

TOKYO, 27 décembre 2013 /PRNewswire/ -- En réponse à l'inscription de la cuisine traditionnelle japonaise « washoku » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, le ministère japonais de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche organisera un événement de promotion du washoku à Florence (Italie) du 21 au 23 janvier 2014 visant à permettre aux gens à l'étranger d'apprécier l'attrait du washoku. Cet événement sera une occasion de promouvoir la cuisine japonaise et les visiteurs pourront déguster le saké japonais (vin de riz).

Le washoku a été rajouté sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO le 4 décembre 2013 à l'occasion de la 8e session du Comité intergouvernemental de la Convention internationale pour la Sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO qui s'est tenue à Bakou (Azerbaïdjan) du 2 au 7 décembre. Le washoku, inscrit sur la liste comme « Washoku : culture gastronomique japonaise traditionnelle », est une culture gastronomique précieuse cultivée par l'âme du peuple japonais dans le « respect de la nature ». Nous espérons sincèrement que cette inscription au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO inspirera courage et fierté à tous ceux qui nourrissent et protègent leurs traditions culinaires.

Aperçu de l'événement à Florence (Italie) :

1.

Présentation du saké japonais et de la délicieuse cuisine japonaise (en japonais et en italien)

Des chefs italiens et japonais mettront en vedette de délicieux hors-d'œuvre qui se marient bien avec le

--

Date :

(mardi) 21 janvier 2014

--

Endroit :

« Camera dell'arme », Palazzo Vecchio, Florence

2.

Démonstration de cuisine par des chefs italiens utilisant des ingrédients japonais et du saké

Au programme figure une présentation du saké japonais ainsi qu'un dîner sur le thème du « dashi » (boisson)

--

Date :

(mardi) 21 janvier 2014

--

Endroit :

Teatro del Sale (annexe du restaurant « Cibreo »), Florence

3.

Échange entre des experts de la cuisine japonaise et italienne, des éducateurs et des écoles de cuisine

Un échange entre des écoles de cuisine japonaise et italienne, avec la participation d'éducateurs italiens

--

Date :

(jeudi) 23 janvier 2014

--

Endroit :

IPSSAR Istituto Professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, Florence

Contact : Masafumi Fujita
Service de l'industrie alimentaire
Division de l'alimentation au détail
Bureau de l'industrie alimentaire
Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche
Tél. : +81-3-3502-8267
E-mail : masafumi.fujita@nm.maff.go.jp

SOURCE Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries