

Esperienza di laboratorio di cucina

Migranfood

(TRS - 108)

OBIETTIVO

Promuovere una cultura del turismo esperienziale sostenibile tramite la valorizzazione delle peculiarità delle tradizioni culinarie di altri paesi, rafforzando al contempo il protagonismo della comunità ospitante e aumentare la consapevolezza riguardo al multiculturalismo e favorendo l'inclusione sociale di soggetti svantaggiati, creando opportunità di inserimento lavorativo.

METODOLOGIA

La metodologia utilizzata è pratico-esperienziale

DESCRIZIONE

Prepara ricette etniche sotto la guida di cuochi con appartenenza culturale altra che, oltre a indicarti il procedimento, potranno mostrarti i segreti del piatto e narrare storie provenienti dagli angoli del mondo.

DESTINATARI

Aziende, Scuole primarie e scuole secondarie di primo e secondo grado, docenti, organizzazioni non profit, cittadini/e.

CONDUTTORI/TRICI

Accompagnatori/trici interculturali di Migrantour con certificazione corso HACCP.

DURATA

Il percorso ha una durata complessiva di 2 ore circa.

LUOGO

Il luogo varia a seconda delle esigenze del cliente e dalla disponibilità di spazi di proprietà di Cooperativa Ruah. L'esperienza è realizzabile presso le sedi di aziende, scuole, etc.

SI SEGNA LA CHE

Il costo dell'esperienza varia a seconda della richiesta presentata, partendo da un minimo di 50€ a persona. Possibilità di creare proposte ad hoc per famiglie.

MODALITA' DI PRENOTAZIONE

Per richiedere informazioni scrivere all'indirizzo mail: migrantour.bergamo@cooperativaruah.it