



www.fondazioneaccademia.com | www.arcidiocesisassari.it



CON IL CONTRIBUTO DI:



Corso di formazione promosso dalla Fondazione Accademia
Casa di Popoli, Culture e Religioni in collaborazione con
l'Associazione Cuochi Provincia di Sassari

CUCINA ETNICA

ORE TOTALI

30

Sede Formativa: Centro di Alta Formazione "San Giorgio" Via G. de Martini, 18 - Li Punti - Sassari

Direttori del Corso: Fausto Tavera (Presidente dell'ACPS) – Antonio Sechi (Vice-presidente dell'ACPS)

“

E' diritto del singolo o della comunità essere libero dalla fame e dalla malnutrizione, avere accesso fisico ed economico costante a cibo adeguato (sia in termini di qualità che di quantità) che sia nutriente e culturalmente accettabile o i mezzi per procurarselo in modo sostenibile e dignitoso, sempre garantendo il più alto sviluppo fisico, emozionale ed intellettuale. Inoltre, tutti e tre questi aspetti sono inseparabili dal benessere nutrizionale e sanitario e devono essere interpretati nel contesto della sovranità alimentare, dell'uguaglianza di genere e dei diritti delle donne. ”

(Nazioni Unite 2018)

Motivazione e presentazione

Al fine di promuovere l'integrazione di persone di diverse culture, le persone sono chiamate a possedere una serie di competenze fondamentali. Empatia e competenze relazionali sono essenziali per il dialogo interculturale, ed insieme al rispetto reciproco sono alla base della relazione. Mentre le barriere linguistiche sono normali all'inizio e possono rappresentare una sfida per le relazioni che vengono a instaurarsi, le attività come cucinare e mangiare insieme, possono rafforzare il legame tra le persone e dar vita a un dialogo interculturale senza bisogno di parole.

Il soddisfacimento dei bisogni primari di ciascuna persona è un requisito fondamentale per sviluppare il desiderio e la volontà di contribuire alla costruzione di un mondo autenticamente umano. Avere una casa, nutrirsi, godere di una buona salute o accedere alle cure mediche e un certo grado di inclusione sociale, sono identificati come bisogni primari.

In questa direzione la Fondazione Accademia propone un corso di Cucina Etnica che attraverso la condivisione delle differenti arti culinarie permetta di cogliere l'alta forma di comunicazione che rappresenta il cibo e il mangiare insieme.

Finalità

Il corso di Cucina Etnica si propone di far conoscere:

- l'importanza del valore dialogico del cibo;
- la preziosità della differenti tradizioni culinarie;
- integrazione, conoscere la diversità e valorizzarla, sapere e sapere fare;
- l'apprendimento delle tecniche di preparazione di piatti tipici della tradizione Italiana, Sarda, Africana, Asiatica, Latino Americana, Giapponese.

Destinatari

Il corso si rivolge agli studenti dell'Istituto Alberghiero e a quanti vogliano apprendere e conoscere in un ambito dialogico e interculturale il valore del cibo e del mangiare alla luce delle diverse provenienze e tradizioni gastronomiche che fanno parte integrante della cultura di ciascuna persona.

Titoli di accesso: Non è richiesto nessun particolare titolo d'accesso.

Numero partecipanti: max 20.

Metodologia

Il Corso prevede una parte teorica (10%) ed un'esperienza pratica laboratoriale in cucina con cuoco specializzato (90%).

Modalità di erogazione della didattica: Il corso si articolerà in 6 incontri della durata di 5 ore per un totale di 30 ore previsti nell'arco massimo di un semestre.

Costo d'iscrizione

Il corso è gratuito (finanziato dalla Regione Sardegna e con il contributo della Fondazione di Sardegna).

Modalità d'iscrizione

Scadenza iscrizioni: Venerdì 5 maggio 2023

I moduli d'iscrizione sono scaricabili dal sito: www.fondazioneaccademia.com. **Compilare il modulo e inviarlo all'indirizzo email:** studenti@fondazioneaccademia.com. **Per info:** chiamare al 342 547 2556 (il lunedì e mercoledì dalle 10.00 alle 13.00).

CALENDARIO

 (tutte le lezioni si svolgeranno dalle ore 15.00 alle ore 20.00)

- ▶ **LUNEDÌ 8 MAGGIO 2023** - Cucina Italiana
- ▶ **MERCOLEDÌ 10 MAGGIO 2023** - Cucina Sarda
- ▶ **LUNEDÌ 15 MAGGIO 2023** - Cucina Africana
- ▶ **MERCOLEDÌ 17 MAGGIO 2023** - Cucina Asiatica
- ▶ **LUNEDÌ 22 MAGGIO 2023** - Cucina Latino Americana
- ▶ **MERCOLEDÌ 24 MAGGIO 2023** - Cucina Giapponese

