

LABORATORIO CULINARIO

Con il laboratorio culinario dello chef Christian Mandura, Dimora delle Balze propone un'immersione nei sapori di Sicilia attraverso lezioni che riflettono un'idea di cucina intesa come *arte maestra*. L'apprendimento dei segreti della gastronomia tradizionale passa attraverso una scelta accurata delle materie prime e il recupero di sapori nati dall'influenza delle tante dominazioni che si sono avvicendate nella storia e che hanno, da sempre, reso la cucina siciliana un *unicum* per varietà e prelibatezza dei piatti.

Con Christian Mandura i protagonisti del laboratorio saranno i piatti della tradizione isolana, preparati con i prodotti raccolti nell'orto della tenuta.

“Utilizziamo solo materie prime povere. Secondo me il lavoro più grande che dovrà fare il cuoco del futuro è andare in giro, conoscere i produttori. Cucinare non basta più. Noi dobbiamo sapere chi c'è dietro alla cassetta di verdure, che lavoro è stato fatto, quante vite contiene. Così sì che il nostro lavoro diventa rilevante, i piatti acquisiscono un valore aggiunto”

-Christian Mandura

IN CUCINA CON CHRISTIAN MANDURA: ECCELLENZA DELLE MATERIE PRIME E TRADIZIONE SICILIANA

Classe 1990, a 28 anni Christian Mandura ha maturato esperienze importanti nelle cucine di Italia e d'Europa. Mandura è stato il *commis de cuisine* al *Del Cambio*, ristorante stellato di Torino guidato da Matteo Baronetto; ha lavorato al *Noma* di Copenaghen e oggi guida la cucina del suo ristorante nel centro storico di Torino, *Unforgettable*.

La cucina di Christian Mandura si propone di restituire attraverso i piatti preparati l'identità del territorio, con l'uso prevalente di prodotti vegetali tipici e a chilometro zero.

PROGRAMMA DEL LABORATORIO CULINARIO

Il laboratorio di Christian Mandura avrà una durata di tre giorni: dal 26 al 28 Aprile 2019.

Venerdì 26 aprile 2019

Degustazione dei piatti tipici della tradizione siciliana a cura dello chef Christian Mandura.

Gli ospiti parteciperanno a una cena dedicata alla tradizione gastronomica siciliana preparata dallo chef Christian Mandura, che presenterà ogni ricetta, soffermandosi sulla ricerca delle materie prime utilizzate, sull'accostamento di sapori, l'abbinamento di aromi e sul ruolo di ogni ingrediente nella storia culinaria mediterranea.

Sabato 27 aprile 2019

Lezione di cucina guidata dallo chef Christian Mandura.

Gli ospiti sperimenteranno in prima persona le ricette di tre piatti siciliani, rivisitati in chiave contemporanea da Mandura con l'inserimento di elementi presi in prestito da altre tradizioni regionali. Lo chef accompagnerà gli ospiti in ogni passaggio del processo di preparazione, condividendo piccoli e fondamentali segreti di esaltazione dei sapori.

Domenica 28 aprile 2019

Percorso dedicato alla ricerca e alla qualità degli ingredienti della tradizione culinaria di Sicilia.

Gli ospiti saranno accompagnati dallo chef Christian Mandura nell'orto privato della famiglia Lops, proprietaria di Dimora delle Balze, da cui provengono tutti i prodotti vegetali utilizzati nella cucina della tenuta. Nel corso della visita lo chef Mandura mostrerà l'importanza della qualità nella selezione delle materie prime, condividendo piccoli segreti di coltura e raccolta dei prodotti.