PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

“Quel pizzico di... Perù”

1ª rassegna gastronomica culturale

dell'Associazione Mondì da Scoprire che vuole unire tutti i popoli della terra con un filo di rosso peperoncino

Edizione 2017: il Perù

Domenica 24 settembre 2017 dalle ore 10.30 alle ore 21

Società Umanitaria, Via San Barnaba 48, Milano

ENTRATA LIBERA

Assaggi e degustazioni gratuiti

Dalle ore 10.15

“Quel pizzico di... TRADIZIONE”

Gruppi folkloristici peruviani intratterranno il pubblico con musiche e danze della tradizione peruviana

Ore 10.30

Inaugurazione ufficiale

Moderatore della giornata: Prof. Guido Stecchi, Docente nel c.d.l. in Scienze Gastronomiche dell'Università degli Studi di Parma di “Giornalismo enogastronomico” e di “Prodotti d'origine animale nel Master COMET (Cultura, Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale)” e Presidente dell'Accademia delle 5 T

Tavola rotonda dal titolo “Il cibo come integrazione” con proiezioni del geografo italiano naturalizzato peruviano Antonio Raimondi

Interverranno:

- il Presidente Società Umanitaria Amos Nannini
- il Console Generale della Repubblica del Perù a Milano Ricardo Morote Canales
- Luca Lattarini e Maricela Boschetto, Associazione Mondì da Scoprire

Dalle ore 12.00

“Quel pizzico di...TRADIZIONE”

Gruppi folkloristici peruviani intratterranno il pubblico con musiche e danze della tradizione peruviana

Dalle ore 13.00

Showcooking

Due dei migliori chef milanesi interpreteranno il Perù in un piatto dalle radici peruviane:

- Chef Daniel Canzian dal ristorante Daniel di Milano
- Chef José Luis Huallanca dal ristorante peruviano Amore y Passion di Milano

Dalle ore 14.30

Dibattito dedicato alla Quinoa e alla panificazione

Ne parleranno:

- il prof Alberto Vercesi, Università di agraria di Piacenza
- Simona Slauri, Tecnologo alimentare OTA esperta in Arte Bianca

Dalle ore 16.00

Showcooking “I prodotti antichi”

Marco Cartechini, titolare dell'omonima azienda di produzione di pasta e farine a base di canapa collaborerà con la chef Roxana Rondan, che elaborerà un condimento utilizzando uno dei peperoni più antichi della terra

- Chef Marco Cartechini dell'azienda di famiglia l'oleificio Cartechini, in arte Mr Canapa
- Chef Roxana Rondan del ristorante Rustica di Torino

Dalle 17.30

“Quel pizzico di ...CINEMA”

La prof.ssa Cristina Bragaglia, docente di Storia del Cinema all'Università di Bologna, analizzerà il docufilm “Il DNA del ceviche”, diretto da Orlando Arriagada e non ancora in distribuzione in Italia, proiettandone alcune scene.

Dalle ore 18.30

Incontro “Quel pizzico di...”

Il Presidente dell'Accademia del Peperoncino Enzo Monaco e "Nonna Paperina" Tiziana Colombo, esperta di intolleranze alimentari e gastronomia, influencer nell'universo della cucina salutare, terranno un piacevole dibattito sul tema: "Cosa ci fa veramente bene in cucina?" come e perché in tutte le culture gastronomiche vengono impiegati spezie e aromi che rendono piccanti le pietanze

- Enzo Monaco, Presidente dell'Accademia Italiana del Peperoncino
- Tiziana Colombo, gastronomo e influencer esperta di intolleranze alimentari

Dalle ore 19.30

Showcooking

"I tre colori della Quinoa", esperienza di degustazione delle più note varietà di Quinoa unite ai colori italiani:

- Chef Massimiliano Mascia San Domenico di Imola 2 stelle Michelin:
- Chef Cecilia Zapata Pachacamac di Ginevra

Dalle ore 16

Lo Chef Pasticcere Massimiliano Scotti, Gelateria Vero Latte, eseguirà il gelato con la Lucuma peruviana e azoto liquido con degustazioni gratuite.

Durante la giornata:

"Quel pizzico di... FOTOGRAFIA"

Nei chioschi saranno esposte immagini del Perù, scatti che fanno venire il desiderio di visitare questo Paese unico e così speciale.

"Quel pizzico di... SFIZIOSITÀ"

Pisco sour e snack, bibite tipiche peruviane e tanto altro offerto dagli sponsor.

Durante la giornata saranno presenti gli allievi dell'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "**Carlo Porta**" di Milano