

**SPECIAL GUEST LA CHEF E SCRITTRICE ANISSA HELOU**  
una delle massime esperte di cucina Mediorientale.  
**Presentazione del suo ultimo libro "Feast: Food of the Islamic World"**  
**Venerdì 5 aprile ore 19.30**  
**Firenze, Cinema La Compagnia**

**Cooking Demonstration**  
dedicata ai diversi modi di fare il pane nel mondo islamico  
**Sabato 6 aprile dalle ore 10.30 alle 13.00**  
**Firenze, Scuola d'Arte Culinaria Cordon Bleu**



Ospite della decima edizione del Festival fiorentino **Middle East Now** la chef, autrice di libri, food blogger e insegnante di origini siriano-libanesi **Anissa Helou**, una delle massime autorità in materia di cucina mediorientale, del Mediterraneo e del Nord Africa.

**Venerdì 5 aprile alle 19.30 al Cinema La Compagnia** presenterà, in conversazione con Silvia Chiarantini, **il suo ultimo libro "Feast: Food of the Islamic World"** (2018), oltre 500 pagine in cui offre uno spaccato della cucina islamica, dall'avvento dell'Islam nel 610, alle glorie della dinastia Moghul, fino ai tempi nostri. 300 ricette provenienti dalle varie parti del mondo in cui l'Islam si è diffuso, dallo Xinjiang a Zanzibar dal Senegal al Nord Africa, dal Libano alla Turchia, dalla Siria all'Afghanistan. Un ricettario ma anche un trattato gastronomico alla scoperta della cultura mussulmana, che coinvolge attraverso un viaggio tra i suoi sapori, dalla tradizione fino a oggi.

Sarà, inoltre, protagonista di una **speciale cooking demonstration, dal titolo "Il pane... khobz, ekmek, naan, non, nan, roti"**, dedicata ai diversi modi di fare il pane nel mondo islamico **sabato 6 aprile (ore 10.30 / 13.00)** presso la **Scuola d'Arte Culinaria Cordon Bleu**.

Il pane preparato solo con farina e acqua, il pane fine e quello gonfio e a strati, quello morbido o croccante, quello decorato, tondo o allungato, il pane ripieno, i dolci di pane, le ricette con il pane raffermo. Dalla Somalia, passando per Zanzibar e poi in Iran, fino al Pakistan. Dal saudita **Aish bil-lahm**, all'uzbeco **Non**, al turco **Pide**, al marocchino **M'hajjib**, allo yemenita **Bint el-sahn**, al cinese **bing**.

In nessun libro di cucina si era mai visto un capitolo dedicato al pane nel mondo islamico più ricco e completo di quello che si trova nell'ultimo libro di Anissa Helou **"Feast. The Food of the Islamic Word"**. Sono più di 40 i diversi tipi di pane raccontati e ciascuno porta con sé la propria personalità fatta di origini diverse, ingredienti peculiari, svariate forme, differenti lievitazioni, cotture in forni di argilla, pietre o mattoni, e una storia unica.

**Sabato 6 aprile dalle ore 10.30 alle ore 13.00 presso la Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu, Via Giusti 7 – Firenze.**

**Posti limitati, per informazioni e iscrizioni:** [info@middleeastnow.it](mailto:info@middleeastnow.it),

Telefono: **348.3821858** oppure **333.7840736**

Quota di partecipazione Euro 30

*La quota comprende la degustazione finale e l'ingresso alle proiezioni del film in programma sabato 6 aprile al Cinema La Compagnia (vedi programma ufficiale del Festival).*

**ANISSA HELOU** ([www.anissas.com](http://www.anissas.com)) è chef, scrittrice, giornalista, conduttrice e blogger, esperta di cucina e tradizioni gastronomiche del Medio Oriente, del Mediterraneo e del Nord Africa. Nata e cresciuta tra Beirut, in Libano, e Mashta el-Helou, in Siria. È autrice di numerosi libri di cucina pluripremiati, tra cui *Sweet Middle East*, *Levant*, *The Fifth Quarter*, *An Offal Cookbook*, *Modern Mezze*, *Savory Baking from the Mediterranean*, *Mediterranean Street Food*, *Café Morocco*; *Lebanese Cuisine*, che è stato nominato per il prestigioso premio Andre Simon e selezionato tra i migliori libri dal Los Angeles Times nel 1998. *The Fifth Quarter*, *An Offal Cookbook*, *Modern Mezze* e *Mediterranean Street Food* hanno vinto il premio Gourmand World Cookbook. Il suo nuovo libro *Feast: The Food of the Islamic World* è stato pubblicato nel maggio 2018 ed è stato selezionato per il prestigioso premio Art of Eating.

Fotografa esperta e intrepida viaggiatrice, organizza tour culinari in vari paesi del Mediterraneo e tiene corsi di cucina. È stata la chef protagonista del cooking Show "Al Chef Yaktachef" trasmesso su Abu Dhabi TV nel 2010. Ha fatto parte del cast dello show televisivo "Taste Arabia", andato in onda su Al Nahar TV in Egitto e OSN in tutto il mondo arabo, ed è stata uno dei giudici ospiti nella finale di una delle serie di Top Chef Arabia. Nel 2013 è stata inclusa dall'Arabia Business Magazine tra le "100 donne arabe più potenti" e i "500 arabi più influenti". Nel 2013 ha aiutato un gruppo di imprenditori egiziani ad aprire Koshari Street a Covent Garden, scelto dal Financial Times come uno dei 5 migliori street food di Londra. Attualmente divide il suo tempo tra la Sicilia, dove presto organizzerà dei corsi di cucina, e Londra.

**Ufficio Stampa**

Studio Ester Di Leo - Firenze

T. +39 055223907

[ufficiostampa@studioesterdileo.it](mailto:ufficiostampa@studioesterdileo.it)

[www.studioesterdileo.it](http://www.studioesterdileo.it)

**Info**

**Roberto Ruta**

[robertoruta@gmail.com](mailto:robertoruta@gmail.com)

T.338.9868969

[info@middleeastnow.it](mailto:info@middleeastnow.it)

Progetto realizzato nell'ambito del Programma Sensi Contemporanei Toscana per il Cinema