



CIRCOLO RICREATIVO CULTURALE ARCI DI CHIOCCHIO

IL MONDO DELLE SPEZIE

*Due incontri per imparare a conoscerne origini, storia e virtù
tenuti da*

June Bellamy

Insegnante di cucina e tradizioni orientali

PROGRAMMA

Sabato 6 giugno 2015

Ore 18.00

I° incontro INDIA

Parte teorica

Il viaggio delle spezie

Charaka Samhita

(L'impiego delle spezie fra cura e cucina)

Parte pratica

Selezione, macinazione e tostatura delle spezie

Preparazione miscugli di spezie

Parte Conviviale

Preparazione e degustazione di

-Alu Jeera Masala

-Puri Gram Masala

-Baji Panch Phoora

Domenica 7 giugno 2015

Ore 11.00

II° incontro SUD EST ASIATICO

Parte teorica

Spezie e Erbe Aromatiche

Pesce secco

L'importanza delle salse in Asia

Laksa, piatto dell'incrocio delle culture

Parte pratica

Latte di cocco e tamarindo

Salse Asiatiche

Parte convivialeSORPRESA!!!!

*Quota di partecipazione individuale € 40,00. Numero max. di partecipanti: 20
Il corso si terrà al raggiungimento di un minimo di 15 iscrizioni*

C.R.C. ARCI Chiocchio
Via Lando Conti, 11
50022 Chiocchio (FI)

info@arcichiocchio.it
<http://www.arcichiocchio.it>
Ermini Marco 3397578539



STUDIO JUNE BELLAMY

CURRICULUM VITAE JUNE BELLAMY

June Bellamy nasce in Birmania da padre australiano, Herbert Bellamy e dalla Principessa Linbin Thiktin Ma Lat, discendente diretta degli ultimi Re della Birmania che le danno il diritto al suo nome birmano Yadana Nat Mai.

Cresce in un ambiente bilingue e biculturale in una Birmania che all'epoca faceva parte dell'Impero Britannico. Sposa nel 1954 un medico italiano dell'Organizzazione Mondiale della Sanità che segue nelle sue missioni di lavoro nelle Filippine, in Medio Oriente ed in altre parti del mondo: questi soggiorni sono occasioni di incontro con culture e tradizioni diverse che diverranno parte integrante della sua formazione e ispiratrici per le sue future attività.

Dopo una breve attività nel mondo della moda con Emilio Pucci, si dedica alla sua vecchia passione, la pittura e diventa l'unica allieva del pittore fiorentino Lazzaro Donati.

Nel 1978 ritorna in Birmania quando sposa l'allora Presidente della Repubblica, il Generale Ne Win. Torna successivamente però a vivere in Italia.

Nel 1979 va a Londra per studiare cucina cinese sotto la guida dell'esperto Kenneth Lo.

Nel 1980 crea a Firenze la prima scuola di cucina orientale in Italia per poi successivamente dedicarsi allo studio della grande cucina italiana andando alla riscoperta delle ricette tradizionali.

Seguono due lunghi viaggi in Nuova Zelanda dove insegna cucina regionale italiana e cucina orientale oltre che svolgere attività di consulente culinaria, seguendo in particolare due ristoranti italiani a Wellington e a Hellensville.

Nell'aprile 2000 inaugura a Palermo il ristorante Indiano Saiyana, per il quale cura non solo il menu ma anche l'arredamento in ogni suo dettaglio.

Oltre alla regolare attività di scuola di cucina, June Bellamy tiene anche delle conferenze sul cibo dei vari paesi del mondo, con tutti i suoi significati culturali e religiosi, sia in Italia che all'estero – conferenze spesso condite da gustosi assaggi, o seguite da corsi brevi di una o due lezioni.