

*Progetto di bar e ristorazione multi-etnico: nelle officine del Benessere*

*Titolo: i sapori della mia terra*

*proposta: Cittadini del Mondo( con altri soggetti da coinvolgere, creare rete)*

*Massa 24.09.2009*

### ***Bar e ristorante***

*La creazione di un ristorante multi-etnico come spazio per comunicare i vissuti e le prospettive culturali attraverso il cibo.*

*Comunicare storie, contaminare contaminandosi, con questa idea nascerà sapori della mia terra , un progetto che fa della diversità la sua maggior ricchezza, perchè attraverso il cibo ci si conosce, si parla di e si costruisce, cucina, spettacolo, prodotti artigianali troveranno cittadinanza nel ristorante multi-etnico nel centralissimo mercato.*

*Gli obiettivi del ristorante:*

- presentare cibi esotici e cucina povera della zona massese.*
- promuovere la conoscenza della realtà multi-etnica con tutta la sua vitalità produttiva e commerciale, a complemento del percorso di conoscenza degli usi e costumi delle comunità presenti in città,*
- gestire la ristorazione di cibi multi-etnici; non solo la cucina di un Paese o di una determinata area geografica, ma piatti tradizionali di varie regioni capaci di avvicinare i clienti a sapori e profumi del luogo, ristorazione etnica proposta in varie forme e momenti che pur essendo distinti si sposano l'uno con l'altro,*
- cuochi stranieri e cittadini proporranno in spazi attrezzati i prodotti tradizionali tipici delle proprie gastronomie.*
- Contaminazione dei cibi: l'origine esotica di molti prodotti che non esistevano in Europa e che sono stati portati attraverso le contaminazioni culturali.*
- Una vasta gamma di piatti tradizionali preparati da cuoche originarie di varie nazioni e del posto quale ambasciatrici dell'arte culinaria dei paesi d'origine.*

*Altre attività proposte dentro del ristorante saranno.*

*Servizio de catering:*

- con proposte gastronomiche appartenenti a diverse tradizioni culinarie, per eventi quali convegni, seminari, cerimonie, matrimoni, feste di laurea, manifestazioni pubbliche e private;*
- Organizzazione di corsi di cucina multi-etnica tenuti da cuoche originarie dei paesi la cui cucina viene proposta;*
- Allestimento di serate tematiche sulla storia del cibo attraverso la memoria, la letteratura e le tradizioni, effettuabili in circoli, biblioteche e altri enti.*

*Bar: Si può specializzare nella preparazione di thè e caffè portati dal estero ai fini promuovere anche i prodotti del mercato equo-solidale e nella pasticceria multi-etnica.*