



FAMIGLIA BARBIERI

COMUNICATO STAMPA N.15 – FONTE: FAMIGLIA BARBIERI/ALTOMONTE (Cs) – 29 MAGGIO 2019

BARBIERI/AMBASCIATA GIAPPONE PATROCINA EVENTO ALTOMONTE UNICI CORSI CUCINA ZEN DEL SUD ITALIA ESPERIENZE, RICETTE NIPPONICHE CON PRODOTTI CALABRESI

ALTOMONTE (CS), Mercoledì 29 Maggio 2019 – **Corsi internazionali di cucina locale, piace il progetto culturale promosso dalla famiglia BARBIERI. L'ambasciatore del Giappone in Italia, Keiichi KATAKAMI, patrocina l'iniziativa. E ALTOMONTE Città d'Arte, grazie all'esperienza imprenditoriale della Famiglia BARBIERI, da 50 anni ambasciatrice nel mondo della cucina autentica e dell'identità calabrese, vola su VIAGGIART, la piattaforma web consultabile sia on-line che tramite applicazione che permette ai turisti di scoprire le eccellenze dei comuni italiani.**

OLTRE IL CONCETTO DI CUCINA FUSION. – L'iniziativa che si inserisce nel più ampio progetto **I PIATTI NEL TERRITORIO CON LE MANI IN PASTA**, tra le novità del 2019, non solo pone al centro la contaminazione di saperi, ricette e culture, quella nipponica e quella calabrese, ma invita l'ospite a sperimentare, a selezionare le materie prime nell'orto e le proprie emozioni direttamente ai fornelli.

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.

IL MENU. – **DASHI DI KOMBU E SHIITAKE** (il brodo giapponese con alghe kombu e funghi shitake). **Riso cotto alla giapponese con ceci.** Zuppa di **miso** con **patate della Sila**. **Dengaku** di melanzane (melanzane con salsa di miso dolce). **Spinaci con alghe Nor.** Insalata di frutta. (salata). Patate saltate con miso bianco. Verdure di stagione fritte e marinate. Insalata di legumi bolliti con la salsa di miso. Dolce.

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

Nikujaga. Cipolla, patate e carne di bovino cotto nella salsa agro dolce. **Goma-ae.** Spinaci con salsa di sesamo. **Tastuta-age.** Pollo fritto alla giapponese. **Nanban-zuke.** Pesce azzurro fritto e marinato nella salsa. **Dashi-maki.** Frittata di uova, in modo Osakese (città di Osaka). **Amazuke.** Zenzero marinato nella salsa di aceto dolce. **Maki-sushi.** Sushi (rotolo). **Sushi-meshi.** Riso cotto alla giapponese per sushi (con riso italiano). **Miso-shiru.** Zuppa di miso con le verdure di stagione. **Mizu-yokan.** Dolce con agar-agar e marmellata di fagioli azuki.

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.**

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)