



COMUNICATO STAMPA

Con “CuciniAMO” IMPARARE LA CUCINA BRASILIANA FA BENE AL PALATO E... AL BRASILE!

Iscrizioni entro martedì 31 maggio

25 maggio 2016. La onlus Scaip (Servizio cooperazione assistenza internazionale piamartino) propone un corso di cucina tipica del Brasile, Paese in cui la Ong bresciana opera da 30 anni con vari progetti di cooperazione internazionale.

Il corso “CucinIAMO” inizierà sabato 4 giugno presso il centro diurno del Comune di Brescia in via Cimabue 18. **Sarà tenuto dal cuoco Marcos André Da Conceicao Carvalho** e prevede **6 incontri** in cui verrà mostrata in una cucina attrezzata la preparazione di piatti accompagnati da bevande o da dolci tipici di facile realizzazione. Al termine di ogni lezione i partecipanti si fermeranno a gustare assieme quanto preparato.

I piatti sono pensati per una facile reperibilità delle materie prime in Italia e sono:

1° INCONTRO, 4 giugno 2016: Salgados (salatini fatti con farina, farina di manioca, carne, formaggio e manioca) con succo di arancia e fragole.

2° INCONTRO, 25 giugno 2016: Feijoada (piatto realizzato con fagioli neri, salsiccia, costine e manzo) e riso bianco. Il tutto accompagnato dalla Caipirinha (bevanda alcolica a base di lime, cachaça e zucchero).

3° INCONTRO, 10 settembre 2016: Frango ao molho (pollo con verdure e spezie tipiche), riso con verdure e Cocada (dolce fatto con cocco e latte condensato).

4° INCONTRO, 24 settembre 2016: Churrasco (grigliata di carne con Picanha, un taglio di carne tipico del Brasile, salamelle e costine, il tutto marinato con spezie tipiche), Feijao tropeiro (fagioli cucinati con farina di manioca, mescolati con uovo sodo, salsiccia e foglie di cavolo) e Vinagrete (verdure crude come pomodori, cipolle e olive tutte tagliate a pezzi

e condite con aceto), con Batida di frutta (bevanda leggermente alcolica a base di Cachaça, frutta fresca e latte condensato).

5° INCONTRO, 8 ottobre 2016: Salpicão (insalata fredda di petto di pollo mescolato con frutta, verdura e altri condimenti), con succo di ananas, menta e mousse di limone.

6° INCONTRO, 22 ottobre 2016: Camarão na moranga (gamberetti serviti all'interno di una zucca) con riso e verdure e Brigadeiro (dolcetti al cioccolato e cocco).

Le lezioni si terranno dalle 10 alle 12:30 (a seguire pranzo) presso il Centro diurno Cimabue, in via G. Cimabue 18 a Brescia - al pian terreno - portale e parete in vetro sotto l'ultima delle alte torri, la Torre Cimabue.

Il costo totale del corso è di 130 euro, comprensivo di tutti gli ingredienti, dei 6 pranzi al termine delle lezioni e delle ricette che verranno eseguite con la spiegazione più una breve storia del piatto. A fine corso ci sarà la possibilità di realizzare un volumetto con tutte le ricette firmato dai partecipanti.

Il corso sarà attivato al raggiungimento di un minimo di 10 persone. **Il termine per iscriversi è martedì 31 maggio.** Per info e adesioni promozione@scaip.it o 030 2306873.