

# WORKSHOP DI ORIGATA



Abbiamo parlato di origata al laboratorio dedicato ai pacchetti di Natale, e abbiamo deciso di riproporlo in un workshop interamente dedicato a questa tecnica, assieme alla nostra esperta di carta giapponese, Ingrid Ingrassia di Papermedia.

Cos'è l'origata?

La parola origata è composta da "ori", piegare, e "kata", forma, e nasce come tecnica circa 600 anni fa. Appannaggio dei samurai di alta casta, questa tecnica è poi diventata di uso comune, e da essa nasce poi il più famoso origami. Lo scopo è impacchettare oggetti senza l'utilizzo di colla o scotch, semplicemente piegando la carta intorno a ciò che si vuole incartare.

Cosa verrà insegnato durante il laboratorio?

Le basi dell'origata, attraverso lezione teorica e pratica. Ogni partecipante avrà a disposizione carta personalizzata e stickers, nonché oggetti su cui fare pratica. Il tema è la primavera: via libera quindi a fiori di ciliegio e conigli, per creare pacchetti unici e indimenticabili!

Numero massimo di studenti: 12

## DETTAGLI

---

### Costo

40,00€ per persona, comprensivi di materiali e tessera associativa 2018. Per i tesserati ordinari 2018 il costo è 30,00€.

---

### Giorno e ora

domenica 18 febbraio, dalle 16.00 alle 18.00

---

### Dove?

Da Ikiya, Via San Nicolò 15, Treviso.

---

# CORSO BASE DI WATOJI

Il corso di legatoria giapponese, watoji, è stato creato per tutti coloro che non hanno conoscenze in materia, è quindi un corso base aperto a tutti, per imparare i segreti di questa bellissima arte.



## Lezione 1

- un po' di storia
- preparazione dei materiali – la copertina semplice – le pagine a portafoglio (fukuro toji)
- la rilegatura a 4 fori (yotsume toji)

## Lezione 2

- un altro po' di storia
- le copertine rivestite
- varianti della rilegatura a 4 fori (Kangxi, Asa-no ha toji, Kikko toji)

## Lezione 3

- la storia continua...
- libri per cerimonie: yamato toji
- i taccuini Materiali:

Vi verranno forniti i seguenti

materiali, compresi nell'iscrizione:

- cartoncini per copertine
- carte stampate e tessuti per rivestimento
- fogli interni
- tessuto angolare
- cordino in cotone
- filo di seta

## Strumenti:

Vi chiediamo di dotarvi dei seguenti materiali\* per partecipare attivamente al laboratorio:

- base di lavoro/piano di taglio f.to A3
- 2 fermafogli
- righello e squadretta (meglio in metallo)
- pieghino/osso
- ago da lana
- puncher/perforatore a un foro
- colla tipo Coccoina (nel kit verrà fornita colla in pasta vegetale)
- matita

\*Nel caso non ne siate forniti, è possibile in fase di iscrizione richiedere il kit completo a 45,00 in cui è completo, oltre ai suindicati materiali, anche un rullino per colla

## DETTAGLI

### Costo

120,00€ per 3 lezioni, comprensivi di materiali, dispense e tessera associativa 2018. Per i tesserati 2018 il costo è di 110,00€.

