

Venerdì 14 dicembre, ore 17.00/18.30

L'INVOLTINO VIETNAMITA CRUDO

I celebri involtini - detti, a secondo del tipo di farcitura, *goi cuon* o *boi cuon* -, vengono presentati avvolti in una galletta di riso cruda, la cui trasparenza rivela l'ingrediente principale che può essere a base di maiale, vitello o gamberetti. Gli involtini - che non necessitano di cottura -, sono leggeri e sapori; vengono serviti con ogni ingrediente esposto in ciotole separate, per facilitarne la preparazione. Toccherà al pubblico presente di creare l'involentino, sotto la guida di Nguyen Chu, alias "Chef Fuoco Giallo"



I'M CRAZY PHỞ YOU!

In onore al titolo di questo ciclo di incontri, vi illustreremo altresì la preparazione di *pho*, la Zuppa tradizionale vietnamita. A tutti i partecipanti, sarà consegnato un piccolo ricettario, insieme con un volumetto introduttivo alla cucina vietnamita.



I'M CRAZY PHỞ YOU!

OTTOBRE-DICEMBRE 2018

**CAVEAU DELLA BIBLIOTECA
ENRICA COLLOTTI PISCHEL**

con la partecipazione

della Comunità residente e del
Gruppo di Studenti Viet Kieu di Torino

Organizzazione

Simone Campion



PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

ASSOCIAZIONE NAZIONALE ITALIA VIETNAM

associazione.italiavietnam@gmail.com

www.facebook.com/ass.italiavietnam

VI ASPETTIAMO!



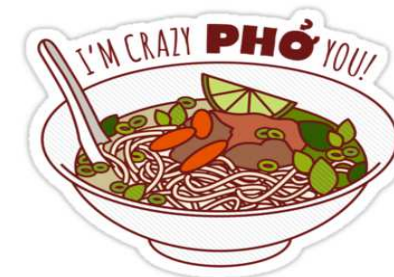
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
ITALIA VIETNAM



POLO SCIENTIFICO-CULTURALE ITALIA VIETNAM



Sotto gli Auspici del Consolato R.S. Việt Nam



**Ciclo di incontri dedicati
ALLA CULTURA VIETNAMITA DEL CIBO**
con la partecipazione straordinaria di
Chef Nguyen Chu - "Fuoco Giallo"

CAVEAU DELLA BIBLIOTECA ENRICA COLLOTTI PISCHEL
VIA FEDERICO CAMPANA 24

ASSOCIAZIONE NAZIONALE ITALIA VIETNAM
PER L'AMICIZIA, LA COOPERAZIONE,
GLI SCAMBI CULTURALI E SCIENTIFICI
associazione.italiavietnam@gmail.com
www.associazione-italiavietnam.it
www.facebook.com/ass.italiavietnam



I'M CRAZY PHỞ YOU!

CICLO DI INCONTRI
DEDICATI ALLA CULTURA
VIETNAMITA DEL CIBO

A conclusione degli eventi che, nel corso dell'anno, sono stati rivolti alle celebrazioni del 45° Anniversario delle Relazioni Diplomatiche Bilaterali Italia Vietnam, e a coronamento del successo ottenuto da *Viet Caffè*, le cui attività hanno animato il Giardino di Bambù del Consolato, il Polo di Torino, con l'Associazione Nazionale Italia Vietnam, nel quadro della *Raccolta di Fondi per la Biblioteca*, organizzano un Ciclo di incontri dedicati alla cucina vietnamita, ai suoi principali ingredienti e a tre celebri "stelle" della gastronomia di questo angolo di Asia...



L'Immortale della Zucca

Programma

- Venerdì 9 novembre, ore 17.00/18.30
**ZUCCA, SPINACI, MELANZANE.
VIETNAM, UNA CIVILTÀ VEGETALE**



Un viaggio nel mondo vegetale del Vietnam! La composizione del pasto quotidiano vietnamita, ci porta a constatare che l'elemento vegetale vi domina al punto che, nella letteratura popolare, la nostalgia del paese natale viene evocata da un modo di dire che, fra le comunità della diaspora, si richiama all'assenza dei vegetali di maggior consumo, come il *Rau Muong* (gli spinaci d'acqua): "Rimpiango il mio Paese e mi mancano la zuppa con gli spinaci d'acqua e le melanzane marinate in salsa di soja". Ecco quindi le verdure e i frutti del Vietnam, con la loro simbologia e le leggende ad essi ispirati.



Venerdì 23 novembre, ore 17.00/18.30

**IL BANH MY,
QUESTO SCONOSCIUTO...
[ASSAI CELEBRE A TORINO]**



Reso celebre dal compianto *chef globe-trotter* Anthony Bourdain, questo sandwich - protagonista dell'estate vietnamita nel Giardino di Bambù - è un perfetto concentrato di cultura franco-viet. Sapevate che s'ispira al *pan de mie* francese? Al classico toast, in altri termini. Molto diffuso, oltre che in Vietnam, nelle metropoli nord-americane (New York, San Francisco, Montreal, il *banh my* comincia diffondersi anche in Francia; e Torino, non è da meno! Lasciatevi dunque guidare alla scoperta del *banh my* !

