



PPN FOOD - Roma: la cucina giapponese protagonista al Festival Kizuna

Roma - 24 ott 2024 (Prima Pagina News) Dal 25 al 27 ottobre 2024 alle Officine Farneto.

La cucina giapponese sarà protagonista a Roma con il Festival Kizuna, in programma alle Officine Farneto (via dei Monti della Farnesina, 77) dal 25 al 27 ottobre 2024. In programma moltissime attività come assaggi, show cooking e dimostrazioni da vivo, lezioni di cucina, workshop e talk. I 3mila metri quadri degli spazi delle Officine Farneto ospiteranno diciotto espositori, due bistrot, un ristorante e molte aree. Questa, peraltro, è la prima edizione del Festival, ma lo sguardo è già proiettato al futuro: ne sono state programmate altre due. E l'organizzazione sembra essere curata fin nel minimo dettaglio, a cominciare dal nome: Kizuna in giapponese vuol dire "legame" o "connessione", per cui il Festival ha come obiettivo quello di promuovere la comprensione e l'apprezzamento reciproco tra le culture, dando ai visitatori la possibilità di immergersi nel Paese del Sol Levante grazie a moltissime attività. L'ambientazione merita una menzione a parte, per le scenografie di alta qualità, curate da Valeria Vecellio, vincitrice del David di Donatello 2024 Best Production Design & Set Decoration per il film "Rapito", che ricreano gli ambienti tipici giapponesi: le strade di Tokyo, i giardini, i negozi, gli izakaya. Saranno poi usate tecnologie avanzate come le proiezioni digitali, in modo che l'esperienza sia più immersiva. Tra le tante attività in programma, cinque sono da non perdere: l'esperienza negli izakaya, il menu degustazione al Temporary Restaurant, partecipare a un corso di cucina giapponese, partecipare a un workshop sulle arti giapponesi, partecipare ai talk sulla cucina giapponese e sul sakè. Negli stand e nei bistrot, ricostruiti come le tipiche trattorie giapponesi, note come "izakaya", si potranno assaggiare i piatti classici della cucina giapponese, come i bao (morbidi panini), il ramen (zuppa preparata in molte varianti), i gyoza (ravioli al vapore o alla griglia ripieni di carne, pesce o verdure), , gli yakitori (spiedini) o l'okonomiyaki (una frittella agrodolce davvero sostanziosa), nonché dolci come il tayaki, a forma di pesce e tipico dello street food giapponese, e i mochi ice. Coloro che, invece, preferiscono accomodarsi, potranno accedere al Temporary Restaurant tramite la prenotazione per l'ingresso alla manifestazione. Lì, lo chef Koji Nakai, che di recente ha aperto il locale "Le Koji", si metterà all'opera per proporre due menu degustazione da cinque portate l'uno: il menu tradizionale (40 euro, bevande escluse) e quello vegetariano (30 euro, bevande escluse). In più, sarà possibile anche imparare a preparare le ricette della cucina giapponese: non sarà nulla di troppo elaborato, saranno organizzati corsi pratici e alla portata di tutti. Uno dei corsi sarà dedicato al sushi (dalla cottura del riso al condimento, fino alla preparazione di onigiri con tonno, hosomaki con verdure, nigiri con salmone e tamago), e un altro sarà sui gyoza, in cui sarà possibile apprendere come realizzare la pasta per i ravioli e la farcitura a base di carne e verdure, come chiudere la pasta e come cuocerla. I corsi sono prenotabili sul sito di Kizuna Expo e saranno disponibili per un massimo di 18 persone, per una durata totale di 90 minuti. Ci



saranno anche dei workshop sulle arti giapponesi, caratterizzati dalla cura del dettaglio e dalla precisione, a partire dal Nerikiri (costo 16 euro, durata 45 minuti), dolce tipicamente consumato dai giapponesi durante la cerimonia del tè, che si prepara mescolando il bianco “an” (la marmellata di azuki), il “gyuuh” (riso glutinoso) e lo sciroppo di amido. Un altro workshop sarà dedicato all’Uchiwa (costo 20 euro, durata 90 minuti), cioè i tradizionali ventagli giapponesi, realizzati con un telaio di bambù e ricoperti da carta washi o seta, spesso decorati con dipinti a mano. Il terzo workshop sarà sul Suibokuga (costo 16 euro, durata 30 minuti), un’arte antica che usa inchiostro nero e pennelli su carta di riso per la creazione di immagini monocromatiche. Infine, ci sarà anche un corso sull’antica arte degli origami (costo 5 euro, durata 30 minuti): piegando la carta si possono ottenere forme e figure tridimensionali come fiori o animali, senza usare forbici o colla. Spazio anche per i talk: sabato 26 e domenica 27, alcuni nomi della ristorazione romana si confronteranno su temi importanti legati alla comunicazione della tradizione culinaria giapponese in Italia. Due i talk in programma: il primo sarà incentrato sulla cucina tradizionale e su come questa si stia guadagnando il suo spazio a livello nazionale. Non soltanto il sushi, ma la vera cucina tradizionale giapponese, preparata dalle anziane, fino a quando, qualche anno fa, alcuni chef non hanno deciso di esportare le loro competenze in Italia. Il secondo talk, invece, si concentrerà sul mondo del sakè, che sta gradualmente conquistando il pubblico italiano: come raccontare questo prodotto, così diverso rispetto al vino in termini di sapori e profumi? Tra l’altro, da Kizuna si trova anche il sakè bar, dove è possibile assaggiare questa bevanda tipica.

(Prima Pagina News) Giovedì 24 Ottobre 2024