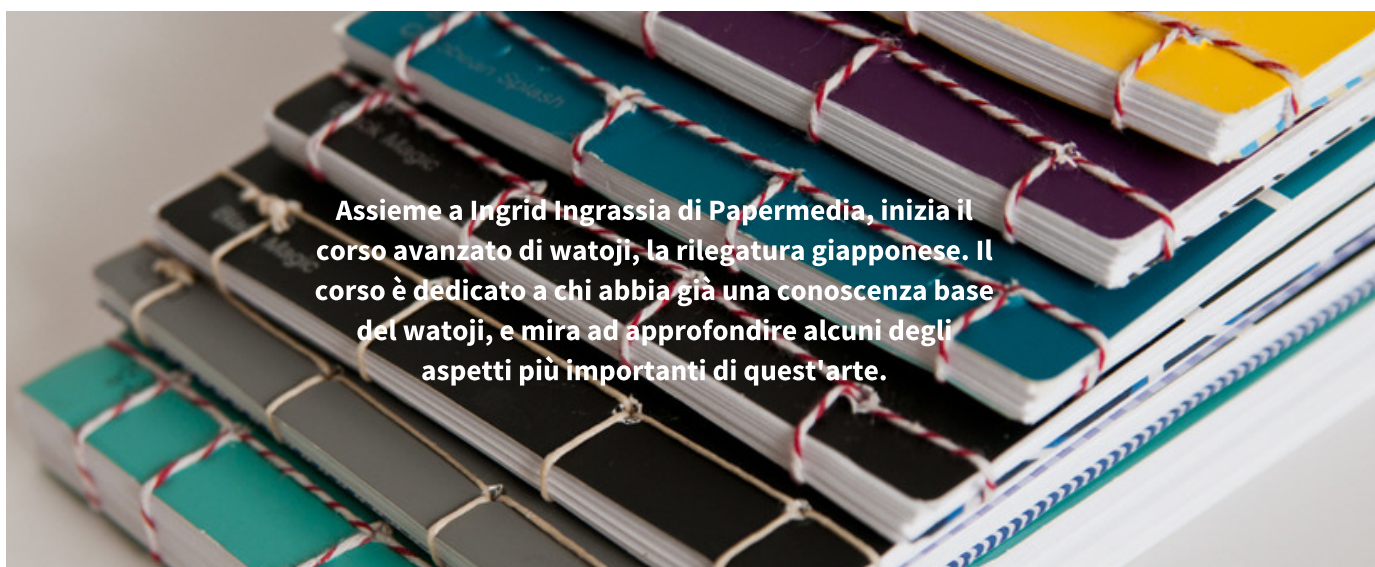
### Giorni e ore

martedì 20 - 27 febbraio e 6 marzo, dalle 20.00 alle 22.00

### Dove?

Da Ikiya, Via San Nicolò 15, Treviso.

# CORSO AVANZATO DI WATOJI



Assieme a Ingrid Ingrassia di Papermedia, inizia il corso avanzato di watoji, la rilegatura giapponese. Il corso è dedicato a chi abbia già una conoscenza base del watoji, e mira ad approfondire alcuni degli aspetti più importanti di quest'arte.

## Lezione 1

- un po' di storia: video esclusivi dell'Università di Keio
- libri speciali
- i libri a fisarmonica, orihon e sempuyo
- album
- la posizione dei titoli:
- video dell'Università di Keio
- realizzazione

## Lezione 2

- un altro po' di storia: libri che non si trovano nelle biblioteche
- i libri contabili:
- daifuku cho, hantori cho
- il processo di preparazione dei tessuti per rilegatura

## Lezione 3

- la storia continua...
- i libri a farfalla (detchoso e kochoso)
- i libri multisezione (retchoso)

## Materiali inclusi nel corso

- cartoncini per copertine
- carte stampate e tessuti per rivestimento
- fogli interni
- tessuto angolare
- cordino in cotone
- filo di seta

## Strumenti da avere al corso\*

- base di lavoro/di taglio f.to A3
- 2 fermafogli
- righello e squadretta (meglio in metallo)
- pieghino/osso
- ago da lana
- puncher/perforatore a un foro
- colla tipo Coccoina (nel kit verrà fornita colla in pasta vegetale)
- matita

\*Nel caso non ne siate forniti, è possibile in fase di iscrizione richiedere il kit completo a 45,00 in cui è completo, oltre ai suindicati materiali, anche un rullino per colla

## DETTAGLI

### Costo

130,00€ per 3 lezioni, comprensivi di materiali, dispense e tessera associativa 2018. Per i tesserati 2018 il costo è di 120,00€.

### Giorni e ore

mercoledì 28 febbraio - 7 e 14 marzo 2018, dalle 20.00 alle 22.00

### Dove?

Da Ikiya, Via San Nicolò 15, Treviso.

