



## ASSOCIAZIONE CULTURALE FUJI - APS

### Corso AVANZATO di Cucina Familiare Giapponese IN PRESENZA

#### 家庭料理コース

ottobre 2024 – maggio 2025

*“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

### Informazioni dettagliate

**Requisiti:** Saper preparare il riso a vapore alla giapponese e il brodo giapponese (DASHI).

**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 / 8 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 cenerà 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 a lezione.

**Contributo di partecipazione al corso:** 380 euro.

**Calendario delle lezioni:** Tutte le lezioni si svolgeranno di sabato pomeriggio, da ottobre 2024 a maggio 2025 (7 giugno data di riserva), dalle 15:00 alle 18:00. Vedere il dettaglio nelle pagine del calendario.

**Nota importante sul calendario:** Nel caso una lezione non si possa tenere in una delle date del calendario, si proverà a trovare una data sostitutiva che possa andare bene per tutti. Se non si troverà una data all'unanimità, si utilizzerà la data di riserva. Nel caso non si potesse rispettare il calendario per altre lezioni, oltre alla prima, si proverà nuovamente a trovare una data sostitutiva che possa andare bene per tutti. Se non si troverà una data all'unanimità, le lezioni saranno annullate e agli iscritti sarà restituita una parte del contributo versato all'iscrizione, corrispondente al numero di lezioni non effettuate.

**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. Si riceverà la conferma dell'iscrizione in base alla disponibilità dei posti. Il modulo di iscrizione è disponibile sul sito dell'Associazione Fuji: <https://www.fujikai.it/HTML/corsi.php>.

Per iscriversi al corso è necessario essere tesserati all'Associazione Fuji. È possibile comunque tesserarsi anche nel momento dell'iscrizione al corso. Il pagamento della tessera e del corso sarà richiesto solo all'attivazione di quest'ultimo.

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

## Calendario

### sabato 26 ottobre 2024



**Piatti:** TAKIKOMIGOHAN (piatto a base di riso); Cartoccio giapponese di salmone; Zuppa di miso con verdure autunnali; Cremoso di TÔFU con spinaci

### sabato 23 novembre 2024



**Piatti:** POTËTO KOROCHE (crocchette di patate) e KABOCHA KOROKKE (crocchette di zucca) oppure MELON PAN (dolce da forno) e KATSU SANDO (panino alla giapponese con cotoletta)

### sabato 7 dicembre 2024



**Piatti:** TORI NO MIZUDAKI (stufato di pollo), risotto giapponese morbido, KINPIRA di patate e sedano

### sabato 11 gennaio 2025



**Piatti:** YAKITORI (spiedini giapponesi con pollo e porro); TSUKUNE DONBURI (polpette di pollo su riso)

**sabato 1° febbraio 2025**



**Piatti:** ODEN (piatto tipico invernale tipico che prevede la cottura di vari ingredienti nel brodo DASHI)

**sabato 8 marzo 2025**



**Piatti:** CHIRASHI ZUSHI; Zuppa chiara di vongole

**sabato 12 aprile 2025**



**Piatti:** KARAAGHE BENTŌ (BENTO con pollo fritto)

**sabato 24 maggio 2025**



**Piatti:** HIYASHI CHŪKA (RAMEN freddo), WARABI MOCHI (dolce tipico giapponese)

**sabato 7 giugno 2025**

Data disponibile per l'eventuale recupero di una lezione.