

CR
OA
RM
SE
ON

D
I



R A M E N

UN VIAGGIO COMPLETO NEL PIATTO PIÙ AMATO DEL GIAPPONE.

Si parte dall'impasto dei noodles fatti a mano, con tecniche semplici e ripetibili, fino alla tiratura e al taglio.

Prepariamo poi un brodo al sesamo ricco, cremoso e aromatico, ideale per valorizzare i noodles freschi.

La ciotola finale viene completata con uovo marinato, verdure e topping tradizionali.

M O T C H I

IL DOLCE SOFFICE DELLA TRADIZIONE

Prepariamo l'impasto morbido di riso, impariamo a lavorarlo correttamente e realizziamo mochi ripieni con farciture diverse.

O R I G A M I

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