# SEMINARIO DI CUCINA



Sabato 3 e domenica 4 marzo, a Treviso, avremo ospite Kinu Yukawa, l'insegnante di punta del Japan Centre, la più importante e grande Food Hall d'Europa. In questo seminario, della durata di 2 giorni, si affronteranno tematiche basilari nella cucina giapponese, per dare una formazione adeguata a chi vuole avvicinarsi al mondo nipponico.

#### **Chi è Kinu Yukawa?**

Kinu Yukawa è nata e cresciuta nella città di Kobe, Giappone. Ha imparato le basi della cucina giapponese sin da piccola, grazie a sua nonna, una chef e imprenditrice di successo. Ha studiato cucina francese all'Ecole Ritz Escoffier per affinare le sue tecniche culinarie, continuando poi una formazione nella cucina tradizionale giapponese a Kyoto e Tokyo.

Kinu ha avuto per diverso tempo una sua rubrica di ricette per la rivista Foodie Magazine di Hong Kong, e attualmente vive a Londra. Contribuisce con ricette e articoli a progetti culinari, ed è insegnante di cucina al Japan Centre, la più grande food hall giapponese europea.

**Il costo comprende:** 6 ore di lezione / Dispense / Ingredienti / Attestato di frequentazione

## DETTAGLI

---

### Costo

160,00€ per persona, comprensivi di materiali e tessera associativa 2018. Per i tesserati ordinari 2018 il costo è 150,00€.

---

### Giorno e ora

sabato 3 marzo alle 16.00  
/ domenica 4 marzo alle 11.00

---

### Dove?

Da Ikiya, Via San Nicolò 15, Treviso.

---

# SEMINARIO DI CUCINA

Il seminario

Il seminario avrà una durata complessiva di circa 6 ore, e comprende lezioni teoriche e pratiche, ingredienti, dispense ed attestato finale di frequenza.

Le lezioni sono in lingua inglese, con traduzione simultanea da parte di Ikiya.

Sono classi aperte a tutti: non è necessario avere alcune base di cucina giapponese per partecipare!

## **Sabato 3 marzo: sushi e sashimi!**

Impariamo assieme a Kinu le basi per la corretta preparazione del più famoso piatto giapponese.

- 1) Lettura degli ingredienti e dove trovarli in Italia.
- 2) Come cucinare il perfetto riso da sushi (dimostrazione)
- 3) Lezione pratica su:
  - Hosomaki
  - Uramaki
  - Temari Nigiri
  - Temaki
- 4) Taglio, impiattamento e presentazione
- 5) Come preparare la zuppa di miso (dimostrazione)

## **Domenica 4 marzo: Deco Curry!**

Uno dei piatti giapponesi più buoni si fonde con lo spirito del "chara-ben", le decorazioni a base dei bento (i pranzi al sacco nipponici). Assieme a Kinu imparerete i segreti del Deco-Curry (curry decorato). Dopo un'introduzione su come cucinare il curry giapponese, vi verranno insegnati trucchi e consigli per caratterizzare e decorare il vostro curry!

- 1) Dimostrazione:
  - Come cucinare il riso giapponese
  - Come cucinare il curry giapponese (utilizzando il preparato S&B)
- 2) Lezione pratica su:
  - Come creare il Deco-Curry

Iscrizioni su: [info@nipponbashi.it](mailto:info@nipponbashi.it) / [www.ikiya.it](http://www.ikiya.it) / WhatsApp 391 1867786 / in sede a Treviso

# CORSO DI CUCINA PRIMAVERILE



La primavera in Giappone ha come simbolo i fiori di ciliegio. Il risveglio della natura si vede anche nella cucina, dove iniziano a tornare disponibili verdure di ogni genere.

Questo corso ha come scopo insegnare le basi della cucina giapponese casalinga, cambiando ricette e ingredienti a seconda della stagione che andiamo a proporre. Satoe Ihara, cuoca giapponese che vive a Treviso da anni, condivide con noi la sua esperienza, per dare agli studenti le conoscenze migliori per poter riproporre a casa propria il meglio della cucina giapponese casalinga.

Il menu esatto verrà comunicato intorno alla metà di febbraio 2018!

Numero massimo di studenti: 10

## DETTAGLI

---

### Costo

145,00€ per persona, comprensivi di materiali e tessera associativa 2018. Per i tesserati ordinari 2018 il costo è 135,00€.

