



Il giro del mondo in 8 MENU



6° tappa:

GIAPPONE

20 Marzo 2019

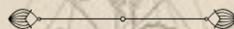
Tortino di sushi

(salmone cotto, riso e formaggio spalmabile)



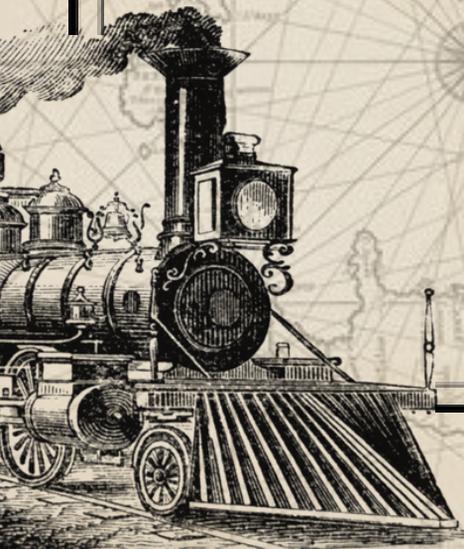
Verdure colorate

(insalata di carote e zucchine julienne)



Cotton cake

(cheese-cake giapponese)



Questo percorso
di 8 menu è ispirato al libro
*'IL GIRO DEL MONDO IN
80 GIORNI'*

6° TAPPA :
GIAPPONE



Il giro del mondo in 8 MENU



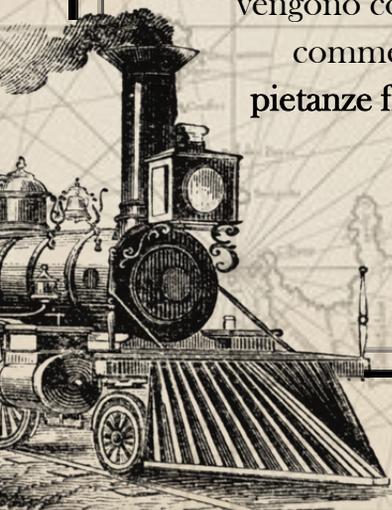
6° tappa:

GIAPPONE

Il Giappone è situato nell'oceano Pacifico ed è un arcipelago composto da 6.852 isole, le cui quattro isole più grandi sono: **Honshū, Hokkaidō, Kyūshū e Shikoku** (tutte e quattro collegate tramite ponti o tunnel sottomarini).

La cucina giapponese è caratterizzata da un ingredienti principali: il riso, ma sono diffusi anche pasta, pesce, verdure e legumi, conditi solitamente con le varie spezie locali. La carne è generalmente assente dalla cucina tradizionale. I piatti più conosciuti sono a base di pesce come il **sushi**, il **sashimi**, ma anche **ramen**, **udon** e **soba**, oltre a piatti a base di **tofu** e **nattō**. Tra le bevande sono diffuse il **sakè** e il **tè verde** ed esiste una buona varietà di dolci (wagashi).

In realtà in Giappone, non esiste il concetto di primo piatto, secondo, contorno, frutta e di solito in tavola vengono portati contemporaneamente tutti i cibi, che vengono consumati senza ordine prestabilito. **Molti piatti sono conviviali**, nelle abitazioni vengono cotti con un fornello portatile direttamente in tavola ed i commensali si servono dalla pentola. Si fa un largo uso di **pietanze fritte** in diversi modi, la cui pesantezza viene **bilanciata da una grande quantità di verdure**.



elior ©

