

Gastronomía que alimenta más allá del cuerpo

Las expresiones culinarias contienen de manera olvidada historias de una génesis mestiza, así como los viajes, migraciones, éxodos y diásporas que generaron las condiciones de las que son delicioso producto. Las elaboraciones gastronómicas son el resultado de una recombinação permanente de un ingrediente tras otro, en una reelaboración continua y en constante movimiento.

Con este menú hemos recuperado parte de esas historias y les hemos dado continuidad, creado otras nuevas. Mejorar la experiencia culinaria, visibilizando esas mezclas, y probar la posibilidad real de una convivencia mutuamente enriquecedora desde la diferencia es nuestro objetivo. En definitiva, poner en valor la diversidad cultural que conforma *nuestro patrimonio común* en tanto que humanidad.

ORGANIZA



FUNDACIÓN PICARRAL

FINANCIA



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
Construyendo Europa desde Aragón



GOBIERNO
DE ARAGON

Menú FIN DE AÑO INTERCULTURAL

Una muestra de las posibilidades de la convivencia en la diferencia como medio de enriquecimiento y desarrollo desde diversas culturas gastronómicas.



Síguenos:

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

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

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

<https://topi.fundacionpicarral.org/>

Derechos Humanos

A word cloud centered around the words 'Derechos' (in red) and 'Humanos' (in green). Other words include: Dignidad, Asociación, Religión, Deberes, Obligaciones, Alimentación, Propiedad, Vestido, Justicia, Bienestar, Libertad, Opinión, Nacionalidad, Trabajar, Descansar, Casarse, votar, Igualdad, Vivienda, Idioma, Color, Raza, Salud, Familia, and Nacionalidad.

Presentación

El presente menú surge en el marco del proyecto *Nuestro Patrimonio Común*, como fruto del trabajo desarrollado por el alumnado y profesorado de la Escuela de Hostelería a lo largo de este año en torno a la interculturalidad y los Derechos Humanos.

Nuestro Patrimonio Común persigue tanto ampliar la formación de futuros profesionales de la hostelería desde una perspectiva intercultural, como complementar la experimentación y mezcla de sabores, productos y elaboraciones –en principio– distantes, como forma de investigación que trasciende lo estrictamente gastronómico para profundizar en el origen cultural y contexto en el que surgen. Buscamos, en definitiva, cruzar límites convencionales aplicando nuestra creatividad y conocimientos profesionales, transformando la realidad, enriqueciéndola y cuestionándola, para reivindicar otras posibilidades armoniosas de convivencia con las que deleitarnos.

La conmemoración de la Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948) es el marco elegido para presentar estos resultados, pues cada 10 de diciembre nos recuerda el valor de esa diversidad desde su esencia, reconociendo la dignidad cada ser humano...

Aperitivos

Col de Bruselas estilo sarmale.

Sarmale es una elaboración típica de Rumania sobre la que introducimos algunos cambios para acompañar a la col de Bruselas.

PAMB, versión 2019 .

Fusión de dos tipos de tubérculos originarios de América del Sur, junto con la alcachofa, acompañados de salsa brava tomando como base la típica elaboración de Menorca.

Bodega.

Cóctel.

Un reto diario que busca sumar acogiendo productos de la tierra y elementos más distantes para enriquecer los aperitivos.

Entrantes

Piña asada al aroma de ron con coco y langostino Thai.

Encuentro de productos tropicales, como la piña, el ron cubano y la leche de coco, junto con langostinos elaborada al estilo tailandés.

Canelón de pollo estofado, salsa de cacahuete y cuscús de mijo al yogurt.

Unión de culturas gastronómicas norteafricanas y subsaharianas, con elementos latinoamericanos y un referente de la cocina de la cuna de la cultura europea.

Bodega.

Rosado DO Calatayud.

Vino que aporta juventud, acidez, aromas frutales, frescor, reminiscencias dulces y habla de tradición y cultura mediterránea.

Plato principal

Rodaballo a la parrilla con ensalada de percebes, salicornia, wakame y spirulina, con pan de gambas.

El rey de los peces planos realizado por una propuesta en la que se funden el Cantábrico y Asia, acompañado con una refrescante ensalada de frutos del mar, salicornia y pan de gambas.

Bodega.

Vino blanco joven DO Campo de Borja o vino tinto Roble DO Cariñena .

Una elección con éxito asegurado que en ambos casos busca acercarse a culturas lejanas y marinas desde tierras secas .

Postre

La evolución del chocolate: de Ecuador al monasterio de Piedra.

Cacao en sus diferentes texturas. Recorrido donde reconocer y apreciar la evolución de este preciado producto que comenzó utilizándose como moneda de pago, pasó a beberse como la bebida de los dioses, y terminó en el Monasterio de Piedra para tomar forma sólida y ser mezclado con infinidad de sabores .

Bodega.

DO Cava.

Denominación de origen plural y abierta que se distribuye por muy distintos territorios y municipios dentro de la geografía española.

Café

Café ecológico y sostenible.

Café nicaragüense producido por cooperativas de pequeños productores. Calidad excelente desde el respeto medioambiental y el trato digno a las personas y sus comunidades.