

Primo di una serie di volumi che diventerà senza dubbio il punto di riferimento sull'arte della cucina Giapponese negli anni a venire.

I volumi successivi saranno pubblicati annualmente solo in inglese e descriveranno ed illustreranno i vari aspetti tecnici della cucina giapponese come l'umami, le salse e i condimenti, i vari tagli, la cottura a fuoco lento, al vapore e alla griglia, la frittura, il sushi ed altri stili di preparazione, i dessert e gli ingredienti.....

GUIDA COMPLETA ALLA
CUCINA GIAPPONESE
DELL'ACCADEMIA DELLA
CUCINA GIAPPONESE

INTRODUZIONE ALLA CUCINA GIAPPONESE

Natura, storia e cultura

ACCADEMIA DELLA CUCINA GIAPPONESE

£50 GBP Copertina rigida

Agosto 2015

978-4-908325-01-4; 288 x 218 mm; 216 pagine; tutte le illustrazioni a colori: 210 foto a colori, 5 quadri / disegni; gli annessi includono le ricette di base e del dashi, 62 ricette, glossario, indice.

Editore:



Saggi: Isao KUMAKURA, Tohru FUSHIKI & Masahiro NAKATA

Prefazione: Yoshihiro MURATA

Testo: Accademia Della Cucina Giapponese

Fotografie: Masashi KUMA, Shuichi YAMAGATA e Haruo NAKANO



CONTENUTO

PREFAZIONE MURATA Yoshihiro 6

Che cos'è la cucina giapponese? KUMAKURA Isao 8

capitolo 1 La Natura ed il Clima 30

capitolo 2 La storia e l'evoluzione della cucina giapponese 56

capitolo 3 Sensibilità artistica 84

capitolo 4 I fondamenti 94

capitolo 5 I piatti per le festività stagionali 136

KUMAKURA Isao—
 La varietà della cucina giapponese 170
 Ichi-ju san-sai: il pasto quotidiano 174

FUSHIKI Tohru—
 L'aspetto salutare della dieta giapponese 176

NAKATA Masahiro—
 Unità di misura usate nella cucina giapponese 178

Preparazione del dashi 180

Ricette di base 183

Ricette 184

Glossario 210

Indice 213

ACCADEMIA DELLA CUCINA GIAPPONESE (JCA)

Fondata nel 2004 per supportare lo sviluppo e la divulgazione della cucina giapponese, JCA opera non solo in territorio nazionale ma anche in varie parti del mondo con attività didattiche, studi sulla cultura e sulle tecniche relative alla cucina ed attività volte a fare conoscere la cucina giapponese in tutto il mondo. Sempre con l'obiettivo di promuovere una migliore conoscenza della cucina giapponese ed aumentarne il fascino, le attività della JCA includono lo sviluppo della cultura gastronomica, l'addestramento professionale, l'educazione gastronomica per le generazioni del futuro e scambi culturali fra i cuochi del mondo. <http://culinary-academy.jp/>

Questo libro è venduto da Kodansha Europe Ltd. in Europa, Africa e Medio Oriente.

Può essere ordinato in libreria oppure direttamente a info@kodansha.eu

Utilizzare se possibile l'inglese, le risposte saranno in inglese, siamo spiacenti per il disturbo.

“La cucina giapponese è una cucina legata fortemente alla ricchezza e bellezza della natura e delle quattro stagioni del territorio. In questo volume vengono fornite spiegazioni in modo globale sul clima e la natura, sulla storia, sulla cultura del Giappone e sulle tecniche di base della sua cucina; il tutto arricchito da numerose fotografie.”

Quest'opera costituisce il volume introduttivo della serie «The Japanese Culinary Academy's Complete Japanese Cuisine», edita principalmente per cuochi professionisti e chef, in Giappone e nel resto del mondo. Per conoscere ed apprezzare pienamente una cucina è necessario comprendere il suo background, proprio come viene presentato in questo libro. «Complete Japanese Cuisine» non è dunque un manuale di cucina fai da te bensì spiega i fondamenti ed il background scientifico di questa importante cucina tradizionale, mostrando come certi gusti e metodologie di cucina si siano sviluppati—non solo a traverso esperienze e intuizioni—ma tramite logica e buon senso scientifico.

— MURATA Yoshihiro
Direttore
Accademia della Cucina Giapponese

Non c'è dubbio che durante gli ultimi dieci o quindici anni in Europa sia sbocciato un forte interesse per la cucina giapponese. I benefici per la salute possono essere stati un catalizzatore importante della crescita della sua popolarità ma un gran numero di persone oggi apprezza il cibo giapponese per il suo gusto e la sua consistenza intrinsecamente buoni, nati da una attenzione alle stagioni, alla freschezza degli ingredienti e alla cura della presentazione.

Durante gli ultimi quindici anni molti libri di cucina giapponese sono stati pubblicati da editori europei con un forte accento sulla facilità di preparazione e sullo stile fusion contemporaneo, adattandola ai gusti e agli ingredienti locali. Allo stesso tempo i cuochi professionisti sono diventati sempre più interessati alla cucina giapponese come è evidente dalla frequenza con cui gli chef nei programmi televisivi fanno riferimento alla stessa. Questa situazione ha contribuito a formare una domanda crescente per una fonte di riferimento di una “pura” cucina giapponese e i vocaboli “dashi” e “umami” sono pure diventati parte della lingua inglese!

Questo nuovo progetto della Accademia Della Cucina Giapponese e Shuhari Initiative è estremamente interessante precisamente perché risponde alla domanda di qualcosa di nuovo nella cucina tradizionale giapponese e ha un'attrattiva che va oltre il mercato puramente professionale. Il fatto che “Guida completa alla cucina giapponese dell'Accademia della Cucina Giapponese” sia un progetto in corso su più volumi, concepito, progettato e scritto dagli chef e dagli esperti gastronomi più rinomati del Giappone, lo rende molto speciale e completamente unico nella sua portata. Inoltre l'estrema bellezza della impaginazione e la qualità di fotografia, scrittura e rilegatura si combinano per formare una serie di volumi che diventerà senza dubbio il punto di riferimento sulla cucina giapponese per molti anni a venire.

Il primo volume “Introduzione alla cucina Giapponese - Natura, storia e cultura” contiene assolutamente tutto quello che un chef o un cuoco serio ha bisogno di sapere per comprendere a fondo la tradizione culinaria e il suo contesto culturale ed è superbamente illustrato. Io credo che chiunque abbia un profondo desiderio di comprendere l'arte che è la cucina giapponese vorrà avere questo libro nella sua libreria.

Non ce ne sono altri come questo.

