



Simposio & Workshop temakizushi

## Scambio culturale sull'alimentazione fermentata tra Italia × Giappone · Aichi

Il perfetto connubio tra il sakè e la cucina giapponese, il miso di soia prodotto artigianalmente con 1000 giorni di fermentazione, l'aceto indispensabile per il sushi e molto altro ancora. La Prefettura di Aichi, situata nel centro del Giappone, è una fonte inesauribile di prodotti fermentati. Nel workshop si preparerà insieme allo chef Ichikawa del ristorante IYO, 1 stella Michelin, il temakizushi e verrà servito con il sakè. Con regali giapponesi. Vi aspettiamo!

Dal 4 all'8 agosto si terrà la  
"festa di Aichi e Nagoya a Milano"  
presso l'EXPO MILANO 2015

[Data] domenica 9 agosto 2015, ore 14

Partecipazione gratuita

[Luogo] Camera di Commercio Svizzera in Milano

[Numero partecipanti] 120

[Programma]	14:00	Apertura, saluti da parte dei relatori Video "Aichi, fonte inesauribile di prodotti fermentati"
	14:20	Sessione principale: "Il fascino dell'alimentazione fermentata di Aichi" Dott. Kato Masashi (Docente presso l'università Meijo)
	14:50~15:20	Degustazione sakè e mirin, assaggi presso lo stand dei prodotti fermentati di Aichi.
	15:30~16:45	Presentazione "La bontà dei prodotti fermentati italiani e giapponesi e il loro futuro"  Prima presentazione "L'attività di Slow Food e la cultura della fermentazione" Dott. Pezzana: docente di nutrizione presso l'Università di Scienze Gastronomiche  Seconda Presentazione "La produzione, la politica e il ruolo dell'Haccho Miso" Dott. Nobutaro Asai: presidente dell'azienda di miso "Maruya Haccho Miso"  Terza presentazione "Il fascino della cucina e del sakè giapponese" Dott. Marco Massarotto: presidente dell'Associazione "La via del Sake"
	17:00~19:00	Tavola rotonda "La bontà dei prodotti fermentati italiani e giapponesi e il loro futuro" Coordinatore: Hayashi Mototsugu (Presidente di "Vino Hayashi" e supporter del Padiglione Giappone all'EXPO di Milano 2015)  Workshop "Il segreto della vera cucina giapponese è questo!" ©Con lo chef Ichikawa del ristorante IYO, 1 stella Michelin, si preparerà il temakizushi con degustazione di sakè e tè giapponese ©Si regaleranno dolci fermentati preparati dalla docente del Nagoya Future Culture College Mika Yamada

Degustazioni, regali e molto altro.  
Ci sono tanti buoni motivi per partecipare.  
Partecipiamo in tanti!

[Organizzatore] Fondazione Chubu Region Institute for Social and Economic Research  
[Patrocinato] Prefettura di Aichi Città di Nagoya  
Consolato Generale del Giappone a Milano



GISPPI  
全球政策  
成果繼承發展  
助成事業



C I T  
E X T  
P O A



[Presentazione relatori]



**Dott. Kato Masashi**

Docente di agraria, scienze biologiche applicate presso l'università Meijo.

Docente e presidente della facoltà di agraria, scienze biologiche applicate presso l'università Meijo. L'università si trova nella prefettura di Aichi, città di Nagoya ed è rinomata per le sue ricerche e ha molti ricercatori di fama mondiale tra i quali il dott. Akasaki Isamu, premio Nobel per la fisica. Il Dott. Kato, oltre ad essere membro del Chubu Institute of Social and Economic Research ha creato un lievito dal fiore di ciliegio e garofano, ha realizzato un saké giapponese molto simile al vino e ha svolto molte ricerche alimentari.



**Dott. Nobutaro Asai**

Presidente dell'azienda di miso "Maruya Haccho Miso".

Il magazzino per il miso è stato fondato nel 1337. Il miso è fatto senza l'aggiunta di additivi utilizzando come materia prima esclusivamente il sale e la soia, mettendo il tutto in botti di legno di 2 metri con un diametro di 2 metri e sulla sommità sono sistemate dalle 400 alle 500 pietre per un totale di circa 3 tonnellate per poi lasciare fermentare per circa 2 anni. Questo tradizionale modo di preparazione è portato avanti e protetto da circa 50 artigiani.



**Dott. Andrea Pezzana**

Docente di nutrizione presso l'Università di Scienze Gastronomiche oltre che SoSD di dietetica e nutrizione clinica presso l'Ospedale San Giovanni Bosco di Torino.

Docente dell'Università di Scienze Gastronomiche voluta dal Dott. Carlo Petrini, fondatore dell'Associazione Slow Food. Discuterà dal punto di vista medico e dietetico e dell'approccio globale di Slow Food, che è considerato come un elemento importante sulla sostenibilità e la salute dell'ambiente e dell'economia.



**Dott. Marco Massarotto**

Presidente dell'Associazione culturale per la promozione e lo scambio enogastronomico Giappone-Italia "La via del Sake".

Imprenditore e consulente di comunicazione. Grazie ai suoi molti viaggi di lavoro in Giappone si avvicina alla cucina giapponese e ne comprende l'importanza sia dal punto di vista salutare sia dal punto di vista culturale e tradizionale, decidendo di fondare l'associazione "La via del Sake". Due volte l'anno organizza tour enogastronomici sul sake con celebrità milanesi e sta diffondendo nel milanese non solo i prodotti ma anche la tradizione e la cultura giapponese.



**Dott. Hayashi Mototsugu**

Presidente di "Vino Hayashi" e supporter per il Padiglione Giappone all'EXPO di Milano.

Nato a Nagoya, prefettura di Aichi, nel 1975. Dopo essere arrivato in Italia nel 2000, oggi risiede a Milano. Nel 2010 è stato il primo asiatico a lavorare come capo sommelier in un ristorante 3 stelle Michelin e nel 2012 ha vinto il concorso come migliore sommelier d'Italia. Inoltre, ha fondato "Vino Hayashi", non solo specializzato nell'esportazione di vino ma anche divulgatore della cultura alimentare italiana e giapponese.

[Mappa]



[Informazioni]

<http://fermentazione-itagiap.com>

**Regali**

Verrà regalato un prodotto di Aichi a chi risponderà al questionario durante il simposio.