



# CUCINA GIAPPONESE TRADIZIONALE

## I SAPORI AUTENTICI DEL SOL LEVANTE CON GENKI

**Hiroko Kikuchi-Bouquillon**  
**Illustrazioni di Alice Picard**  
**Fotografie di Francis Bouquillon**  
 17,5 x 22,5 cm | cartonato  
 collana Illustrati  
 224 pagine | illustrazioni a colori  
 € 25 | ISBN 978 88 6753 463 0



9 788867 534630

Che cosa hanno in comune un'alga, un seme di sesamo, della pasta di miso e dell'aceto di riso? Sono tutti commestibili e fanno parte della tradizione gastronomica nipponica... e se vi dicesse che dietro questi semplici nomi si nascondono dei personaggi che, capeggiati da Genki, un albero di noci, vi accompagneranno, con ironia e vivacità, in un viaggio culinario nel Paese del Sol Levante? In questo grazioso volume, grazie alla tecnica tradizionale del Sumi-e (o inchiostro e acqua), il saké, il riso, la salsa di soia e il wasabi prendono vita: vi aiuteranno a mettervi alla prova e diventare maestri della cucina giapponese, con quel pizzico in più di divertimento.

Dopo aver illustrato i 13 condimenti fondamentali, come si possono preparare a casa e come usarli, Genki vi farà da narratore presentandovi 100 ricette semplici, deliziose e salutari per introdurre un gusto esotico nella vostra quotidianità: che ne dite di una corroborante zuppa di miso per scaldare le giornate più uggiose, una croccante tempura di verdure degna di un vero chef o ancora dei graziosi onigiri per stupire tutti i colleghi in pausa pranzo? Ma non è finita qui: si passa dal ramen in tutte le sue sfaccettature, al curry, dal daikon marinato alle preziose ostriche impanate, per poi concludere il tutto con una bella torta al cioccolato e anko (la famosa pasta di fagioli dolci).



Guido Tommasi Editore

Questo libro è un gioiello che unisce tradizione e modernità, adatto a tutti: ci sono infatti molte proposte vegetariane o completamente vegane.

Gli appassionati di questo Paese non solo potranno gustare i piatti più iconici, ma avranno un volume in pieno stile giapponese da esporre in libreria, impreziosito dalle illustrazioni ironiche e coinvolgenti di Alice Picard.

Seguite i consigli di Genki e le divertenti avventure dei suoi compagni di viaggio, non ne rimarrete delusi: i sapori tradizionali del Paese del Sol Levante saranno nelle vostre mani.



26 Il sapore dolce



80 Noodles e pasta

81



**Buongiorno, mi chiamo Genki!**  
 Sono un noce nato nel grande giardino di un'antica fattoria della Dordogna. Quando ero piccolo, mi è capitato più volte di essere investito da un trattore prima che Francis, il proprietario, mi salvasse. Ora ho 15 anni, sono alto 12 metri e produco noci eccezionali.

Hiroko, la moglie di Francis, mi ha soprannominato Genki (vitalità) per la mia forza vitale e poi ha scelto il mio nome per il suo sito di cucina giapponese. Insieme, mi hanno incaricato di guidarvi attraverso questo libro con i miei amici condimenti. Andiamo!