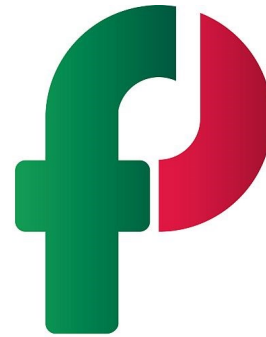


Un viaje de sabores

*“La comida es nuestro terreno común,
una experiencia universal.”*

A través de estas palabras el chef estadounidense James Beard nos acercamos a la idea de que la gastronomía, además de satisfacer una necesidad biológica, tiene una dimensión colectiva, forma parte de las tradiciones, la memoria y la cotidianeidad de un pueblo configurando una parte importante de nuestra identidad individual y colectiva. La gastronomía es, por tanto, un medio de expresión de la cultura.

Son todas esas dimensiones las que nos permiten hacer de un hecho tan cotidiano como es el comer, un viaje a través del que experimentar con diferentes sensaciones, sabores, olores y texturas.



FUNDACIÓN PICARRAL

Escuela de Hostelería TOPI

Escuela de Hostelería TOPI
Camino de los Molinos, 12.
C.P. 50.015 Zaragoza
Tlf. 976 527 340

www.fundacionpicarral.org
info@fundacionpicarral.org

Menú FIN DE AÑO INTERCULTURAL

Muestra de diversas culturas
gastronómicas que ya son parte de
nosotros.





Presentación

El presente menú surge en el marco del proyecto “Nuestro Patrimonio Común”, como fruto del trabajo que el alumnado y el profesorado de la Escuela de Hostelería TOPI desarrolla en torno a la interculturalidad y los derechos humanos.

A través de este proyecto, hemos reflexionado en torno a la diversidad cultural, compartiendo ideas sobre cómo la entendemos y de qué manera convivimos con ella. A través de esta reflexión hemos ido modelando una idea de convivencia basada en la coexistencia, a otra más amplia, que sabe valorar lo mejor de cada realidad para quedarse con su esencia.

Eso es lo que hemos tratado de demostrar en este menú. Productos de diferentes orígenes, que forman parte de realidades y tradiciones muy diversas, se encuentran demostrándonos que Las culturas no son compartimentos estanco, sino más bien, realidades permeables que se fusionan y evolucionan.

No se nos ocurre un mejor modo de expresar el valor de la diferencia que el lenguaje gastronómico.

Esperamos que lo disfruten.

Aperitivos

Ramen Vasco

Utilizamos el concepto del ramen japonés para fusionarlo con el plato de pescado por excelencia: la merluza a la vasca. De esta manera nace nuestro ramen vasco, una sopa de fideos de origen chino, mezclada con productos de la huerta vasca y merluza del mar cantábrico. Podremos degustarlo en un pequeño cuenco de porcelana japonesa.

Cous-cous de ternasco a la pastora

Producto de la mezcla cultural entre el mundo árabe y los recetas aragoneses. La textura de la sémola de trigo duro árabe, esponjosa, ligera y suelta con la cremosidad y el sabor del ternasco aragonés.

Entrantes

Pasta italiana en ensalada con sabores mexicanos

¿Sabías que la pasta nació en China y cruzó el mediterráneo hasta zonas italianas que en aquellos momentos formaban parte de la corona aragonesa? Esta ensalada se compone por una pasta de importación italiana sobre brotes tiernos de lechuga aliñados con aromas y matices mejicanos llamada “pico de gallo.”

Pulpo gallego con tubérculos del nuevo mundo

Un delicioso entrante de pulpo cocido de forma tradicional y cortado a tijera como lo hacen las verdaderas pulpeiras. Irá acompañado con la tradicional patata, además de una buena variedad de tubérculos de todos los continentes.

Bodega

El menú irá maridado combinando un cerveza holandesa tipo Pilsen en el inicio con vinos blancos y tintos de diferentes DO aragonesas.

Plato principal

Confit de pularda, salsa española dátiles y quinoa

Esta pequeña gallina de origen francés es muy apreciada y típica en los menús navideños. Por eso debido a su mezcla cultural entre España, Francia y Cataluña, es una buena elección para compartir plato con la salsa española, los dátiles turcos y la quinoa de Los Andes.

Postre

Milhojas de crema y nata con helado de vainilla

El hojaldre es un postre de origen árabe, muy importante en la época del Ramadán junto con las almendras y la miel, se popularizó en Francia derivando de la receta original en famosísimos dulces que todavía se consumen en nuestra época.

Utilizaremos ese famoso hojaldre con nata fresca montada y helado de vainilla bourbon proveniente de países caribeños.

Café

Café ecológico y sostenible.

Café nicaragüense producido por cooperativas de pequeños productores que conjuga una calidad excelente con el respeto al medio ambiente y a las propias personas involucradas en su producción.

Síguenos:

[Facebook.com/topizaragoza](https://www.facebook.com/topizaragoza)

[Twitter.com/topizgz](https://twitter.com/topizgz)

[Youtube.com/hosteleriatopi](https://www.youtube.com/channel/UCpIcarral)

www.fundacionpicarral.org/topi