



Viaggiare in cucina: Il Giappone



INIZIO CORSO: lunedì 2 maggio 2022

durata: 3 ore

Prezzo: 120,78 € (99,00 € + IVA)

La **cucina giapponese** è una delle più buone, salutari e appaganti che si possa assaporare in tutto il mondo. Al contrario di quello che comunemente si pensa, non esiste solo il sushi ed il sashimi, ed anche se il riso ed il pesce sono piatti fondamentali in Giappone, è possibile trovare decine e decine di pietanze diverse in cui armonia di forme e colori, bellezza e soddisfazione del senso estetico sono magistralmente composti.

Grazie alla collaborazione con **Ethnic World**, azienda leader nella selezione e commercializzazione di alimenti e cosmetici dei maggiori brand di Asia, Africa, America e Europa, l'Università del Gusto organizza una serata in cui scoprire gli ingredienti e i sapori del Giappone.

A guidare i partecipanti in questo viaggio gastronomico tra geometrie perfette, piatti armonici ed equilibrio del gusto sarà la chef giapponese Michiko. Dopo una lunga carriera a Tokyo come maestra di cerimonie, la chef Michiko ha deciso di seguire la sua vera passione, la cucina, e condividerla con quante più persone possibile.

È diventata istruttrice certificata presso il famoso istituto di cucina Giapponese ABC Cooking Studio, successivamente si è trasferita ad Hong Kong, dove ha insegnato a bambini ed adulti i diversi generi di cucina giapponese. Attualmente vive a Verona e con il suo lavoro diffonde la sua passione per il cibo sano e tradizionale giapponese.

Obiettivi:

Il corso intende avvicinare gli appassionati di cucina alla cultura gastronomica giapponese, illustrandone i piatti e gli ingredienti più famosi e distintivi, affinché gli amanti di nuovi sapori possano riprodurre nella propria cucina i piatti tipici di questo Paese.

Contenuti:

Verrà preparato il Ramen (La zuppa di spaghetti Giapponese)

Il Ramen è una zuppa di noodles giapponesi che combina spaghetti di frumento, carne (Char Siu) in una sostanziosa zuppa, arricchita con l'uovo molle giapponese (Ni-tamago) e verdure. In Giappone il Ramen è molto popolare soprattutto nei mesi freddi invernali. Si dice che in una giornata fredda, questo piatto servito caldo porti un senso di felicità indescrivibile.

La tradizionale preparazione del Ramen giapponese richiede molto tempo, soprattutto nella preparazione del brodo che può richiedere dalle 6 ore fino ai 3 giorni! In questa lezione Michiko vi insegnerà come preparare una ricetta Ramen che sia veloce, facile da preparare ma altrettanto gustosa. Alla fine di questo corso potrete organizzare una cena a casa e stupire i vostri ospiti con questo delizioso e ricco piatto giapponese.

Calendario

Lunedì 2 maggio 2022

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 26 aprile 2022

Destinatari:

Il corso è rivolto a tutti gli appassionati di cucina orientale che vogliono scoprire la cucina giapponese.