

Il Brasile nei 5 sensi "O MAR DOS PESCADORES"

venerdì 18 maggio

Omaggio a Dorival Caymmi, l'artista-musico della terra e del mare di Bahia

Il primo di una serie di incontri con i quali sperimentare il Brasile a 360 gradi. Le prelibatezze della cucina tipica, film, documentari, letture e ritmi brasiliani, saranno il filo conduttore di un viaggio oltreoceano.

INAUGURA LA RASSEGNA

IL CORO DELL'AMBASCIATA BRASILIANA "AQUARELA DO BRASIL"

Tiziana de Angelis, voce narrante e voce solista

Alessandra Moscato e Eugenia Chianese, voci soliste

Massimo Carrano, percussioni

Programma della serata:

ore 20:30 proiezione di un film documentario,
aperitivo-buffet con **riso&Bobo' de camarão***

ore 21:00 inizio **MUSICA DAL VIVO** e lettura di
poesie, brani, racconti del repertorio popolare
bahiano

***12 euro** ingresso con cena e una bevanda a
scelta tra :

guaranà, o (a sorpresa!) un

SUCCO FRESCO brasiliano tra 5 diversi gusti

***5 euro** ingresso con consumazione



Bobo' de camarão*

*Il Bobo' de camarão, ossia bobo' di gamberi, è un piatto tradizionale brasiliano che affonda le sue radici nella moqueca, il piatto nazionale dell' Espírito Santo, lo stato tra Rio de Janeiro e Bahia. Gli abitanti originari del **luogo**, indios TUPI-GUARANI, nomadi, vivevano di caccia a pesca e piantavano mais e mandioca.

Cucinavano i cibi in pentole di terracotta che tingevano con una tintura nera prodotta con la corteccia delle mangrovie e un fango speciale, che rendeva le pentole simili alle moderne pentole di teflon, per cui il cibo non si attaccava e restava caldissimo per molto tempo. Così nacquero la moqueca e il bobo', dalla combinazione tra pesca e prodotti agricoli. Ancora oggi, dopo 500 anni, le donne producono a mano le speciali pentole di terracotta, vicino alle mangrovie.. Nella Bahia, poi, la cucina africana ha elaborato un bobo' de camarão diverso, che al posto dell'urucum utilizza latte di cocco e AZEITE DE DENDÉ, ossia l'olio di palma di cocco...