



Sabato 21 maggio 2022, ore 12.30

Almenno San Bartolomeo, Corte di San Tomè

PROPOSTA DI PRANZO GIAPPONESE

A cura di Graziana Canova Tura

Menu

Namasu | Daikon e carote marinate
Kuromame | Fagioli di soia neri dolci
Tatsukuri | Sardine essiccate e caramellate
Datemaki | Rotolini di frittata giapponese
Onigiri | Polpetta di riso ripiena di pesce
Sushi | 3 pz uramaki misti
Misoshiru | Zuppa di Miso
Mochi azuki
Tè

“Tre fettine di pesce, un fiorellino, due verdure e una ciotola di riso”

Con questi semplici ingredienti un giapponese riesce a far apparire tanto ciò che è poco, elegante ciò che è povero, buono ciò che ha un sapore delicato, superando con la grazia eterea di una preparazione accuratissima la mera gratificazione fisica che ci si aspetta da un pasto. La cucina giapponese è un'arte vera e propria, le cui mille sfaccettature sono purtroppo sconosciute, sovrastate dall'onnipresente sushi (che in Giappone è un cibo raffinatissimo...).

Con una breve introduzione si cercherà di svelarne alcune fondamentali caratteristiche, così da invogliare il pubblico ad approfondire e a gustare meglio i pregi di sapori spesso sconosciuti ma piacevolmente sorprendenti. Un proverbio nipponico recita: “Cibo giapponese, se non l'assaggiate non ne conoscerete mai il sapore”.

In questo incontro conviviale cercheremo di conoscere alcune fondamentali caratteristiche della cucina giapponese, accompagnati dalle spiegazioni e dai chiarimenti della dott.ssa Graziana Canova Tura che ha vissuto a lungo in Giappone e ha scritto diversi testi sulla cucina del Sol Levante.

Info

Il pranzo è legato al corso LA SPIRITUALITÀ GIAPPONESE: UN PERCORSO IN TRE RACCONTI (29 aprile – 13 maggio), ma è accessibile anche ai non iscritti; il costo è di 40 euro. **Prenotazione obbligatoria entro il 17 maggio (035-553205 / info@fondazionelemine.eu).**