

CHARLAS Y CONFERENCIAS

A CONTINUACIÓN OS MOSTRAMOS EL LISTADO DE CHARLAS, CONFERENCIAS Y CLASES DE COCINA ASIÁTICA QUE OFRECE TASTY PRODUCTIONS

LA AVENTURA SABROSA POR ASIA ORIENTAL

La aventura de rodar un documental durante un año para descubrir la gastronomía de once países de Asia oriental, de forma ininterrumpida, sólo dos personas viajando con equipaje de mano, sin guías ni traductores, y sin permisos de grabación.

UNA CHARLA DONDE SE NARRARÁN LAS AVENTURAS VIVIDAS EN CADA UNO DE LOS PAÍSES VISITADOS CON IMPRESIONANTES FOTOS

Viajaremos por Taiwan, Singapur, Malasia, Borneo, Indonesia, Tailandia, Camboya, Vietnam, Hong Kong y China continental, Japón y Corea.

Descubriremos sus cocinas, su cultura a través de lo que come la gente, y nos meteremos en los rincones más perdidos y menos turísticos para disfrutar de lo intacto.

UNA CHARLA AMENA, ENTRETENIDA, CARGADA DE ANÉCDOTAS, DE PLATOS BIZARROS Y DE SITUACIONES IMPOSIBLES

Esta charla concluirá con la proyección de un documental de producción propia de 30 minutos de duración, donde se mostrarán situaciones de la vida cotidiana en cada uno de esos países, las situaciones más divertidas vividas durante el rodaje, y lo que nunca se ve en un documental. Bajo petición especial se podrán elaborar platos asiáticos para su posterior degustación.

LAS OCHO COCINAS TRADICIONALES CHINAS

Las ocho cocinas tradicionales chinas se corresponden con las ocho escuelas de cocina china. A cada una de ellas le corresponde una región de China continental. Y son:

Cocina de Guangdong, Cocina de Fujian, Cocina de Zhejiang, Cocina de Anhui, Cocina de Jiangsu, Cocina de Shandong, Cocina de Sichuan y Cocina de Hunan.

Puntos a desarrollar para cada una de las ocho cocinas tradicionales :

Ubicación, ambientación e historia

Principios fundamentales e ingredientes

Platos representativos

Restaurantes tradicionales, restaurantes de más de 100 años, restaurantes de barrio y puestillos callejeros.

¿Encontramos los principios de las cocinas tradicionales en lo que come la gente a diario?

Curiosidades, anécdotas y secretos para cocinar comida china

La conferencia concluirá con la proyección de un documental de 30 minutos, de producción propia, y donde se mostrará la vida en China a través de su comida. Con imágenes inéditas que no han sido grabadas antes por ninguna cámara.

LAS COCINAS DE ASIA ORIENTAL

Serie de varias conferencias donde se investigarán las cocinas de Asia Oriental, haciendo hincapié en sus orígenes, evolución y clasificación.

Puntos que se desarrollarán durante esta serie de conferencias:

Introducción y ambientación

Las influencias de otras culturas en las cocinas de Asia oriental

Cocinas indo-malayas (Malasia, Brunei, Singapur e Indonesia)

Cocinas de los países budistas (Tailandia, Camboya y Vietnam)

Cocinas chinas (China continental, Hong Kong, Taiwan y el Sudeste asiático)

Cocina del Imperio del sol naciente (Japón)

La cocina roja (Corea)

Los platos más representativos

Los mejores mercados de Asia oriental

Los mejores destinos gastronómicos de onde países de Asia oriental

Verdades y mentiras

Consejos, trucos y recetas para preparar auténtica cocina asiática

Al final se proyectará un documental de producción propia y de una hora de duración donde se mostrará la vida en Asia oriental a través de su comida.

VIAJE POR LA GASTRONOMÍA INDOMALAYA

La gastronomía indomalaya comprende los siguientes países: Malasia, Singapur, Brunei e Indonesia.

Es una de las cocinas más interesantes y más desconocidas en occidente. Una cocina influenciada por la cocina india, la china, la de los pueblos indígenas, y las diferentes culturas que pasaron por esas tierras a lo largo de la historia.

Una cocina generadora de otras cocinas como la Chitty y la Peranakan.

