Viaggiare in cucina: il Messico

INIZIO CORSO: lunedì 26 giugno 2023

durata: 3 ore

Prezzo: 120,78 € (99,00 € + IVA)

Profumi intensi e gustosi, sapori caratterizzati da spezie ed un sapiente utilizzo del piccante.
Una **cucina che ha saputo internazionalizzare tantissimi piatti della propria tradizione**, portandoli nelle cucine di tutto il mondo, dai **burritos**, al **guacamole** passando per i **nachos**. Il Corso di Cucina Messicana insegna a replicare in modo fedele e goloso i piatti più famosi di questa terra così varia e piena di contrasti.

Grazie alla collaborazione con **Ethinc World**, azienda leader nella selezione e commercializzazione di alimenti e cosmetici dei maggiori brand di Asia, Africa, America e Europa, l'Università del Gusto organizza una serata in cui scoprire gli ingredienti e i sapori del Messico.

A guidare i partecipanti in questo viaggio gastronomico sarà lo chef **Giuliano Mamich**. Vicentino di origine, Giuliano ha intrapreso varie esperienze all'estero che lo hanno portato a vivere un anno a Londra lavorando all'Harry's Bar, successivamente in Florida e poi in Guatemala, paese dove ha imparato a conoscere ricette tradizionali e nuovi sapori. Nel 2016 è tornato in Italia e ha aperto il Taco Truck con il quale propone ricette tradizionali del Guatemala.

Obiettivi:

Il corso intende avvicinare gli appassionati di cucina alla cultura gastronomica messicana, illustrandone i piatti e gli ingredienti più famosi e distintivi, affinché gli amanti di nuovi sapori possano riprodurre nella propria cucina i piatti tipici di questo Paese.

Contenuti:

Durante il corso i partecipanti saranno guidati nelle preparazione delle seguenti ricette:
• Tacos di carne asada: fettina di manzo appena scottata e tagliata a listarelle servita nei tacos.
• Quesadilla di manzo brasato
• Salsa Guacamole: avocado Haas via aerea, con cipolla e pomodori
• Salsa chirmol: pomodori scottati in piastra poi pestati al mortaio con cipolla e altre verdure scottate, coriandolo fresco
• Chelada: birra servita con bordo salato, lime spremuto e condito con worchester e sale.

Calendario

Lunedì 26 giugno 2023
dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 19 giugno 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto a tutti gli appassionati di cucina messicana.