

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

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.