Puntos que se desarrollan durante esta conferencia:

Ubicación, definición y ambientación

Influencias en la cocina Indomalaya

La cocina Malaya

La cocina Indonesia

La cocina en Brunei

Las cocinas indomalayas y la cocina peranakan en Singapur

Mercados y night markets

Los dulces indomalayos

Cómo cocinar platos indomalayos

La conferencia concluirá con la proyección de un documental de 30 minutos de duración, de producción propia, y donde se mostrará la vida en Malasia, Borneo, Brunei, Singapur e Indonesia a través de su comida. Con imágenes inéditas que no han sido grabadas antes por ninguna cámara.



CAMBOYA, UNA COCINA RICA EN UN PAÍS POBRE

La cocina camboyana vive eclipsada por la de su país vecino, Tailandia. Y lo que muchos viajeros desconocen es que Camboya es uno de los mejores destinos gastronómicos del sudeste asiático, si nos alejamos de las zonas más turísticas. Con una materia prima que no ha evolucionado los platos camboyanos mantienen su personalidad intacta.

Puntos que se desarrollarán durante esta conferencia:

- Ubicación y ambientación
- Historia de la cocina camboyana
- El mekong camboyano
- Los mercados de Camboya
- Los platos camboyanos
- Postres y dulces en Camboya
- En camboya se merienda. La calle de merendar
- Cómo cocinar comida camboyana

La conferencia concluirá con la proyección de un documental de 30 minutos de duración, de producción propia, y donde se mostrará la vida Camboya a través de su comida. Con imágenes inéditas que no han sido grabadas antes por ninguna cámara.



VIETNAM, EL PAÍS DONDE TODO SE ENROLLA

Vietnam es país de tres gastronomías, que lo inundan desde el sur hasta el norte, de sabores y olores deliciosos. Gastronomías que se solapan, con platos, ingredientes y métodos en común, influenciadas por otras culturas, y con una obsesión compartida, enrollarlo todo.

Puntos que se desarrollarán durante esta conferencia:

- Ubicación y ambientación
- Historia de la cocina vietnamita
- Cocina Sur: el Delta del Mekong
- Cocina Centro: Danang y Hue
- Cocina Norte: Hanoi
- Los mercados de Vietnam
- Los mejores platos
- Cómo cocinar comida vietnamita
- Conclusiones

La conferencia terminará con la proyección de un documental de 30 minutos de duración, de producción propia, donde nos sumergiremos en la vida de Vietnam a través de la comida, de sus mercados y puestillos callejeros.

JAPÓN, EL PAÍS DE LA COCINA NORMALIZADA

La cocina japonesa es famosa en todo el planeta, los sushis, makisushis y sashimis son los platos más internacionales, pero hay muchos aspectos desconocidos de esta gastronomía que no aparecen en los documentales ni se recogen en los libros. Un viaje diferente por la gastronomía japonesa, la cocina más normalizada del mundo.

Puntos que se desarrollarán durante esta conferencia:

- Ubicación y ambientación
- Historia de la cocina japonesa
- Clasificación de platos y restaurantes
- Los sabores
- Mercados de Japón
- Depachikas
- Cómo preparar comida japonesa
- Conclusiones

Una vez terminada la conferencia se proyectará un documental de producción propia y de 30 minutos de duración sobre la cocina japonesa con un enfoque diferente. Comer los platos japoneses por todo el país y gastando poco dinero, que viene a ser, comer lo que come un japonés todos los días.

COREA: LA COCINA MÁS FESTIVA

La cocina coreana es una cocina diferente a cualquier cocina asiática. Es divertida, participativa, festiva, curativa y roja porque la guindilla manda.

Es la cocina del kimchi.

A la sombra de sus países vecinos, China y Japón, la gastronomía de Corea merece ser conocida porque es la de un país de locos por la comida, por el ajo y las parrilladas.

Puntos que se desarrollarán durante esta conferencia:

- Ubicación y ambientación
- Historia de la cocina coreana
- Los productos y mercados
- Los platos coreanos
- Cómo se vive la comida en Corea
- Mejores destinos gastronómicos
- Cómo preparar cocina coreana
- Conclusiones

Una vez terminada la conferencia se proyectará un documental de producción propia y de 30 minutos de duración sobre la cocina coreana, donde se mostrará la vida de los coreanos a través de la comida.

**PARA AMPLIAR INFORMACIÓN SOBRE CADA UNA DE LAS CHARLAS Y CONFERENCIAS NO DUDE EN PONERSE EN CONTACTO CON
TASTY PRODUCTIONS**