FOOD GIAPPONESE con Yumi ore 20.00 - 22.00
DEL MERCOLEDÌ			
ARMENIA CUCINA RITUALE VEGETARIANA con Shaké ore 20.00 - 22.00	TURCHIA MEZE DI PASTA FILLO con Selin ore 20.00 - 22.00	UCRAINA E RUSSIA LA TRADIZIONE DEI 12 PIATTI con Hanna 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 CIBO E MUSICA DAI BALCANI 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 GIAMBELLINO