VirtùQuotidiane

VIA JAPAN, A ROMA FESTIVAL DELLO STREET FOOD GIAPPONESE

27 Ottobre 2017

di Redazione

ROMA – Una tre giorni a Roma, presso le Officine Farneto, con l'autentico cibo di strada giapponese: Onigiri, yakitori, takoyaki, fino ai più noti piatti con tempura e ramen.

Dal 3 al 5 novembre per la prima volta in Italia arriva "Via Japan – Il Festival dello Street Food Giapponese".

L'idea, sottolineano i promotori, è quella di portare nella Capitale "l'atmosfera di un'affollata Tokyo, illuminata dalle luci al neon, ricca di chioschetti a ogni angolo della strada dove poter assaggiare le creazioni dei maggiori ristoranti giapponesi".

Banchi di assaggio con le specialità dei maggiori ristoranti giapponesi: Musubiya (Tokyo), Torijiro (Tokyo), Ramen Bar Akira (Roma), Sushisen (Roma), JYU-JYU (Hiroshima), Iwai

(Kanagawa), Chibo (Nigata), Ichigen (Nigata).

L’evento enogastronomico è patrocinato dall’Istituto Giapponese di Cultura e dall’Ente nazionale del Turismo Giapponese e prevede la performance ai fornelli di sette cuochi, ognuno dei quali preparerà un menu tipico della tradizione giapponese.

I visitatori potranno partecipare a Masterclass sulle tecniche di preparazione del sushi e sull’Abc del sake tenute dallo chef Ken Oda e dal Sake sommelier **Luca Rendina**, in collaborazione con Konishi, una cantina che vanta oltre 450 anni nella produzione del sake.

Accanto all’area food sarà allestita un Sake Mixology Bar a cura del sake mixologist **Luca D’amato**.

Non mancheranno spazi per workshop tematici a cura delle aziende giapponesi ospiti, un mercatino giapponese e una kids area con corsi di origami e onigiri.