



KOSHER DAY per MILANO FOOD WEEK

In occasione di Milano Food Week, la manifestazione italiana dedicata all'enogastronomia che si terrà a Milano dal 5 al 13 giugno 2010, il Milan Jewish Center presenterà il primo Kosher Day Europeo.

Poiché il cibo nella cultura ebraica riveste un ruolo fondamentale, il Milan Jewish Center ha deciso di cogliere l'opportunità di Milano Food Week, la settimana dedicata al Food&Beverage, per portare per la prima volta in Europa attraverso il bel paese il Kosher Day, l'evento che vuole far conoscere il popolo ebraico attraverso la cultura, le tradizioni, il pensiero, il modo di vivere presente e futuro. Ospite d'onore della serata sarà la Pina di Radio DeeJay.

"Assaggiare" una cultura è, infatti, il modo migliore per conoscerla da vicino, ed ecco che martedì 8 giugno 2010 presso il Milan Jewish Center, nuovo centro multi dimensione, dalle 18.30 alle 23.00 avrà luogo una serata per conoscere tutti i segreti della cucina ebraica. Grazie, in primis, all'ospitalità virtuale di Milano Food Week, che ha pensato di far passare la via dell'integrazione attraverso il palato, e al contributo dei gestori milanesi che si occupano in prima persona della preparazione e vendita dei cibi kosher a Milano.

Il programma prevederà in una serie di workshops di cucina dal titolo "*L'ebraismo in cucina: istruzioni per l'uso*", in cui i partecipanti potranno cimentarsi in alcuni tra i principali piatti caratteristici della cucina ebraica orientale seguendo le regole alimentari ebraiche. La separazione tra i cibi di latte e quelli di carne, la proibizione di mangiare la carne proveniente da determinate tipologie di animali e di pesci, la macellazione rituale, il divieto di mangiare gli animali da vivi.

Dalle ore 18.30 in avanti si alterneranno fornelli i cuochi di:

Carmel by Lolita, (Pizzeria v.le San Gimignano 10 Tel 02/416368) che ci insegnerà i segreti delle sambusek e delle kibbe vegetariane. Utile per i vegetariani!

Denzel (Ristorante con specialità di carne e altre sfiziosità, via Washington 9 Tel. 02/48519326) che ci introdurrà nei meandri di salse e insalate tipiche orientali.

Keter (Panetteria e macelleria, via Soderini 55, Tel. 02/41540099) che illustrerà la via per il perfetto pane fatto in casa (challà) e il miglior riso persiano di Milano.

Tuv Taam (Pasticceria e rosticceria, v.Soderini Tel 02/4233426) che ci guiderà attraverso i piatti tipici della cucina tripolina con cuscus, polpette e fagioli.

Milan Jewish Center

Via Soderini, 3 - Milano

Per informazioni: Gheula Canarutto 340/2213469.