

19 Maggio 2015

Con l'Accademia del Gusto viaggio tra le cucine d'Oriente

Il 22 giugno la prima delle tre visite tematiche ad Expo rivolte ai professionisti della ristorazione e agli appassionati. Si incontreranno tecniche, prodotti e piatti di Giappone, Corea, Oman, Thailandia, senza dimenticare il cluster delle spezie



L'Accademia del Gusto dell'Ascom di Bergamo organizza visite

tematiche ad Expo rivolte ai professionisti della ristorazione e agli appassionati.

Il primo percorso porta in Oriente, il 22 giugno. All'interno di Expo Giappone, in un padiglione-lanternina costruito con 17 mila pezzi di legno incastrati per catturare la luce del sole, gli chef potranno confrontarsi con la tradizione millenaria nipponica. Nel ristorante stellato Michelin Minokichi, i ristoratori bergamaschi avranno la possibilità di apprendere le

tecniche della cucina giapponese. Si spazia dal rituale del taglio e dei coltelli ai misteri e all'attesa della fermentazione, dalla stagionalità che si estende anche alla mise en place all'importanza dell'umami, il sesto gusto, all'uso delle alghe e ai segreti del brodo Dashi.

La visita prosegue nella Repubblica della Corea, nella settimana dedicata al Paese, con il "Festival Culturale dell'Hansik" con degustazioni di piatti della cucina coreana, che fa della fermentazione il suo mantra, e numerosi spettacoli culturali. Tra performance tradizionali, concerti e spettacoli crossover, presso il Corea Pavilion sono previsti assaggi di pietanze realizzare con materie prime che, per esprimere il meglio di sé, devono stare sotto sale nelle giare per almeno un anno.

La visita prosegue lungo la via delle spezie, nel cluster che raccoglie in un padiglione tematico la complessità, l'intensità e le proprietà di un universo sensoriale che pervade le cucine di tutto il mondo e che da sempre attraversa terre e mari.

Nel padiglione dell'Oman, in una delle aree più aride del pianeta, i ristoratori potranno passeggiare all'interno della corte del Sultano e gustare miele, datteri e latte di cammello, in una cittadina in miniatura che richiama le architetture tipiche dell'estremo Oriente.

Il viaggio fa poi tappa in Thailandia, alla scoperta del mercato galleggiante e alla ricerca dei sapori, delle vie e degli aromi Thai.

L'Accademia del Gusto ha in programma altre due missioni tematiche in autunno, da settembre ad ottobre.

Per conoscere ulteriori dettagli del programma e per aderire alla visita – riservata ad un numero limitato di partecipanti per esigenze organizzative- occorre contattare l'Accademia del Gusto: tel. 035 4185706-707-715 o

info@ascomformazione.it (www.ascomformazione.it).