

Venerdi' 26 Ottobre ritorna l'appuntamento con la cultura e il cibo Giapponese. La serata rientra nel programma OTTOBRE GIAPPONESE promosso dall' IsIAO (Istituto Italiano per l'Africa e l'Oriente- Sezione Emilia Romagna) e dall'associazione A.S.C.I.G. di Ravenna (Associazione per gli scambi Culturali fra Italia e Giappone).

Il Presidente Marco Del Bene, docente di storia e cultura giapponese alla Sapienza di Roma, sara' presente alla serata ed illustrera' durante la cena i vari piatti che si susseguiranno e più in generale provvedera' a fornire un'infarinatura su cultura e storia del Giappone.

Il menu', curato dal sottoscritto con l'aiuto della moglie Yoko, avra' un costo di € 45,00 a persona. L'inizio della cena è previsto per le ore 20,00. Chi fosse interessato e' pregato di contattarci ai recapiti sotto riportati:

Telefono: 0546 51109 - e-mail : info@dubuto.com

IL MENU'

Otsumami (senbei) Mushi kabocha to azuki

(salatini giapponesi e zucca al vapore su letto di fagioli giapponesi "azuki")

Sashimi to sushi - nigiri, norimaki -

(Gran piatto di sashimi e sushi nelle sue variazioni)

Wakame no miso-shiru

(Zuppa di miso con alghe)

Tonkatsu

(Tradizionale cotoletta di maiale impanata nello stile giapponese,

insalata di cavolo cappuccio e salsa "chuno")

Sfogliatina calda con crema al te'verde e salsa cachi

Durante tutta la cena verra' servito te' verde ed a fine pasto, per chi lo desidera, il tradizionale sakè.