



FAMIGLIA BARBIERI

COMUNICATO STAMPA N.17 – FONTE: FAMIGLIA BARBIERI/ALTOMONTE (Cs) – 17 GIUGNO 2019

SUSHI, AD ALTOMONTE SI FA COL RISO ITALIANO BOOM ADESIONI PER PROPOSTA ESPERENZIALE BARBIERI MARTEDÌ 18 E MERCOLEDÌ 19 UNICA TAPPA SUD

ALTOMONTE (CS), Lunedì 10 Giugno 2019 – **La proposta identitaria ed esperienziale di Casa BARBIERI continua a confermarsi attrattore turistico e culturale efficace per la Città d'arte di ALTOMONTE e per la CALABRIA. Piace e funziona il format I PIATTI NEL TERRITORIO – CON LE MANI IN PASTA, il corso di cucina internazionale di cucina locale. Avviato con successo nelle scorse settimane, il laboratorio di contaminazioni culinarie e spirituali tra la cucina giapponese ed il panier del terroir calabrese, unica tappa al Sud, ritornerà MARTEDÌ 18 e MERCOLEDÌ 19 GIUGNO, con Kaori FUJITA.**

Dalla **STUJI COOKING SCHOOL, la più famosa scuola di cucina in Giappone**, nella Città d'Arte di ALTOMONTE per presentare e far sperimentare la cucina autentica nipponica, la **WASHOKU**, quella che l'UNESCO nel 2013 ha dichiarato **patrimonio dell'Umanità**, forse alla base della longevità dei giapponesi, che si tramanda da almeno 500 anni. Il percorso proposto dalla maestra **FUJITA** parte dalla ricerca dell'armonia nel piatto.

La proposta esperienziale, unica nel suo genere in CALABRIA, tra le novità del 2019 messe in campo dalla **cinquantennale storia imprenditoriale della famiglia BARBIERI**, è pronta a conquistare anche i partecipanti del secondo appuntamento del corso di cucina autentica nipponica con materie prime locali.

La **soia protagonista**, che si mangia sia cruda che seccata e fermentata e dalla quale si ottengono i condimenti come il miso e la salsa di soia. La capacità della cucina **WASHOKU di coinvolgere tutti i sensi**, a cominciare dalla vista. Il dolce, piccante, aspro, amaro, salato, i 5 gusti occidentali ai quali si aggiunge l'umami, il **saporito**, alla base del DASHI (brodo preparato con alghe kombu, funghi shiitake, kastuo-bushi, tonnetto essiccato e affumicato, pesce secco come sarde essiccate e affumicate). – Sono, questi, alcuni degli elementi ed ingredienti su cui si basa la cucina autentica e tipica dei giapponesi che oltre alla soia ricorre al riso nella preparazione di salse e condimenti come il **SAKE** (grappa del riso), il **MIRIN** (sake e zucchero cotto e fermentato), il **MISO** e l'aceto di riso.

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); **AMAZU-STUKE** (zenzero marinato nella salsa aceto dolce); **MAKI-SUSHI** (rotolo); **SUSHI-MESHI** (riso italiano cotto alla giapponese per sushi); **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.

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)