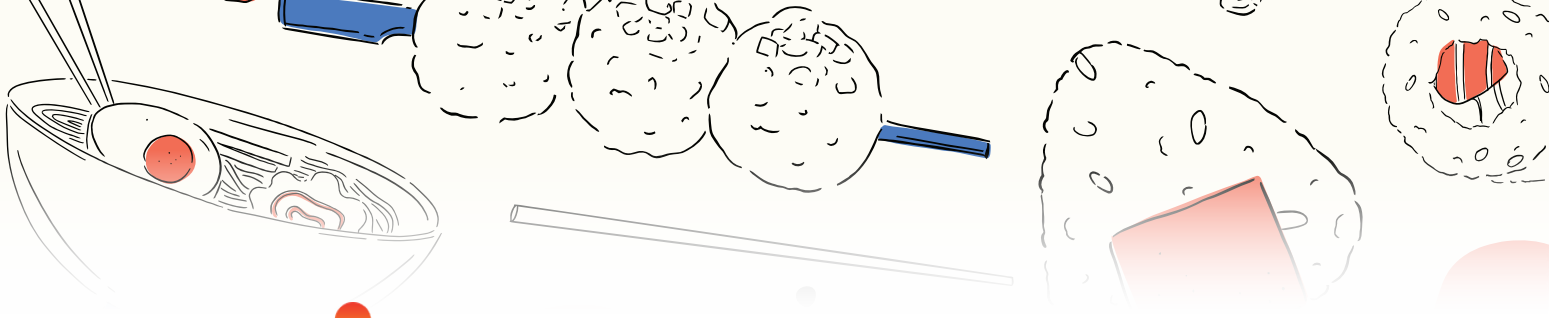


ASSOCIAZIONE CULTURALE ITALO GIAPPONESE “FUJI”

Corso online di Cucina Familiare Giapponese

家庭料理コ-ス

novembre 2026 – maggio 2027

“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 abbinate alla pietanza che contengono.

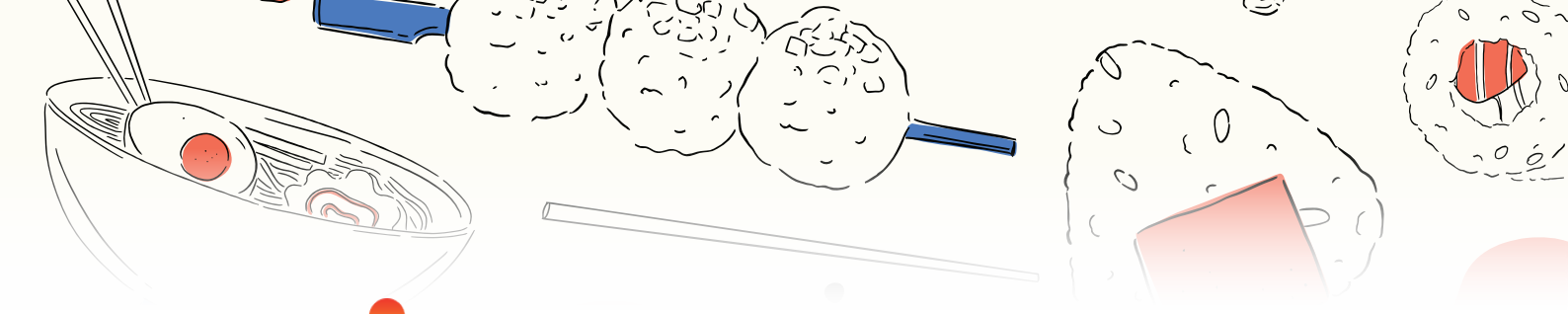


I bastoncini, il tè verde, sushi, sashimi, tenpura e sukiyaki, sempre più diffusi anche al di fuori del Giappone, sono diventati sinonimi di una cucina elaborata ma allo stesso tempo estremamente vicina alla natura.

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 - 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, Brescia - via Cefalonia, 76
IBAN: IT97 B030 6911 2371 0000 0066 497 - Intestatario: Associazione Culturale Fuji



ASSOCIAZIONE CULTURALE ITALO GIAPPONESE “FUJI”

Informazioni dettagliate

Tipologia di corso: il corso è strutturato in otto lezioni e si terrà su Zoom.
La classe verrà avviata al raggiungimento del numero minimo di 7 partecipanti.

Modalità di fruizione del corso: le lezioni si svolgono online, in videoconferenza tra l’insegnante e gli iscritti. Insegnante e allievi realizzano insieme le ricette, ciascuno dalla propria cucina. Durante la lezione l’insegnante seguirà passo passo la preparazione di ogni partecipante. È possibile intervenire in qualsiasi momento per chiedere chiarimenti.
Se si salta una lezione, verrà inviata la registrazione.

