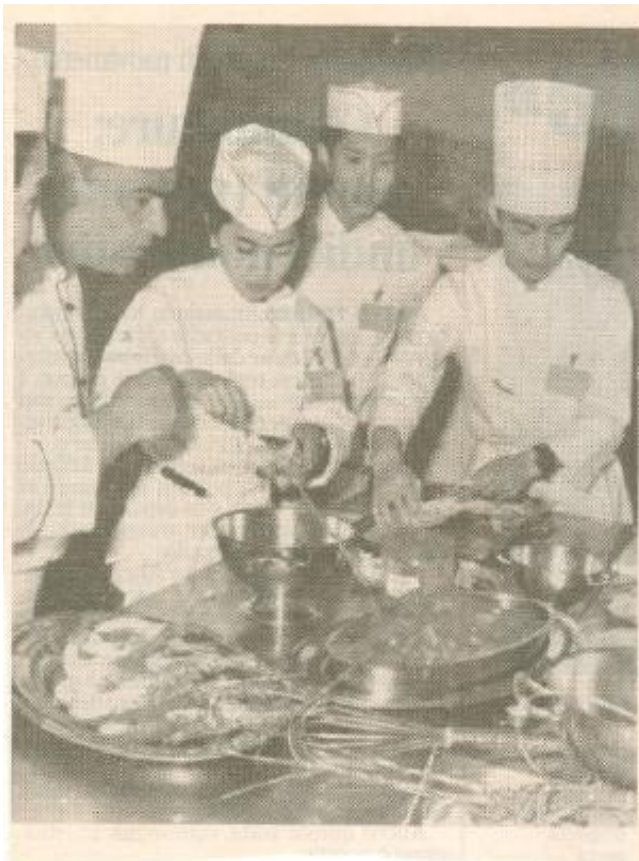


LA NUOVA SARDEGNA

Aprile 1999



In città 16 chef giapponesi per scoprire i segreti della cucina mediterranea

ALGHERO. Il Sol levante a lezione di cucina sarda. Per due giorni sedici chef giapponesi sono ospiti della nostra città a caccia dei segreti della cucina mediterranea.

Il gruppo di professionisti, che lavorano prevalentemente in ristoranti, alberghi, e nella grande ristorazione giapponese, in città come Tokio e Osaka, hanno aderito alle Italian Culinary Tour, ovvero un corso di ristorazione internazionale che si sofferma in modo particolare sulle tradizioni delle regioni italiane.

Gli chef giapponesi hanno iniziato ieri mattina il loro stage allo Iai-Cisl, confrontandosi coi colleghi della struttura che hanno illustrato le basi e le modalità di preparazione delle nostre specialità.

Culurgiones, aragosta alla catalana e panadas con fave sono stati fra i piatti preparati dai nostri cuochi assieme ai colleghi stranieri, piatti che poi, tutti insieme, hanno consumato con piacere a pranzo.

Nel pomeriggio, invece, la delegazione giapponese è stata ospite dell'oleificio San Giuliano, alla scoperta dell'olio, un condimento di alta qualità per la loro cultura.

La serata si è conclusa con la visita in alcuni laboratori di corallo cittadino, con grande ammirazione e interesse per la genialità e la maestria dei nostri artisti.

Stamane invece, di prima mattina, è in programma una visita al caseificio cooperativo di Villanova Monteleone, mentre alle 9 saranno ospitati dalla pasticceria Ciro.

Per tutta la mattinata impareranno i nostri dolci tipici, in particolare papassini, amaretti e tirricche, prelibatezze note anche in terre lontane e



Alle prese con l'aragosta

delle quali i giapponesi hanno tutta l'intenzione di carpirne i segreti. Infine, questo pomeriggio, la visita alla Sella & Mosca, azienda leader nel settore vinicolo, i cui prodotti sono commercializzati anche in Giappone ormai da qualche anno.

Domani si concluderà la sosta nel nord Sardegna e il gruppo proseguirà il suo tour a Cabras, dove studierà la botarga e tutti i suoi possibili impieghi in cucina.

Gli chef giapponesi, che sono i migliori nel loro paese, e lo dimostra la presenza di Okomura, gestore di uno dei più rinomati ristoranti di Tokio, continueranno il loro viaggio in Sicilia, e anche lì impareranno i classici della cucina mediterranea, per poter così accontentare la vasta clientela occidentale che soggiorna in Giappone.

