



FAMIGLIA BARBIERI

COMUNICATO STAMPA N.14 – FONTE: FAMIGLIA BARBIERI/ALTOMONTE (Cs) – 25 MAGGIO 2019

AD ALTOMONTE CUCINA ZEN CON PRODOTTI CALABRESI PROMOSI DA BARBIERI, UNICI CORSI IN TUTTO IL SUD TURISMO ESPERENZIALE CON LA FILOSOFIA DEL RITORNO

ALTOMONTE (CS), Sabato 25 Maggio 2019 – **Da 50 anni ambasciatrice nel mondo della cucina autentica e dell'identità calabrese, la Famiglia BARBIERI continua a far tesoro delle esperienze identitarie acquisite visitando ed incontrando cultura e cucine locali di tutto il mondo. Un patrimonio prezioso di conoscenze che è andato negli anni arricchendosi e che continua a rappresentare uno dei valori aggiunti della complessiva esperienza emozionale condivisa con il viaggiatore e l'ospite di ALTOMONTE Città d'arte.**

È intrisa di questa **filosofia del ritorno e del vivere per addizione** (dall'omonimo titolo del famoso libro dello scrittore **Carmine ABATE**) il nuovo progetto culturale e di marketing territoriale promosso **I PIATTI NEL TERRITORIO CON LE MANI IN PASTA** che, attraverso la proposta di **corsi internazionali di cucina locale**, traduce una delle tante novità introdotte pionieristicamente da **Enzo e Patrizia BARBIERI** nell'approccio all'accoglienza: far sperimentare all'ospite la selezione delle materie prime nell'orto e le proprie emozioni direttamente ai fornelli.

SI INIZIA COL GIAPPONE. – Uniche tappe nel Sud Italia, ALTOMONTE ospiterà all'Hotel BARBIERI due corsi di cucina autentica nipponica con materie prime locali organizzate attraverso la preziosa collaborazione di Eri SAWAI.

SABATO 8 e DOMENICA 9 GIUGNO con **Mari FUJII**, monaca buddista, da oltre 30 anni, maestra di cucina **SHOJIN**, la cucina zen tipica dei monaci buddisti giapponesi.

MARTEDÌ 18 e MERCOLEDÌ 19 GIUGNO con **Kaori FUJITA**, maestra di cucina **WASYOKU**, la cucina casalinga e autentica giapponese.

STAGIONALITÀ E FRESCHEZZA DELLE MATERIE PRIME. IL RITUALE DELLA CONVIVIALITÀ. Sebbene di matrici culturali diverse possono esistere dei punti di incontro e contatto, da sperimentare, tra la filosofia Zen e la cucina mediterranea.

OLTRE LA CONCEZIONE DI LABORATORIO. Quelle promosse nell'ambito delle lezioni di cucina internazionali, non saranno le classiche lezioni in cui si indicano ingredienti e metodi di esecuzione. Ma delle **vere e proprie full immersion nella filosofia della cucina giapponese.**

Piatto con verdure locali, tofu e prodotti speciali giapponesi. È vegetariana la cucina proposta da **Mari FUJII**. Cibo e anima sono i principi che la ispirano. La tecnica, nella **Cucina SHOJIN**, non ha importanza perché SHOJIN rispecchia l'amore che si mette nell'arte della cucina.

Il riso cotto alla giapponese, zuppa di miso, piatto di carne o pesce, frittata di uova alla **Osaka** maniera, dolce tipico giapponese. Sono, questi, alcuni dei piatti che saranno realizzati nell'ambito della corso di **Cucina WASYOKU**.

CHI SCEGLIE DI SEGUIRE I LABORATORI AVRÀ ANCHE LA POSSIBILITÀ DI VISITARE E PERNOTTARE NELLA CITTÀ D'ARTE DI ALTOMONTE. – Per info e prenotazioni 0981948072, 3493366376, info@barbierigroup.it. - (Fonte: Lenin MONTESANTO – Comunicazione & Lobbying – 345.9401195)

MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195 – P. IVA 02967510781

Sede Legale CORIGLIANO ROSSANO (Cs) - 87067 Via S.Nilo 121 – area ROSSANO - CP N.31

0983.522413 - FAX 0983.1980103 – lenin.montesanto@gmail.com – PEC: montesanto@arubapec.it