



ITALIAN CULINARY TRADITION



IL GIAPPONE E LA SUA CULTURA GASTRONOMICA attraverso la tradizione millenaria, fino alle moderne abitudini alimentari

Ospite Speciale: Hiroto AKAMA

Chef del ristorante OSAKA-YA-HIINANNOYU (<http://www.hiina.com/>)
Maestro Associazione Cuochi Giapponesi, Maestro del Dashi,
autore del libro "La cucina delle erbe spontanee".

3 incontri nella sede di
ACT—Associazione Cuochi di Torino, via Bogino 17

24 maggio—ore 20:30—Ingresso € 20,00

Le abitudini alimentari nelle case giapponesi

Asako Watanabe, Università di Torino. Dip. Lingua e Letteratura Straniera, artista ceramista

Il sakè e le bevande alcoliche

Costantino Tomopoulos, sommelier, coordinatore didattico dei corsi Italian Culinary Tradition
Yukari Sato, sommelier del sakè

31 maggio—ore 20:30—Ingresso € 20,00

Dimostrazione pratica di cucina con assaggio

Sayaka Miyamoto, giornalista, maestra di cucina giapponese

7 giugno—19:30—Ingresso € 50,00

La grande cucina Kaiseki dello chef Hiroto AKAMA

Soci ACT: sconto del 15%

Per la lezione dello chef Akama si darà precedenza di iscrizione a coloro che hanno partecipato ad almeno uno dei primi 2 incontri.

Per info e iscrizioni: Daniela Patriarca tel: 011 9542604 (9-12 / 14:30-17) email: ictitaly@gmail.com