



## ASSOCIAZIONE CULTURALE ITALO GIAPPONESE "FUJI"

### Workshop sui WAGASHI

### 和菓子

Febbraio 2022

La tradizione dolciaria giapponese trova le sue origini nell'antichità, i dolci facevano senza alcun dubbio parte della dieta quotidiana degli antichi giapponesi, tanto che secoli di tradizione hanno dato i loro frutti in una variegata e deliziosa produzione. Con la diffusione del tè in Giappone, si sviluppa anche la tradizione di consumare del cibo di accompagnamento i dolci definiti wagashi (pronuncia: uagasci).



Questo termine indica appunto la pasticceria tradizionale giapponese, solitamente servita nel corso della cerimonia del tè. Questo tipo di pasticceria utilizza prevalentemente ingredienti di tipo vegetale. Tra i principali

ingredienti dei dolci giapponesi troviamo fagioli azuki, riso glutinoso. La pasticceria giapponese tradizionale segue l'andamento stagionale sia per la composizione sia per gli ingredienti utilizzati.



Oltre alla pasticceria tradizionale esiste una pasticceria moderna molto più simile a quella europea sviluppatasi nel corso del XVI secolo, di pari passo con l'apertura degli scambi commerciali tra Oriente e Occidente.

#### Associazione Culturale FUJI - APS

Sede legale: Via A. Del Verrocchio 154 - 25124 Brescia  
E-mail: [presidente@fujikai.it](mailto:presidente@fujikai.it)  
<http://www.fujikai.it>

Iscrizione al Registro Provinciale di Brescia delle Associazioni di Promozione Sociale n°463 Sezione B/Culturale Prot. n°2020/00029717 Atto n°616/20 del 05.03.2020 - Codice Fiscale: IT 98096030170  
C/c 1000/00000940, INTESA SANPAOLO Filiale Terzo Settore Lombardia Est, Piazzale Garibaldi Giuseppe, 5, 25126 Brescia  
IBAN: IT21X 03069 11255 10000 0000940  
Intestatario: Associazione Culturale Fuji



## ASSOCIAZIONE CULTURALE ITALO GIAPPONESE "FUJI"

A differenza dei dessert occidentali, i wagashi non sono particolarmente dolci: il loro ripieno è solitamente di fagioli che conferisce una "dolcezza" diversa e unica nel suo genere.

**Insieme all'insegnante Izumi Kadosè in questa lezione impareremo alcuni dolci più tradizionali ed altri più contemporanei:**

- Koshian - Passato dolce (Marmellata) di fagioli azuki
- Oshiruko - Zuppa di azuki con shiratama / a chi piace il caffè versione "Oshiruko al caffè"
- Ankoromochi - Mochi con copertura di koshian
- Sandwich di pasta frolla con crema di fagioli azuki

La lezione si terrà online, attraverso la piattaforma Zoom, il 26 febbraio dalle 14 alle 17. È richiesto un numero minimo di 5 partecipanti e le iscrizioni si chiuderanno al raggiungimento di 8 partecipanti. Raggiunto il numero minimo di partecipanti, una decina di prima invieremo le ricette e gli ingredienti da acquistare.

Il contributo di partecipazione è di 23 euro.

Per iscriversi alla lezione mandare una e-mail a [cucina@fujikai.it](mailto:cucina@fujikai.it) allegando il modulo di iscrizione compilato in tutte le sue parti. Si riceverà la conferma dell'iscrizione in base alla disponibilità di posti. Il modulo di iscrizione è disponibile sul sito dell'Associazione Fuji: <http://www.fujikai.it/html/attivita.html>.

Per iscriversi è necessario essere tesserati all'Associazione Fuji. È possibile comunque tesserarsi anche nel momento dell'iscrizione alla lezione. Il pagamento della tessera e della lezione sarà richiesto solo all'attivazione della lezione stessa, al raggiungimento del numero minimo richiesto di partecipanti.

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