



ASSOCIAZIONE CULTURALE ITALO GIAPPONESE "FUJI"

## Corso AVANZATO di Cucina Familiare Giapponese IN PRESENZA

### 家庭料理コース

novembre 2022 – giugno 2023

*"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 i 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 nostra insegnante Yumi Katsura che introdurrà i partecipanti al corso ai segreti della cucina giapponese casalinga.

*Informazioni dettagliate nella pagina seguente*

#### **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



## Informazioni dettagliate

**Tipologia di corso:** Il corso è strutturato in otto lezioni e si terrà in presenza presso la cucina della sala mensa della Cauto a Brescia. La classe sarà composta da 6 / 7 allievi e sarà avviata solo al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

**Modalità di fruizione del corso:** L'insegnante e gli allievi realizzeranno insieme le ricette e al termine si pranzerà con quanto cucinato durante la lezione. **IMPORTANTE:** Prima di lasciare la cucina ci si aiuterà nel riordino e nel lavaggio di piatti e stoviglie. È consigliato l'utilizzo di un grembiule per cucinare.

**Ingredienti:** L'acquisto degli ingredienti è a cura dell'insegnante.

**Durata delle lezioni:** 3 ore e mezza a lezione.

**Contributo di partecipazione al corso:** 304 euro (38 euro a lezione).

**Calendario delle lezioni:** Tutte le lezioni si svolgeranno di sabato pomeriggio, da novembre 2022 a giugno 2023, dalle 15:00 alle 18:30. Vedere il dettaglio nelle pagine del calendario.

**Sede del corso:** Brescia, presso la CAUTO in via Buffalora 3/e, non lontano della fermata "Sant'Eufemia-Buffalora" della metropolitana. La cucina è dotata di parcheggio interno. Ai partecipanti saranno inviati i dettagli per raggiungere la cucina.

**Iscrizioni:** Scrivere a [cucina@fujikai.it](mailto:cucina@fujikai.it) inviando il modulo di iscrizione compilato in tutte le sue parti e specificando quali sono le lezioni alle quali si desidera iscriversi. 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 alle lezioni è necessario essere tesserati all'Associazione Fuji. È possibile comunque tesserarsi anche nel momento dell'iscrizione ad una lezione. Il pagamento della tessera e della lezione sarà richiesto solo all'attivazione della lezione stessa.

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

## Calendario

### sabato 19 novembre 2022

**Piatti:** SOBA-ZUSHI (roll di SUSHI realizzati con SOBA in sostituzione del riso); OHAGI (dolcetti tradizionali giapponesi costituiti principalmente da pasta di riso glutinoso e ANKO)



### sabato 10 dicembre 2022

**Tema:** Menù IZAKAYA (I)

**Piatti:** Croccante con pasta di GYŌZA; Insalata di DAIKON; DAIGAKUIMO (patate dolci candite); ONIGIRI di KATSUOBUSHI e UMEBOSHI (prugna giapponese salata)



### sabato 21 gennaio 2023

**Tema:** TAKOYAKI PARTY

**Piatti:** TAKOYAKI (polpettine di polpo); SHŪMAI (ravioli cinesi)



### sabato 18 febbraio 2023

**Piatti:** TORI NO MIZUDAKI (NABE di pollo); ZŌSUI (zuppa di riso); KINPIRA di patate (patate saltate con salsa dolce-piccante)



**sabato 11 marzo 2023**

**Tema:** Menù IZAKAYA (II)

**Piatti:** SAKANA NO TATSUTA-AGE (pesce fritto giapponese); TARAMO SARADA (insalata di patate e uova di merluzzo); Insalata di spaghetti di soia con surimi e cetriolo; NIKUMAKI ONIGIRI (ONIGIRI di carne)



**sabato 22 aprile 2023**

**Piatti:** KUSHIAGE (spiedini di carne e verdure fritte); TAIMESHI (riso misto con orata); Zuppa di orata



**sabato 27 maggio 2023**

**Piatti:** OSHI-ZUSHI (SUSHI pressato); TEMPURA; AKADASHI (zuppa di MISO rossa)



**sabato 10 giugno 2023**

**Tema:** NATSU MATSURI (menù di street food giapponese)

**Piatti:** American dog; YAKI UDON (UDON saltati in padella); YAKI TÔMOROKOSHI (pannocchia alla griglia)

