

FUNDACIÓN JAPÓN PRESENTA

# CHARLA-DEGUSTACIÓN DE SAKE JAPONÉS

28-11-2011

De 18.00h a 20.30h

Restaurante YASHIMA

Av. Josep Terradellas 145,

08029, Barcelona

Metro: Hospital Clínic

**Precio por persona:**

**25€ (sentado), 15€ (de pie)**

**Máximo 40 personas (Incluye degustación de cuatro variedades de *nihonshu* y maridaje con tapas)**

Reservas:

yamashita@yamashitagroup.com

(Asunto: Sake) ó Tel: 93 439 37 32

(lunes a viernes: de 9h a 18h)

A la atención de Olga

## PONENTE

CHIEKO FUJITA

En el año 2004 fue nombrada examinadora del organismo de regulación del sake japonés en la Prefectura de Nagano y desde 2005 también da lecciones sobre el sake en la Universidad de Arte de Tama bajo el título: "El diseño del sake japonés".



## PRESENTACIÓN

Hoy en día, la gastronomía japonesa, además de ser valorada por ser deliciosa y una de las más saludables, es considerada un verdadero arte. Una gran cultura gastronómica que despierta interés a nivel mundial.

Un elemento indispensable de la gastronomía japonesa es el sake o vino de arroz japonés (*nihonshu*), que al igual que los platos típicos, se ha ido desarrollando con una personalidad muy diversa en cada región. Producto de la cultura de la fermentación del grano, el sake es uno de los puntos fuertes de la gastronomía japonesa, aunque en el extranjero todavía no se han descubierto sus posibilidades como acompañamiento de la comida.

Éste es el motivo por el que ofreceremos una charla - degustación en la que los asistentes podrán probar cuatro tipos de sake de diferentes prefecturas y maridarlos con diferentes tapas. Tres de ellas vendrán de las regiones afectadas por el desastre ocurrido el pasado 11 de marzo en nuestro deseo de mostrar la riqueza cultural de la zona afectada al público español.

## ESQUEMA DE LA CHARLA-DEGUSTACIÓN

La actividad se dividirá en tres fases:

A) Una **charla** en la que se darán a conocer detalles sobre el sake japonés como su proceso de creación, sus variedades y formas de beberlo, etc.

B) Una breve **presentación** de fotografías y vídeos sobre el proceso de fabricación del sake.

C) **Degustación** de cuatro variedades de sake japonés y sus posibilidades de **maridaje con platos** a base de ingredientes japoneses y españoles.

Organiza:



Fundación Japón, Madrid

C/ Almagro 5, 4ª Planta

28000 Madrid

Tel: 91 310 15 38 Fax: 91 308 73 14

<http://fundacionjapon.es>

Colabora:

