

ITALIAN FOOD ACADEMY®

ECCELLENZA ITALIANA

★ ★ ★ ★ ★



# CUCINA GIAPPONESE

*Il Corso di Cucina Giapponese IFA è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà tecniche base e avanzate per preparare piatti leggeri, gustosi e salutari, seguendo una tradizione culinaria che è stata riconosciuta patrimonio dell'umanità dall'UNESCO*

Il corso di Cucina Giapponese organizzato da Italian Food Academy segue un programma completo e dettagliato che rispetta le tradizioni e le usanze della cultura nipponica.

La cucina giapponese è nota come una delle più salutari al mondo: molteplici studi ne hanno dimostrato un'evidente correlazione con la longevità della popolazione del Giappone. Si tratta di un vero e proprio rito conviviale, durante il quale la freschezza dei cibi e la ricerca estetica nell'allestimento della tavola e degli ambienti contribuiscono a creare un'esperienza multisensoriale capace di affascinare e coinvolgere.

Il pubblico italiano e internazionale mostra un'attenzione crescente nei confronti della cucina giapponese, rendendo i cuochi che ne hanno una conoscenza approfondita figure professionali ricercatissime, in strutture di ogni genere e livello: dal ristorante stellato al piccolo sushi bar di periferia.

È in crescita il numero di ristoranti giapponesi di fascia intermedia e delle strutture che offrono menù all you can eat, frequentatissime in ogni periodo dell'anno.



# PROGRAMMA DIDATTICO

Tecniche, taglio e trattamento del pesce  
Tecnica, lavorazione e cottura del riso  
Tecniche di utilizzo e trattamento di lame e coltelli  
Sushi tradizionali  
Sushi internazionali  
Accompagnamento  
Marinature  
Crudo  
Brodo e vapore  
Donburi  
Hassun, kaiseki  
Cotture: griglia, stufato, umido  
Frittura  
Lunch box e bento  
Seminario sul sakè

## PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online  
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello  
Fase di laboratorio: 48 ore  
Fase di stage: 100 ore di stage nella regione di residenza  
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV  
Max. partecipanti: 15



*“La cucina giapponese è la massima semplicità che conduce alla purezza.”*

**Jiro Ono**



## **HIROHIKO SHODA**

Hirohiko Shoda nasce a Nara. Dopo gli studi presso lo Tsuji Culinary Institute lavora in Giappone nell'alta ristorazione e nella cucina italiana, per poi trasferirsi in Italia dove collabora per 8 anni con il 3 stelle Michelin Le Calandre di Padova. Dal 2014 Hiro è riconosciuto come personaggio televisivo e radiofonico (SKY – Gambero Rosso Channel, Rai 1 – La Prova del Cuoco, Rai 3 – Geo, Alice TV, Radio Capital, Radio 2). Autore di svariati libri di cucina, Hirohiko Shoda opera anche come consulente e tutor gastronomico.



**DOCENTI  
DEL CORSO**