---

### Giorni e ore

giovedì 8 - 15 - 22 marzo 2018, dalle 20.00 alle 23.00

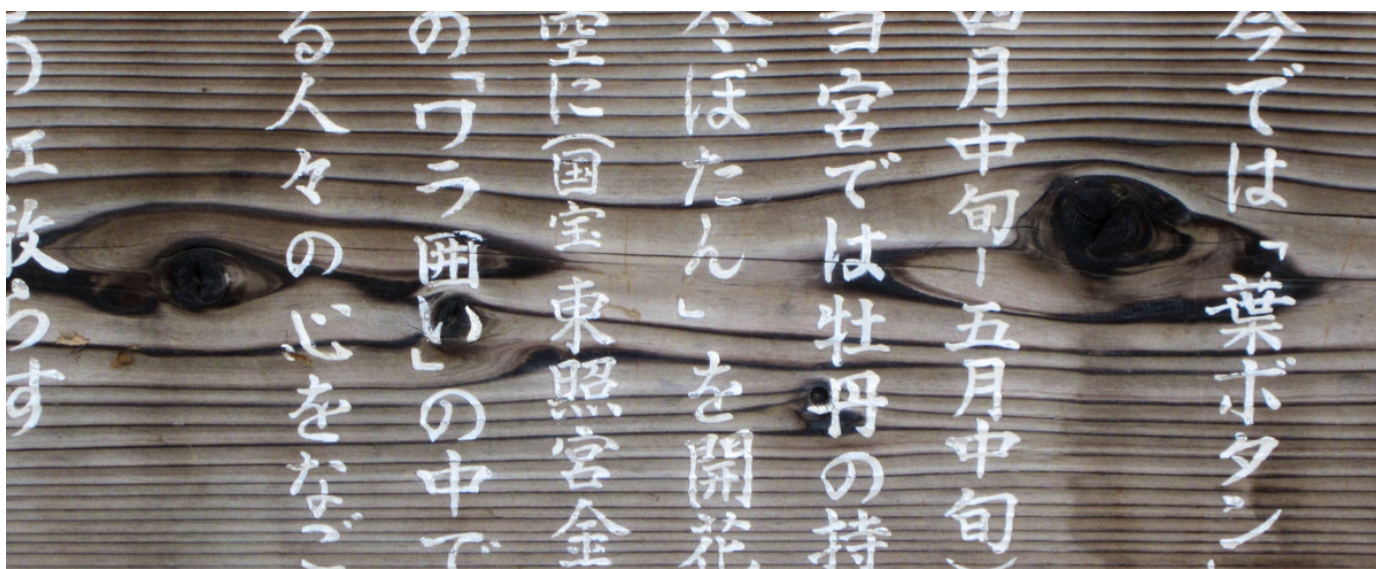
---

### Dove?

Da Ikiya, Via San Nicolò 15, Treviso.

---

# CORSO BASE DI GIAPPONESE



Il corso per principiante si rivolge a persone che studiano questa lingua per la prima volta. Si imparano i due sistemi di scrittura, hiragana e katakana. Inoltre si studiano le espressioni di saluto, i numeri dall'1 al 100, costruzione delle frasi al tempo presente con il verbo essere.

Dopo 3 mesi di corso gli studenti potranno leggere e scrivere nei due alfabeti giapponesi (hiragana e katakana) e avranno solide basi per iniziare uno studio più approfondito della lingua giapponese.

Il corso base ha lo scopo di fornire agli studenti gli strumenti per iniziare a capire la lingua giapponese, e approfondire lo studio attraverso i successivi corsi.

Insegnante: Sano Akiko

Numero di allievi: minimo 8, massimo 10.

## DETTAGLI

---

### Costo

230,00€ comprensivi di tessera 2018. Il libro di testo è il Genki I, in lingua inglese. Tuttavia tutte le lezioni si svolgono naturalmente in italiano.

---

### Giorno e ora

Da lunedì 19 marzo 2018, dalle 18.30 alle 20.00

---

### Dove?

Da Ikiya, Via San Nicolò 15, Treviso.

---