

## COMUNICATO STAMPA

### **A SCUOLA DI CUCINA PER OXFAM ITALIA**

**Dal 9 ottobre al Mercato Centrale di Firenze (primo piano)  
partono i Corsi di Cucina Giramondo e Senza Glutine:  
otto appuntamenti per scoprire la cucina sostenibile dal mondo  
e l'universo gluten free.**

**L'iniziativa, promossa dalla Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici, Mercato Centrale  
di Firenze e dalle food-blogger Chiara Brandi e Gaia Murarolli  
sosterrà i progetti di lotta alla povertà legati alla campagna di Oxfam Italia  
#sfidolafame**

**Foto**

**Il lavoro di Oxfam per #sfidolafame:**

<https://www.dropbox.com/sh/ddu9rpae2h3gy5e/AACDGu224jtS0-i82J2WHvWGa?dl=0>

**La Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici e il Mercato Centrale di Firenze:**

<https://www.dropbox.com/sh/2yww5i0ktz8oe5p/AAD9vQ6Ha2ZEd2InquLexBs6a?dl=0>

Firenze, 07/10/2015\_ **La buona cucina sposa la lotta alla fame nel mondo.** Partono dal 9 ottobre a Firenze i nuovi **Corsi di Cucina Sostenibile e Senza Glutine** che si svolgeranno alla **Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici** all'interno del **Mercato Centrale** (in piazza del Mercato Centrale), in sostegno del lavoro di lotta alla povertà realizzato da Oxfam Italia. ([www.oxfamitalia.org](http://www.oxfamitalia.org)).

**Otto lezioni** a numero limitato che, ogni venerdì **dalle 19:00 alle 22:00**, guideranno gli appassionati di gastronomia alla scoperta della **cucina dal mondo e di piatti e specialità senza glutine**. I corsi saranno guidati dalle *food-blogger* **Chiara Brandi**, autrice del blog [Forchettina Giramondo](#), e da **Gaia Murarolli**, autrice del blog [Ginger Gluten Free](#), e sosterranno i progetti di lotta alla povertà legati alla campagna di **Oxfam Italia #sfidolafame**. L'operazione è promossa dall'associazione umanitaria per sensibilizzare l'opinione pubblica, le aziende e le istituzioni sull'ingiustizia della fame nel mondo e coinvolge, in prima persona, i cittadini nell'adozione di stili di vita, produzione e consumo più equi e sostenibili ([www.sfidolafame.it](http://www.sfidolafame.it)).

*“Ringraziamo tutti i promotori e i partner dell'iniziativa per il sostegno che daranno al nostro lavoro - afferma responsabile delle attività di **Oxfam Italia** a Firenze, **Lorenzo Ridi** - *La fame può e deve essere sconfitta: è inaccettabile che, in un mondo in cui regna l'abbondanza, ancora oggi 795 milioni di persone ogni giorno non abbiano abbastanza cibo. Partecipare a questi corsi di cucina, significherà dare un aiuto concreto a chi ancora oggi è costretto a lottare ogni giorno per riuscire a sfamare sé stesso e la propria famiglia*”.*

*“Siamo felici di poter dare il nostro contributo a questa iniziativa - affermano **Chiara Brandi** e **Gaia Murarolli** – e siamo molto onorate di poter divulgare la conoscenza della cucina senza glutine e della cucina dal mondo, grazie alle esperienze maturate negli anni con i nostri blog”.*

#### **Il tema dei corsi**

Durante i corsi esperti dei fornelli e non, verranno accompagnati alla scoperta di gustose ricette a base di **prodotti senza glutine e specialità di diversi paesi del mondo**. Gli ingredienti principali saranno la quinoa, il caffè o il cacao, ispirati ad alcuni dei prodotti legati ai progetti di lotta alla povertà realizzati da Oxfam in sostegno dei **piccoli produttori agricoli del Sud del mondo**.

Questa iniziativa, nata dal crescente interesse del pubblico verso i temi legati al cibo ed alla cucina, offrirà a tutti i fiorentini la possibilità di indossare il cappello da chef divertendosi, ma in modo consapevole e senza dimenticare la valenza etica di ciò che ruota intorno al mondo del cibo.

