



AMITIE continua con il programma di **deliziosi** incontri

SCUOLE DI CUCINA DAL MONDO AMITIE

Giovedì 21 marzo @ LA GAZZETTA via Zamboni 26 ore 20.00

Lo Chef **Abdoulaye Gaye**

cucina specialità dal **Senegal** e dall'**Africa**,

in occasione della giornata mondiale contro il razzismo.

AMITIE vi invita a cena a **LA GAZZETTA** - brasserie, bottega, american pub di via Zamboni 26, angolo Teatro Comunale a Bologna - per conoscere, assaggiare, cucinare, condividere cose e momenti buoni mentre impariamo qualcosa di nuovo di un'altra tradizione, incrociamo le nostre specialità culinarie, ascoltiamo un po' di musica, guardiamo un film, leggiamo una poesia e ci scambiamo idee, conoscenze, esperienze, storie, passioni.

Un invito a cena dai sapori di casa preparato direttamente da chi tutti i giorni cucina cose buone e originali della propria terra. Piatti che saranno presentati e raccontati direttamente da chi li lavora. E per chi vuole imparare, una scuola di cucina unica: le cuoche e i cuochi AMITIE invitano a cucinare insieme a loro aspiranti *sous chef* della cucina del mondo. Lezioni di cucina (gratuite) sono infatti aperte per ogni incontro a 6 'aiuto-cuoche/i'.

La prima serata – **21 Febbraio** – la Chef **Marijana Grigorescu** ci ha nutrito con le sue specialità culinarie dalla **Romania** e dell'**Est Europa**, con una serata dedicata all'amore.

Il **7 marzo** la Chef **Emy Rehana Ferdous** ci ha introdotto ai sapori tradizionali dal **Bangladesh** e dal **Sud Asia**,

Ed ecco il menù e programma per l'ultima cena giovedì 21 marzo

3° appuntamento Scuola di Cucina del Mondo Amitie:

con **Abdoulaye Gaye – cucina dal Senegal e Africa...** dedicata all'**amicizia**!!

In serata, **musiche tradizionali Senegalesi con Balafon e Kora.**

Antipasti

Fataya – ravioli fritti ripieni di pesce o carne con erbe e salsa al pomodoro

Crevettes de Beignets a la Saint Louisienne

Lasagne a La Senegalaise – con ripieno alle verdure

Piatti principali

Yassa Poulet – pollo grigliato marinato con cipolle, mostarda e limone

Mafè – stufato tradizionale con pollo, burro d'arachidi, patate e pomodoro

Veggie Ragout – *salsa con verdure del mediterraneo*

accompagnati con

Riso bianco basmati

Cous Cous

Dolce

Beignets au noix de coco

Gâteau a la patate douce et aux raisins secs



Per la cena prenota allo 051 269611

**La lezione di cucina (gratuita) di Abdoulaye Gaye è aperta a 6 'aiuto-cuoche/i':
per riservare il tuo posto in cucina, invia una mail a campaign@amitie-project.eu**



LA SCUOLA DI CUCINE DEL MONDO AMITIE è organizzata nell'ambito della campagna **AMITIE**

AMITIE è un progetto creativo per costruire insieme spazi di comunicazione, incontro e scambio su migrazione, sviluppo e diritti umani, per promuovere una reale integrazione nel rispetto dei diritti nella nostra nuova società europea plurale.

Ognuno di noi porta con sé immagini, ricordi, incontri, simboli, luoghi, che rappresentano la nostra vita, i nostri sogni, il passato e i desideri per il futuro. Questo è ciò che ci ha reso la persona che siamo oggi. Tutti noi viviamo e lavoriamo qui. Questa non è più solo la mia o la tua storia. E' la nostra! Ognuno di noi con le proprie esperienze e aspirazioni è espressione della nostra attuale società in cui la migrazione è una risorsa e la diversità culturale è una ricchezza, se i diritti sono tutelati. Amitie è un progetto finanziato dall'Unione Europea, coordinato dal Comune di Bologna.

www.amitie-community.eu/Italia; www.amitie-project.eu; www.facebook.com/AMITIEproject



Curiosità sulla cucina del Senegal

Un assaggio della cucina Senegalese, preparata con prodotti freschi dal mercato del pesce, carne e verdure e speciali ingredienti tipici africani – dal pesce affumicato ai Gombo, i peperoncini e le spezie.

La cucina del Senegal è stata influenzata da diverse culture, specialmente francese, portoghese e del Maghreb, ed è formata dalle tradizioni di molti gruppi etnici, Wolof, Serer, Peul. Il cibo senegalese riflette quindi tutte queste alte qualità di cucina e tradizione, creando un mix speciale e delicato di gusti. Il cibo, stufato o grigliato viene preparato fresco ogni pasto.

Le lunghe coste del Senegal sull'oceano Atlantico fanno sì che il pesce sia un ingrediente fondamentale. Pollo, agnello e manzo sono anche usati nella cucina senegalese, insieme a verdure fresche. Le arachidi, una coltura principale, così come cous-cous, riso bianco, patate dolci, cipolle, piselli e vegetali, sono miscelati in tante ricette, insieme allo speciale peperoncino rosso. Carne e verdure sono tipicamente stufate o marinate con erbe e spezie e poi servite su riso, cous cous o insalata verde, o semplicemente mangiate con il pane. Branzini o pollo alla griglia sono accompagnate dal riso e da una salsa Yassa e un insalata verde, o il mafè – uno stufato a base di arachidi con il manzo e le patate, o il Cheebu Jen, con l'olio di palma, il pesce affumicato e i gombo.... Questi sono solo alcuni dei piatti che si possono trovare nella cucina Senegalese. Essendo l'Islam l'influenza religiosa del Senegal, tutto il cibo è halal. I menù sono serviti con succhi freschi – Bissap dai fiori dell'ibiscus e il Mango. Succhi freschi sono fatti dal bissap, lo zenzero, il bui, che è il frutto dell'albero del baobab, anche conosciuto come 'il frutto della scimmia', mango o altri frutti o alberi selvaggi.

I desserts sono molto ricchi e dolci, combinando ingredienti nativi con l'estravaganza e stile caratteristico dell'influenza francese sui metodi culinari Senegalesi. Sono spesso serviti con frutta fresca e tradizionalmente seguiti dal tea alla menta e il Caffè Touba.

Ristoranti senegalese sono di moda a Parigi e New York e iniziano ad apparire anche a Tokio. Abdoulaye Gaye, dopo la scuola di cucina a Bologna, diventa il primo Chef Senegalese a Londra, dove inizia Le Baobab, street food bistro al mercato di Brixton, attraendo la comunità senegalese e africana, ma soprattutto gli amanti del cibo, sempre in cerca delle nuove delizie culinarie per un'apprezzamento di una cucina cosmopolita.

Si dice che il Senegal è il cuore dell'ospitalità Taranga, benvenuto, cura, rispetto, gentilezza e felicità sono il piacere del ricevere un ospite a casa. Lo straniero in Senegal è viziato e apprezzato, diventa l'occasione per cucinare e servire il cibo migliore, con i più buoni ingredienti. E' con questo spirito che Abdoulaye Gaye accoglie i suoi ospiti.

