

C **S**
O **U**
R **S**
S **H**
O **I**

D
I



SUSHI

L'ARTE GIAPPONESE DELL'EQUILIBRIO E DELLA PRECISIONE

Si parte dalle basi fondamentali: la preparazione del riso da sushi, cuore di ogni boccone, imparando proporzioni, lavaggi e condimento secondo la tradizione giapponese.

Si prosegue con il taglio degli ingredienti, l'uso corretto del coltello e le tecniche essenziali di composizione.

Si realizzano diverse tipologie di sushi, curando forma, equilibrio e armonia dei sapori.

Un percorso pratico e accessibile, che insegna gesti precisi e replicabili anche a casa.

Un'esperienza che unisce tecnica, concentrazione e bellezza del gesto lento.

Info Partecipazione

NUMERO MASSIMO: 12 PARTECIPANTI

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

PREZZO: €90 A PERSONA

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

COSA FARAI:

Imparerai a preparare un piccolo menù tradizionale di sushi, scoprendo le basi fondamentali della cucina giapponese.

Dalla corretta preparazione del riso alle tecniche di taglio e composizione, realizzerai diverse tipologie di sushi e parteciperai a un’attività culturale legata all’arte dell’origami.

Un percorso semplice, pratico e alla portata di tutti, pensato per avvicinarsi alla cultura giapponese attraverso precisione, manualità e momenti di condivisione. Ogni partecipante realizza le preparazioni in prima persona, seguendo le tecniche tradizionali.

COSA È INCLUSO:

- lezione pratica con chef giapponese
- ingredienti freschi e strumenti professionali
- preparazioni complete di sushi
- attività culturale di origami
- degustazione finale dei piatti preparati
- acqua, vino e tè giapponese
- piccola dispensa con ricette e consigli

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