Maria Antonietta Izza

L'ARENA

Marzo 1996

Un gruppo selezionato di cuochi all'istituto Berti di Chievo

Giapponesi a lezione di cucina veronese

Trota *in saor*, risotto con le *quaie*, *paeta rosta* al melograno. Autentiche raffinatezze della cucina veneta di ieri che oggi troppi veronesi non conoscono più. Da qualche tempo però stanno tornando d'attualità, complice l'interesse che per esse dimostrano chef provenienti dai quattro angoli del mondo: dal Giappone, in questo caso. Oggi e domani un gruppo di selezionati cuochi giapponesi seguirà presso l'istituto alberghiero «Angelo Berti» di Chievo una approfondita lezione di cucina veneta. Gli allievi fanno parte del secondo corso itinerante di cucina italiana realizzato dall'Italian Culinary Tours di Torino, una organizzazione che da anni coordina soggiorni di studio in Italia per professionisti stranieri del settore ristorativo-alberghiero.

Il corso dura cinque mesi, durante i quali i partecipanti hanno modo di conoscere le singole cucine regionali presso altrettanti istituti alberghieri, visitando nel contempo le zone di produzione alimentari più significative del nostro Paese. Al termine delle lezioni di cucina veneta, gli chef del Sol Levante visiteranno alcune aziende che collaborano



con l'Ict per scoprire vini e prodotti alimentari locali.

«Verona e la sua provincia sono al centro delle attenzioni dei migliori professionisti stranieri» commenta Daniela Patriarca, organizzatrice dei corsi di cucina dell'Ict: «E' la terza volta nell'arco di soli due mesi che torniamo in questa città con chef stranieri. Grazie alla col-

laborazione dell'Istituto alberghiero di Bardolino l'anno scorso e di quello del Chievo quest'anno, abbiamo inserito nei nostri corsi una tappa culinaria veneta». Una iniziativa di grande successo, se è vero che le richieste di partecipazione da parte di scuole, associazioni e importatori giapponesi sono aumentate.

E. T.

Giapponesi gustano vini nostrani in occasione dell'ultima edizione di Vinitaly. I rapporti tra operatori del settore turistico e alberghiero giapponese e la nostra città sono sempre più frequenti e vanno di pari passo con l'arrivo di frotte sempre più fitte di turisti del Sol Levante

LA STAMPA
Marzo 1996

I cuochi del Sol Levante a Domodossola per imparare le ricette locali **Giapponesi a scuola di cucina**

*Gnocchi all'ossolana, pasta con patate, cinghiale ai profumi alpini e torta di pane e latte
Queste alcune delle «delizie» che hanno conquistato i nipponici durante la «lezione» domese*

DOMODOSSOLA. Sono tornati nell'Ossola i cuochi del Sol Levante a imparare i segreti della cucina tipica locale e italiana. All'istituto alberghiero Rosmini di Domodossola ha infatti preso il via il secondo corso itinerante di cucina italiana organizzato dall'Italian Culinary Tours. Alle lezioni, sotto la

guida di Roberto Iossi, partecipa un folto gruppo di chef nipponici che lavorano già nei più rinomati locali del Giappone e intendono perfezionarsi.

Grazie a quest'iniziativa, la cucina ossolana è arrivata a Tokyo. La giornalista, Kazuko Nagamoto, responsabile dell'organizzazione in Giappone, ha infatti realizzato e coordinato una manifestazione dedicata alle ricette e tradizioni ossolane al ristorante al Ponte di Tokyo, che è considerato uno dei templi della cucina italiana nella capitale nipponica.

Lo chef ossolano Fabio Pizzicoli, direttore dell'Hotel San Lorenzo di Bognanco, ha presentato Domodossola e la sua storia. La serata gastronomica è stata imperniata sugli gnocchi all'ossolana, la pasta con patate, il cinghiale ai profumi alpini, la torta di pane e latte.

Per gustare le delizie dell'Ossola, i raffinati partecipanti hanno sborsato circa diecimila Yen, centocinquantamila lire a testa, un prezzo che però a Tokyo è quasi promozionale.

E' stato presentato anche il libro «ricette della cucina ossolana» firmato da Pizzicoli e Sergio Bartolucci, patron chef del ristorante Eurossola di Domo. E in ottobre l'editrice nipponica Kikue Ohara pubblicherà il primo ricettario ossolano in giapponese. «Il ponte gastronomico fra Ossola e Giappone funziona a meraviglia - dice Daniela Patriarca organizzatrice con il giornalista Davide Di Corato di corsi di cucina italiana per stranieri - gli chef giapponesi si sono passati la voce, vogliono venire tutti a Domo per il primo ciclo di lezioni».

Adriano Velli



I cuochi giapponesi durante un «approccio» con i prodotti gastronomici nostrani