

CG
OY
RO
SZ
OA

D
I



GYOZA

RAVIOLI GIAPPONESI FATTI A MANO

Si parte dall'impasto preparato a mano, si imparano le tecniche di stesura e la chiusura tradizionale "a mezzaluna".

I ravioli vengono poi cotti in un'unica cottura uniforme in padella, per ottenere un risultato morbido sopra e leggermente croccante sotto.

Un piatto iconico, semplice da replicare anche a casa.

DORAYAKI

IL DOLCE SOFFICE DELLA MERENDA GIAPPONESE

Una ricetta dolce e rassicurante, amata da grandi e piccoli.

Si prepara l'impasto morbido dei pancake giapponesi, leggermente mielati, e si realizzano i dischi perfetti.

Infine, si farciscono con crema dolce, anko o confetture, creando il dorayaki tradizionale.

ORIGAMI

L'ARTE GIAPPONESE DELLA PRECISIONE E DELLA CALMA

Un momento rilassante per scoprire l'eleganza senza tempo dell'origami. Piegature base, piccole forme tradizionali e l'armonia del gesto lento.

Una parentesi perfetta per chiudere il corso con creatività e quiete.

Info Partecipazione

NUMERO MASSIMO: 12 PARTECIPANTI

Un gruppo piccolo per garantire attenzione, guida passo–passo e un’esperienza davvero coinvolgente.

PREZZO: €85 A PERSONA

Tutto incluso: ingredienti, materiali, attrezzatura, dispense e degustazione finale.

COSA FARAI:

Imparerai a preparare un piccolo menù tradizionale: un piatto salato iconico , un dolce tipico e un’attività culturale legata all’arte dell’origami.

Un percorso semplice, creativo e alla portata di tutti, perfetto per avvicinarsi alla cultura giapponese attraverso sapori, manualità e momenti di condivisione.

Ogni partecipante realizza le ricette in prima persona, seguendo le tecniche originali.

COSA È INCLUSO:

lezione pratica con chef giapponese

ingredienti freschi e strumenti

preparazioni complete (salato + dolce)

attività culturale di origami

degustazione finale dei piatti preparati

acqua e tè giapponese

piccola dispensa con ricette

DURATA:

3h – 3h30 (variabile in base al gruppo)

CONOSCIAMO AYAKO

Nata a Nagasaki, in Giappone, inizia il suo percorso in un laboratorio di ricerca dedicato agli additivi alimentari.

Si trasferisce poi in Italia, dove approda a Roma e collabora con il ristorante DOOZO, proponendo dolci giapponesi e approfondendo l'arte del sushi.

Dal 2012 lavora come private chef e si dedica all'insegnamento della cucina giapponese, condividendo ricette, tecniche e tradizioni con un approccio autentico e accessibile.



AYAKO