

Famiglia Barbieri, da 50 anni ambasciatrice nel mondo della cucina autentica



Da 50 anni ambasciatrice nel mondo della cucina autentica e dell'identità calabrese, la **Famiglia BARBIERI** continua a far tesoro delle esperienze identitarie acquisite visitando ed incontrando cultura e cucine locali di tutto il mondo. Un patrimonio prezioso di conoscenze che è andato negli anni arricchendosi e che continua a rappresentare uno dei valori aggiunti della complessiva esperienza emozionale condivisa con il viaggiatore e l'ospite di **ALTOMONTE** Città d'arte.

È intrisa di questa **filosofia del ritorno e del vivere per addizione** (dall'omonimo titolo del famoso libro dello scrittore **Carminè ABATE**) il nuovo progetto culturale e di marketing territoriale promosso **I PIATTI NEL TERRITORIO CON LE MANI IN PASTA** che, attraverso la proposta di **corsi internazionali di cucina locale**, traduce una delle tante novità introdotte pionieristicamente da **Enzo e Patrizia BARBIERI** nell'approccio all'accoglienza: far sperimentare all'ospite la selezione delle materie prime nell'orto e le proprie emozioni direttamente ai fornelli.

SI INIZIA COL GIAPPONE. – Uniche tappe nel Sud Italia, **ALTOMONTE** ospiterà all'**Hotel BARBIERI** due corsi di cucina autentica nipponica con materie prime locali organizzate attraverso la preziosa collaborazione di Eri **SAWAI**.

SABATO 8 e DOMENICA 9 GIUGNO con **Mari FUJII**, monaca buddista, da oltre 30 anni, maestra di cucina **SHOJIN**, la cucina zen tipica dei monaci buddisti giapponesi.

MARTEDÌ 18 e MERCOLEDÌ 19 GIUGNO con **Kaori FUJITA**, maestra di cucina **WASYOKU**, la cucina casalinga e autentica giapponese.

STAGIONALITÀ E FRESCHEZZA DELLE MATERIE PRIME. IL RITUALE DELLA CONVIVIALITÀ. Sebbene di matrici culturali diverse possono esistere dei punti di incontro e contatto, da sperimentare, tra la filosofia Zen e la cucina mediterranea.

OLTRE LA CONCEZIONE DI LABORATORIO. Quelle promosse nell'ambito delle lezioni di cucina internazionali, non saranno le classiche lezioni in cui si indicano ingredienti e metodi di esecuzione. Ma delle **vere e proprie full immersion nella filosofia della cucina giapponese.**

Piatto con verdure locali, tofu e prodotti speciali giapponesi. È vegetariana la cucina proposta da **Mari FUJII**. Cibo e anima sono i principi che la ispirano. La tecnica, nella **Cucina SHOJIN**, non ha importanza perché SHOJIN rispecchia l'amore che si mette nell'arte della cucina.

Il riso cotto alla giapponese, zuppa di miso, piatto di carne o pesce, frittata di uova alla **Osaka** maniera, dolce tipico giapponese. Sono, questi, alcuni dei piatti che saranno realizzati nell'ambito della corso di **Cucina WASYOKU.**