Ingredienti: l’acquisto degli ingredienti è a cura degli iscritti. Si utilizzeranno ingredienti reperibili nei supermercati italiani o nei negozi asiatici. L’elenco degli ingredienti e la ricetta saranno forniti agli iscritti una decina di giorni prima della lezione, al momento dell’attivazione della stessa, in modo da lasciare un buon margine di tempo per gli acquisti.

Informazioni tecniche sulla videoconferenza: si userà la piattaforma Zoom alla quale si può accedere gratuitamente da PC (con i browser più diffusi o tramite applicativo da installare) e da dispositivi mobili (tramite app da installare). Prima di iscriversi alle lezioni accertarsi di avere un dispositivo funzionante sulla piattaforma Zoom. Per eseguire una prova di funzionamento seguire le indicazioni riportate sulla pagina https://zoom.us/test.

Contributo di partecipazione al corso: 210 euro (30 euro a lezione).

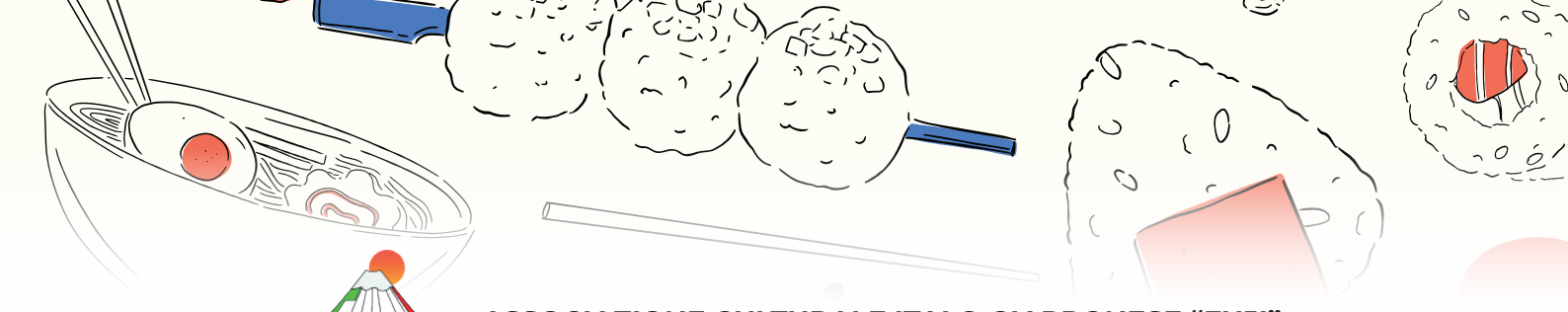
Durata delle lezioni: 3 ore per lezione, dalle 10:00 alle 13:00.

Calendario delle lezioni: tutte le lezioni si svolgeranno di domenica mattina. Consultare il dettaglio nelle pagine del calendario.

Iscrizioni: scrivere a cucina@fujikai.it inviando il modulo di iscrizione compilato in tutte le sue parti.
La conferma della partenza del corso verrà inviata al **raggiungimento di 7 iscritti.**
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



ASSOCIAZIONE CULTURALE ITALO GIAPPONESE “FUJI”



Domenica 8 novembre 2026

Piatti:
- Riso misto con salmone e uova di salmone con donabe
- Chawan mushi

Orario: dalle 10:00 alle 13:00 (3 ore)

Domenica 13 dicembre 2026

Piatti:
- Tori dango nabe (hot pot giapponese con polpette di pollo)
- Satoimo no nimono (stufato di taro giapponese)

Orario: dalle 10:00 alle 13:00 (3 ore)





Domenica 17 gennaio 2027

Piatti:
- Houtou (un piatto tipico di Yamanashi)
- Nasu no nibitashi (melanzane in umido)
- Rasen kyuri no tsukemono (tsukemono di cetrioli)

Orario: dalle 10:00 alle 13:00 (3 ore)



ASSOCIAZIONE CULTURALE ITALO GIAPPONESE “FUJI”



Domenica 21 febbraio 2027

Piatti:
- White stew
- Torta di taro

Orario: dalle 10:00 alle 13:00 (3 ore)

Domenica 21 marzo 2027

Piatti:
- Riso misto con anguilla (quella cucinata) e uovo, cetriolo.
- Umaki (frittata giapponese di uovo)
- Yatsuhashi

Orario: dalle 10:00 alle 13:00 (3 ore)





Domenica 16 maggio 2027

Piatti:
- Maze soba

Orario: dalle 10:00 alle 13:00 (3 ore)

Domenica 6 giugno 2027

Piatti:
- Somen con melanzane e limone
- Minazuki

Orario: dalle 10:00 alle 13:00 (3 ore)

