



EL ARROZ JAPONÉS DE BANCALES Y SUS PREPARACIONES

Conferencia-Demostración y Talleres

El arroz es el alimento principal de los japoneses desde tiempo inmemorial. Los hábitos alimentarios de un japonés tradicional se basan en una ración de arroz como plato principal, acompañado por una cantidad moderada de pescado, verduras encurtidas y otros elementos secundarios. El arroz es la fuente más importante de calorías, y al mismo tiempo el punto de partida de toda la cultura gastronómica japonesa al ser también la materia prima de aderezos como el vinagre y el mirin, así como de diversos alimentos preparados y del sake, el vino japonés.

Dado que el arroz es un elemento tan íntimamente relacionado con los japoneses y con la cultura japonesa, presentamos el ciclo de conferencias y talleres sobre bancales y arroz cocido que se impartirán en Basque Culinary Center en San Sebastián, en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo en Madrid, y en Kitchen Club también en Madrid.

San Sebastián

08-03, viernes	16:30-18:30h	Basque Culinary Center, Auditorio <i>Demostración para público general</i>
09-03, sábado	09:30-13:00h	Basque Culinary Center, Aula taller <i>Taller para estudiantes del BCC</i>

Madrid

10-03, domingo	18:00h	Kitchen Club (más info: www.kitchenclub.es) <i>Taller para público general. Precio: 60€</i>
11-03, lunes	11:00h	Escuela de Hostelería. Pabellón Málaga <i>Taller para estudiantes de la Escuela</i>
12-03, martes	18:30h	Escuela de Hostelería. Aula demostraciones <i>Demostración para público general</i>

Los cursos y conferencias serán impartidos por:

SADAHIRO IIDA
Sumiller de arroz cocido, analista de alimentos.

Después de graduarse en la Universidad de Aichi en 1993, ha trabajado en diversas empresas dedicadas a la alimentación en general y, por supuesto, al arroz en particular. En 2009 estableció su propia empresa, Red Gochisosama, para promover la cultura gastronómica. En ese mismo año fue reconocido como Sumiller de Arroz Cocido (gohan), una licencia gestionada por la Asociación de Arroz Cocido de Japón que se otorga a aquellos especialistas capacitados para divulgar el conocimiento y la técnica para preparar un buen gohan.

En 2010 también obtuvo el título de “analista de alimentos”, licencia para expertos que trabajan con información sobre alimentos y bebidas. Además, destacar su experiencia en la realización de talleres sobre el proceso de cocción del arroz.

TOMOO TAKAKUWA
Secretario General de Red Tanada (campos de arroz en bancales)

Máster en Literatura Japonesa por la Universidad de Tokai en 1996. Ha trabajado en varias empresas y asociaciones relacionadas con la alimentación macrobiótica. Se incorporó a la asociación Red Tanada (campos de arroz en bancales) y ha trabajado para promover las redes de trabajo entre la zona rural y la ciudad. Desde 2012, asumió su cargo actual.

Organiza:



Coorganiza:

