

— TUTTO IL MONDO DELLA —

蕎麦



CHE COS'È LA SOBA?

La soba è un tipo di pasta giapponese preparata impastando farina di grano saraceno, ottenuta dai suoi frutti, con acqua. Successivamente, l'impasto viene allungato e tagliato, cotto in acqua bollente e sciacquato con acqua fredda. A questo punto è pronta per essere degustata. Tagliare la soba utilizzando il 100% di farina di grano saraceno richiede una notevole abilità, perciò per poter tagliare delle striscioline lunghe senza che si rompano spesso si utilizza un legante. Solitamente come legante si usa la farina

di frumento, a seconda della proporzione tra farina di soba e farina di frumento la denominazione cambia e l'aggiunta del legante dà un particolare gusto e una particolare consistenza al prodotto finito. La soba, rispetto al riso bianco, è ricca di vitamine, minerali, rutina, proteine e fibre, pertanto attualmente è molto apprezzata come alimento salutare. I tipi di piatti a base di soba sono: zaru soba e morisoba serviti entrambi freddi e kakesoba, piatto in cui gli spaghetti vengono serviti in una zuppa calda aggiungendo vari ingredienti come ad esempio: kitsune soba, tempura soba ecc.

PROGRAMMA

SOBA A EATALY

**Da Togakushi
a Roma**

VENERDÌ 16 MARZO

Eataly Roma | 3° piano
Centro Congressi,
Piazzale 12 ottobre 1492

PRIMO TURNO

17:00-18:30

Spiegazione della soba,
dimostrazione dal vivo
di preparazione della soba,
presentazione della regione
di Togakushi, degustazione.

SECONDO TURNO

19:00-20:30

Stesso programma
del 1° turno

Ingresso libero fino a
esaurimento posti



SOBA A DOOZO

**Ecco a voi famosi
maestri di soba!**

VENERDÌ 30 MARZO

Ristorante Giapponese Doozo
Via Palermo, 51,
00184 Roma RM, Italia

PRIMO TURNO

12:30-14:00

Dimostrazione di preparazione
della soba, degustazione
(una porzione)

SECONDO TURNO

16:30-18:00

Dimostrazione di preparazione
della soba, degustazione ,
(mezza porzione),
degustazione di sakè

Ingresso previa prenotazione
per massimo 50 persone a turno.

Per prenotazioni:

eventodoozo@yahoo.co.jp

