

Piatti
Persiani



NEGAH

in collaborazione con Piatti Persiani

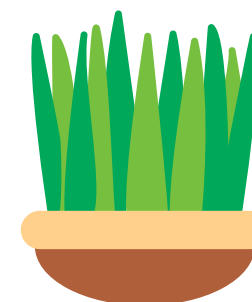
PRESENTA

Introduzione alla cucina persiana

a cura di

Bahareh Taghavi Zavareh

EDIZIONE
NOWRUZ



CORSO ONLINE
DOMENICA 5 MARZO
ORE 10.00 - 13.00
40 EURO

ISCRIZIONI ENTRO IL 1 MARZO SU [NEGAH.IT](https://www.negah.it)

PROGRAMMA

• 10.00 - 11.00

INTRODUZIONE ALLA CUCINA PERSIANA:
GLI INGREDIENTI PIÙ USATI E COMUNI SIA NEI
PIATTI SALATI CHE NEI DOLCI.

NON SOLO LIMONE:

TUTTE LE SFUMATURE DELL'ASPRO NELLA
CUCINA PERSIANA.

GLI ELEMENTI CHE COMPONGONO UNA TIPICA
TAVOLA (SOFREH) PERSIANA.

• 11.00 - 12.00

INTRODUZIONE ALLA TRADIZIONE CULINARIA
DELLE ANTICHE CELEBRAZIONI ZOROASTRIANE
TUTT'OGGI OSSERVATE IN IRAN: YALDA,
CHAHARSHANBEH SURI, NOWRUZ.

• 12.00 - 13.00

GLI ELEMENTI DELLA TAVOLA DEL NOWRUZ
(CAPODANNO PERSIANO): IL HAFT-SIN.

RICETTA DI SABZI-POLO-MAHI, PIATTO TIPICO
DEL CAPODANNO PERSIANO.

BIOGRAFIA DELL'INSEGNANTE

BAHAREH TAGHAVI ZAVAREH VIVE IN
ITALIA DAL 2004.

SI È LAUREATA PRESSO L'UNIVERSITÀ
DI SIENA IN SCIENZE DELLA
COMUNICAZIONE E DA OLTRE 10 ANNI
VIVE A MILANO.

NEL 2016 È DIVENTATA *FOOD
BLOGGER* E HA REALIZZATO IL SUO
PRIMO FOOD BLOG IN LINGUA
INGLESE (FOODCRAFTZ.COM).

NEL 2018 HA PRESO IL DIPLOMA IN
ALTA CUCINA ITALIANA, E NEL 2019
HA APERTO IL SUO SECONDO FOOD
BLOG IN LINGUA ITALIANA
(PIATTIPERSIANI.COM).