



Associazione Provinciale Cuochi di Como
Cuochi della città gemella di Tokamachi
C.F.P. COMO

PRESENTANO

Assaggi di Giappone

Giovedì 31 agosto 2017– CENA
Sabato 2 settembre 2017– CENA
Domenica 3 settembre 2017– PRANZO

CFP COMO

Agenzia per la Formazione, l'Orientamento
e il Lavoro della Provincia di Como
Via Bellinzona 88 Monteolimpino (Como)
Tel. 031.571055 Fax 031.575047
www.cfpcomo.com



Provincia di Como

Fiera di Sant'Abbondio

Via Regina Teodolinda n. 27 – Como

Bentō box

Si tratta del *bentō*, la scatola del pranzo in perfetto stile giapponese fatta di riso “Uonuma Koshihikari”, il migliore del Giappone, di cui vanta la produzione la città di Tokamachi.

Vengono proposti **due Bentō box**, connubio tra prodotti italiani e giapponesi: *miso*, *salsa di soia*, *mirin* e *sake*.

1° Bentō box - Composto da **Buta no shōga yaki**: fettine di maiale con salsa allo zenzero, **Ebi tempura**: tempura di gamberi, **Salmone yūan yaki**: salmone grigliato e marinato in salsa yūan (*salsa a base di soia, mirin e sake*), **Dashimaki Tamago**: omelette giapponese con zucchero, *mirin e salsa di soia*, **Melanzane, zucchini e pomodori saltati in padella con miso** (verdure italiane, *miso* di Tōkamachi), **Isobeyaki con zenmai** (pianta selvatica giapponese), **Fagioli e carote** (*zenmai* portato da Tōkamachi), **Dolce al mascarpone e kinako**: farina di soia della regione di Niigata (Tokamachi).



2° Bentō box - Il chirashizushi Preparato unendo a del riso bianco condito con l'aceto e zucchero, degli ingredienti di diverso genere che ben si armonizzano con questo cereale, creando così un semplice e delizioso piatto completo.



Tonjiru (servita assieme ai Bentō box)

E' una zuppa spesso servita in Giappone, preparata con carne di maiale e verdure insaporite con il *miso*. Ne esistono diverse versioni poiché a seconda della regione gli ingredienti utilizzati cambiano. Il *miso* utilizzato in questo piatto è stato fornito da un antico negozio di Tōkamachi che lo produce da più generazioni secondo la tradizione, mantenendone il sapore originale.

Si dice che il *tonjiru* sia per i giapponesi il cibo dell'anima, quindi vi invitiamo a gustarlo.



Sake (degustazione)

E' una bevanda alcolica tipicamente giapponese ottenuta da un processo di fermentazione che coinvolge riso, acqua e sapore di koji, conosciuto anche come vino di riso.