Se da un lato i corsi forniscono trucchi e suggerimenti per muoversi con destrezza in cucina utilizzando ingredienti insoliti e meno conosciuti, dall'altro approfondisce il tema della **celiachia** e della **gluten sensitivity**, e dimostra che **cucinare gluten free non vuol dire rinunciare al gusto**.

### **I partner**

L'iniziativa è realizzata grazie alla preziosa collaborazione della **Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici**, che metterà gratuitamente a disposizione la sua prestigiosa cucina professionale, e del **Mercato Centrale di Firenze**, che ospiterà l'iniziativa. Tra i partner del progetto, inoltre, anche alcune aziende che già hanno fatto una scelta "consapevole" e che forniranno i loro migliori prodotti per la realizzazione delle ricette come **Molino Rossetto, Nutrifree e Probios**.

*"Nel luogo del cibo non si poteva non parlare dell'assenza del cibo, problema che affligge milioni di persone nel mondo – commenta il direttore commerciale del Mercato Centrale Firenze, Domenico Montano – Grazie a Oxfam è stato possibile farlo. Allo stesso tempo, fare dei focus sulla cucina senza glutine e sulle sue declinazioni, pensiamo che sia importante oltre che diverso".*

*"Oxfam è un esempio di stile, perché riesce sempre a trovare una chiave semplice, ma innovativa, nella creazione dei proprio eventi, riuscendo in modo efficace a sensibilizzare tutti su temi così importanti" – afferma Carla Guarducci della Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici*

**Per info e prenotazioni:** [giramondosenzaglutine@gmail.com](mailto:giramondosenzaglutine@gmail.com)

Il costo dei corsi sarà di **35€ per la lezione singola**, mentre sono previsti **sconti per pacchetti di più lezioni**. Il pagamento dell'iscrizione dovrà essere effettuata in anticipo e direttamente sulla pagina Oxfam: [http://www.oxfamitalia.org/evento/cucina-giramondo?sp\\_events=cucina-giramondo](http://www.oxfamitalia.org/evento/cucina-giramondo?sp_events=cucina-giramondo)

## **Il programma**

### **4 APPUNTAMENTI SENZA GLUTINE**

- **9 Ottobre - Pane e pizza**  
Treccia di pane con farina di grano saraceno e semi  
Pizza classica con farina di mais o riso  
Carciofini di pane
- **16 Ottobre - Focacce, schiacciate e snack**  
Focaccia di grano saraceno con pancetta e basilico  
Schiacciata con patate e rosmarino  
Grissini e taralli con farina di riso pomodori secchi e olive
- **6 Novembre - Dolci e frolle**  
Brownies fondenti piccanti con pistacchi  
Mini bombe con crema al ginger  
Improvvisazioni di frolla
- **14 Novembre - Gnocchi e pasta fresca**  
Gnocchi di patate  
Maltagliati o ravioli

### **4 APPUNTAMENTI CUCINA CONSAPEVOLE e GIRAMONDO**

- **23 Ottobre - Quinoa dall'antipasto al dolce**

Tortino di quinoa e guacamole (Messico)  
Zuppetta di cavolo nero e quinoa (Toscana)  
Chocolate Chips di quinoa (America)

- **30 Ottobre - Vino nel piatto e nel bicchiere**  
Risotto al chianti e pecorino toscano (Toscana)  
Maiale arrosto con bacon e gravy di vino rosso (Inghilterra)  
Bread Pudding alle pere e vin santo (USA)
- **20 Novembre - Cioccolato e Caffè tra dolce e salato**  
Gnocchi al cacao (Italia)  
Mole poblano (Messico)  
Clafoutis al caffè (Francia)
- **27 Novembre - Menù di Cous-Cous**  
Coppette alla frutta secca (Medio oriente)  
Polpettine di cous cous speziato (Medio oriente)  
Torta cous cous e mandarino (Medio oriente)

**Ufficio stampa Oxfam Italia**

David Mattesini: +39 349 4417723; [david.mattesini@oxfam.it](mailto:david.mattesini@oxfam.it)  
Giacomo Corvi: +39 340 2753029; [giacomo.corvi@oxfam.it](mailto:giacomo.corvi@oxfam.it)