



**FAMIGLIA
BARBIERI**

COMUNICATO STAMPA N.16 – FONTE: FAMIGLIA BARBIERI/ALTOMONTE (Cs) – 10 GIUGNO 2019

BARBIERI/SUCCESSO PER CORSI INTERNAZIONALI DI CUCINA LOCALE
CUCINA SHOJIN CONQUISTA TUTTI
GIAPPONESE, MARTEDÌ 18 E MERCOLEDÌ 19 SECONDA TAPPA

ALTOMONTE (CS), Lunedì 10 Giugno 2019 – **Grembiule allacciato, toque blanche in testa, uno di fronte all'altro, per imparare ed apprendere i segreti della cucina zen tipica dei monaci buddisti giapponesi. Sullo sfondo la vista panoramica sul borgo di ALTOMONTE e sul tagliere, per finire poi in pentola, il valore aggiunto della stagionalità dei prodotti e dei sapori autentici dell'orto. - I PIATTI NEL TERRITORIO CON LE MANI IN PASTA, successo per il primo dei due corsi internazionali di cucina locale. – MARTEDÌ 18 e MERCOLEDÌ 19 GIUGNO con Kaori FUJITA, maestra di cucina WASYOKU, si sperimenta la cucina casalinga e autentica giapponese.**

La proposta esperienziale, unica nel suo genere in CALABRIA, tra le novità del 2019 messe in campo dalla cinquantennale storia imprenditoriale della famiglia BARBIERI, ha letteralmente conquistato i partecipanti del corso di cucina autentica nipponica con materie prime locali.

A rappresentare la famiglia BARBIERI, Laura, che ha coordinato i lavori del laboratorio **tenuto da Mari FUJII**, monaca buddista, da oltre 30 anni, maestra di cucina **SHOJIN**.

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). **Amazu-stuke.** 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. È, questo, il menu che sarà sperimentato **MARTEDÌ 18 e MERCOLEDÌ 19 GIUGNO** con **Kaori FUJITA**, maestra di cucina **WASYOKU**, la cucina casalinga e autentica giapponese.

Quelle promosse nell'ambito delle lezioni di cucina internazionali, non sono 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)