



## CORSO DI CUCINA FAMILIARE GIAPPONESE 2018-2019

### 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 abbinata 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 corso di cucina giapponese, che esige l'iscrizione all'Associazione Fuji, 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.

**Livello BASE:** Contributo di partecipazione al corso: 280 €.

8 lezioni, da novembre 2018 a maggio 2019, al sabato, dalle 10:00 alle 14:00. Calendario delle lezioni: 3 novembre 2018, 24 novembre 2018, 1 dicembre 2018, 19 gennaio 2019, 2 febbraio 2019, 23 marzo 2019, 27 aprile 2019, 18 maggio 2019.

**Livello AVANZATO:** Contributo di partecipazione al corso: 210 €.

6 lezioni, da novembre 2018 ad aprile 2019, al sabato, dalle 15:00 alle 18:00. Calendario delle lezioni: 24 novembre 2018, 1 dicembre 2018, 19 gennaio 2019, 2 febbraio 2019, 23 marzo 2019, 27 aprile 2019.

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

Per informazioni e iscrizioni: [cucina@fujikai.it](mailto:cucina@fujikai.it)