



CORSO DI CUCINA FAMILIARE GIAPPONESE 2017-2018

家庭料理コース

“Imparare a cucinare come i giapponesi cucinano quotidianamente”

In Giappone, il paese dove si possono contemplare i ciliegi in fiore in aprile e contemporaneamente l'avveniristica torre dello Sky Tree con il suoi 634 metri di altezza o le più moderne invenzioni della scienza, convivono anche dal punto di vista gastronomico abitudini ricche di contrasti. Mentre nella cucina tipica giapponese troviamo ingredienti come pesce, carne, riso, verdure, tōfu e alghe, sono presenti anche tradizioni diverse che risentono degli influssi di altri paesi occidentali e orientali.

La cucina giapponese deve deliziare gli occhi e il palato per cui si usa la massima attenzione nel disporre il cibo su piatti di vari colori, forme e materiali. È incantevole, infatti, lo spettacolo offerto da una tavola giapponese apparecchiata dove si dà particolare importanza alle stoviglie che possono essere di porcellana fine o di terracotta grossolana, di legno grezzo o laccato e di forma quadrata, rotonda o triangolare. Anche le dimensioni sono variabili, ma tutte armonicamente abbinate alla pietanza che contengono.



I bastoncini, il tè verde, sushi, sashimi, tempura e sukiyaki, sempre più diffusi anche al di fuori del Giappone, sono diventati sinonimi di una cucina elaborata ma allo stesso tempo estremamente vicina alla natura. Il successo crescente che sta avendo anche in Italia dimostra come essa viene apprezzata sempre di più.



Il corso di cucina giapponese, che esige l'iscrizione all'Associazione Fuji, inizierà nel mese di novembre 2017 e si concluderà a giugno 2018. Sarà tenuto dalla Signora Yumi Katsura che introdurrà i partecipanti al corso ai segreti della cucina giapponese casalinga. La sua sarà una cucina di tipo familiare in modo che ognuno possa rifare le ricette imparate a casa propria. La direzione del corso metterà a disposizione dei

partecipanti il materiale necessario. Le lezioni si terranno il sabato, secondo il calendario riportato sotto. Ogni lezione inizierà alle ore 10:00 e si concluderà attorno alle 14:00, consumando insieme quanto è stato cucinato.

Sede del corso: Brescia, presso la CAUTO in via Buffalora 3/e, nei pressi della fermata “Sant'Eufemia-Buffalora” della metropolitana.

Calendario delle lezioni: 25 novembre 2017, 9 dicembre 2017, 20 gennaio 2018, 17 febbraio 2018, 28 aprile 2018, 19 maggio 2018, 9 giugno 2018, 23 giugno 2018.

Per informazioni e iscrizioni: cucina@fujikai.it