

CU
OD
RON
SN
O

D
I



UDON

UN VIAGGIO NELLA CUCINA GIAPPONESE

ATTRAVERSO UNO DEI SUOI NOODLES PIÙ AMATI

Partiremo dall'impasto degli udon fatti a mano, scoprendo la tecnica che dà vita a questi noodles morbidi e setosi.

Dalla lavorazione della pasta passeremo poi a due modi diversi di gustarli: saltati in padella, intensi e profumati, oppure immersi in un brodo caldo e delicato.

Concluderemo il corso con un dolce curioso e simbolico: i biscotti della fortuna, croccanti fagottini che custodiscono un piccolo messaggio.

Un percorso semplice e coinvolgente per avvicinarsi alla cucina giapponese attraverso manualità, sapori e momenti di condivisione.

YAKI UDON

IL CALORE DELLA CUCINA DI CASA

Lo yaki udon è uno dei piatti più diffusi nella cucina casalinga giapponese. I noodles vengono saltati in padella ad alta temperatura insieme a carne o frutti di mare e verdure, creando un piatto caldo e ricco di profumi.

Il tutto viene completato con salsa di soia o salsa leggermente agrodolce, che avvolge gli udon e ne esalta il sapore.

Una cucina viva, immediata e conviviale.

TEMPURA UDON

LA QUIETE DEL BRODO

Gli udon rivelano un'altra anima quando vengono serviti nel loro brodo.

Nel tempura udon i noodles vengono immersi in un brodo leggero a base di dashi, delicato e aromatico.

La ciotola viene poi completata con tempura croccante, spesso di gamberi o verdure.

Il contrasto tra il brodo caldo e la tempura appena fritta crea uno degli equilibri più iconici della cucina giapponese.

BISCOTTI DELLA FORTUNA

IL DOLCE CHE RACCONTA UN PICCOLO DESTINO

Molti ristoranti cinesi servono insieme al conto i celebri biscotti della fortuna, sottili fagottini croccanti che custodiscono un messaggio.

In realtà la loro storia inizia in Giappone, dove erano conosciuti come tsujiura-sembei, biscotti tradizionali che contenevano piccole predizioni o frasi di buon auspicio.

La loro diffusione nel mondo è legata al Japanese Tea Garden di San Francisco, dove all'inizio del Novecento vennero serviti ai visitatori dell'Esposizione Universale.

Negli anni successivi i biscotti si diffusero negli Stati Uniti e, dopo la Seconda Guerra Mondiale, vennero adottati da molti ristoranti cinesi diventando il simbolo che oggi tutti conosciamo.

Durante il corso prepareremo insieme questi biscotti sottili e croccanti e inseriremo al loro interno piccoli messaggi di fortuna.

Un gesto semplice e giocoso per chiudere l'esperienza con leggerezza.

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:

Durante il corso prepareremo insieme un piccolo menù ispirato alla tradizione giapponese. Partiremo dagli udon fatti a mano, imparando a lavorare l’impasto e a tagliare i noodles, per poi gustarli in due versioni: yaki udon, saltati in padella con verdure e condimenti profumati, e tempura udon, serviti nel loro brodo caldo con tempura croccante.

Concluderemo l’esperienza con i biscotti della fortuna, sottili e dorati, all’interno dei quali inseriremo piccoli messaggi di buon auspicio. Ogni partecipante realizzerà le ricette in prima persona, passo dopo passo.

COSA È INCLUSO:

- lezione pratica con chef giapponese
- ingredienti freschi e strumenti
- preparazioni complete (salato + dolce)
- degustazione finale dei piatti preparati
- acqua , vino 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