

TALLER: RISOTTI – RISO: ELS ARROSSOS ITALIANS

Nom del/a tallerista: Associació Cultural i Gastronòmica Manjaretti

Currículum del/a tallerista: En el 2008, un grupo de **chicas italianini** con la pasión por la cocina, montó un rincón con sus platos en la fiesta mayor de Mataró, nos hacíamos llamar *Le Quattro Sante* y así empezó todo.

Creemos que Cocinar con ingredientes de calidad es una herramienta para nuestro bienestar y somos conscientes de que nuestra alimentación, junto a un consumo responsable, pueden ser un motor de empoderamiento y de cambio para una sociedad más abierta, inclusiva y sostenib

Explicació del taller / Metodologia d'aprenentatge: Un taller puntual per aprendre a fer un *risotto* al pur estil italià i, a més, explorar les diferents varietats d'aquest cereal que, segons la regió i per les característiques diferents, agafa una forma o una altra: prepararem un *sartú*, un pastís salat d'arròs típic de la regió de Nàpols i uns *suppli* com es mengen pels carrers de Roma.

Persones a les què va dirigit: Qualsevol persona amb inquietuds culinàries.

Requisits: cap.

Què cal portar: El suplement de 8€ en efectiu que es pagarà el primer dia del taller.

Es recomana portar carmanyola.

Altres anotacions:

-
- *La inscripció es farà efectiva un cop hagueu abonat l'import corresponent. El pagament es pot fer en efectiu o amb targeta.*
 - *El Centre es reserva el dret de **suspènre els tallers** que no tinguin un nombre mínim de persones inscrites o per qualsevol altre motiu que afecti el bon funcionament de l'activitat. En aquest cas, es retornarà l'import abonat i els suplementes de material.*