

Roma, 16 settembre 2024

PROGRAMMA KIZUNA EXPO 25-26-27 ottobre 2024

Kizuna offre un programma ricco di eventi e attività per tutte le età, che si alterneranno tra le sale workshop le cucine ed il palco.

Dimostrazioni di Arti Marziali: Esibizioni di Karate, Iaido e Aikido, mostrando la precisione e la disciplina delle arti marziali giapponesi.

Spettacoli di Taiko e Performance coinvolgenti dei tamburi giapponesi Taiko, che combinano ritmo, energia e tradizione.

Workshop di Origami: Laboratori pratici per imparare l'arte giapponese della creazione di origami. E poi Nikiri, Uchiwa e Suibokuga.

Infine si svolgeranno corsi di cucina giapponese della durata di 90 minuti tra sushi e gyoza.

Corsi di Cucina

KIZUNA propone al suo interno Corsi di Cucina, in collaborazione con **Chef Gourmet** – la scuola di cucina e pasticceria diretta dalla **Chef Giulia Steffanina**, che ha sede ad Officine Farneto. maggiori info su www.chefgourmetroma.it

I workshop saranno pratici, Massimo 18 posti, Grembiule in tessuto, Ricettario, Degustazione

TEMI:

Sushi: dalla cottura del riso al suo condimento. Realizzazione pratica di Onigiri con tonno, Hosomaki con verdure, Nigiri con salmone e tamago.

Gyoza: realizzazione della pasta per i Gyoza, farcitura a base di carne con verdure. La tecnica di chiusura dei Gyoza e cottura.

Workshop

WORKSHOP NERIKIRI

Il "nerikiri" sono un piccolo capolavoro della tradizione giapponese che unisce arte e sapore in ogni morso ed è un tipo di dolce tradizionali giapponesi per la cerimonia del tè. E' fatto mescolando il bianco "an" (la marmellata di azuki) con il "gyuuhi" (fatto di riso glutinoso) e lo sciroppo di amido.

I Workshop sono tenuti dalla chef giapponese Mariko.

WORKSHOP UCHIWA

L'arte dell'Uchiwa giapponese consiste nella creazione di ventagli tradizionali, realizzati con un telaio di bambù e ricoperti da carta washi o seta. Gli Uchiwa sono spesso decorati con motivi naturali, come fiori, paesaggi o animali, dipinti a mano. Questi ventagli, usati per rinfrescarsi, hanno anche un valore simbolico e artistico nella cultura giapponese.

WORKSHOP SUIBOKUGA

Il Suibokuga è un'antica forma d'arte giapponese che utilizza inchiostro nero (sumi) e pennelli su carta di riso per creare immagini monocromatiche. Influenzato dal Buddismo Zen, questo stile enfatizza la semplicità, la spontaneità e l'espressione emotiva. Le pennellate variano per intensità e tono, catturando l'essenza di soggetti naturali come montagne, bambù e fiori in maniera evocativa e minimalista.

WORKSHOP ORIGAMI

L'origami è l'antica arte giapponese di piegare la carta per creare forme e figure tridimensionali, spesso ispirate alla natura, come animali e fiori. Senza l'uso di forbici o colla, un semplice foglio di carta viene trasformato in opere complesse attraverso una serie di pieghe precise. È un'attività che unisce creatività, pazienza e precisione.



EXPO JAPAN FESTIVAL

Programma degli spettacoli e talk

Venerdì 25 ottobre 17:00 – 22:30

17:00 Opening
18:00 Dimostrazione pittura Yoshiko Kobuta
19:00 Esibizione Taiko
20:00 Esibizione Koto e Shakuachi
21:00 Esibizione Taiko
22:00 Esibizione Koto e Shakuachi

Sabato 26 ottobre 10:00 – 16:00

10:00 Morning Opening
10:30 Dimostrazione Disegno Manga Yoshiko Watanabe
11:30 Showcooking by Kikkoman con KOUKOU
12:30 Esibizione Kyogen
13:15 Dimostrazione Pittura delle ceramiche Yoshiko Kobuta
14:15 Esibizione Koto e Shakuachi
15:00 Showcooking by ItticaUrbano con LUCA PESSINA
15:30 **GIARDINO SAKURA TALK**
con Viola Parentelli: *Valorizzare la tradizione gastronomica del Giappone* - Koji; Paola (KouKou)
Andrea (Baby Bao); Anthony Genovese (Il Pagliaccio) Luca Pessina (Sanctuary)

Sabato 26 ottobre 17:00 – 22:30

17:00 Afternoon Opening
17:30 Esibizione Kyogen
18:30 Showcooking by Kikkoman con SUSHISEN
19:30 Esibizione Koto e Shakuachi
20:15 Esibizione pittura Yoshiko Kobuta
21:15 Esibizione Kyogen
22:00 Esibizione Koto e Shakuachi

Domenica 27 ottobre 10:00 – 16:00

10:00 Morning Opening
10:30 Dimostrazione Arti marziali Iaido e Karate
11:30 Showcooking by Kikkoman con KOUKOU
11:30 **GIARDINO SAKURA TALK**
con Viola Parentelli: *Il mondo del saké*: Koji Kana (shibataya) Enoteca Kodama
12:30 Esibizione Taiko
13:45 Dimostrazione Pittura delle ceramiche Yoshiko Kobuta
14:15 Showcooking by ItticaUrbano con KOJI
15:00 Dimostrazione Disegno Manga Yoshiko Watanabe

Domenica 27 ottobre 17:00 – 22:30

17:00 Afternoon Opening
17:15 Dimostrazione pittura Yoshiko Kobuta
18:30 Showcooking by Kikkoman con SUSHISEN
19:30 Esibizione Taiko
20:00 Esibizione Karate, Iaido e Aikido
21:00 Esibizione Taiko