

Diventare sushi-chef? Ecco il corso ad hoc

In campo la Fondazione Mazzini
i ristoratori giapponesi
e i professionisti
del World Sushi Skills Institute

CINISELLO BALSAMO

La preparazione dei diversi pesci, la cottura del riso, gli ingredienti vegetali per il sushi, la loro lavorazione e presentazione, oltre alle norme e agli accorgimenti sanitari per la corretta conservazione del prodotto. Per la prima volta in Italia arriva un corso professionale di sushi. Si terrà alla Fondazione Mazzini di Cinisello in collaborazione con l'associazione italiana Ristoratori giapponesi e i professionisti del World Sushi Skills Institute. L'obiettivo è educare alla tecnica e all'igiene della preparazione del più famoso simbolo

della cucina nipponica: i docenti arrivano direttamente dall'istituto giapponese per tenere in Italia il primo corso certificato di questo genere, rivolto agli operatori del settore. «In Italia il sushi sta vivendo una popolarità crescente per la sua semplicità, ma non sempre sono rispettati i saperi e le tecniche di questa tradizionale cucina giapponese», spiegano Marcello Mariani, presidente della Fondazione Mazzini, e Pierangelo Gervasoni, dirigente dell'istituto professionale che vanta una scuola di formazione per cuochi e addetti alla sala. «Per questo motivo, abbiamo accolto con entusiasmo l'opportunità che ci è offerta dalla prestigiosa associazione italiana Ristoratori giapponesi, convinti di poter fare la nostra parte per migliorare la conoscenza della tecnica e delle regole per



Professionisti del sushi: i docenti arrivano dall'istituto giapponese per tenere in Italia il primo corso certificato di questo genere rivolto agli operatori del settore

operare in sicurezza e con l'armonia che contraddistingue i sushi-chef giapponesi». Questo primo corso è in programma nelle aule della Fondazione Mazzini di Cinisello Balsamo e sarà articolato in tre sessioni da due giornate l'una: il 3 e il 4 luglio, il 5 e il 6 luglio, il 7 e l'8 luglio. È inoltre in programma un successivo ciclo di lezioni avanzate per chi avrà superato questo

programma base: il secondo step sarà organizzato l'anno prossimo. Le lezioni saranno rivolte ai professionisti del settore ristorazione e ai giovani che vogliono apprendere l'arte della preparazione delle tipiche pietanze nipponiche: saranno tenute da insegnanti provenienti dal Giappone, in lingua originale o in inglese con traduzione simultanea in italiano. **La.La.**

Arriva in Italia il primo corso professionale di sushi riconosciuto dal governo giapponese

 horecaneews.it/arriva-in-italia-il-primo-corso-professionale-di-sushi-riconosciuto-dal-governo-giapponese/

June 17, 2022

AIRG, l'Associazione Italiana Ristoratori Giapponesi si apre al mondo professionale e con il World Sushi Skills Institute giapponese porta per la prima volta in Italia un corso certificato per apprendere le tecniche tradizionali della preparazione del sushi

Scuola & Formazione **Redazione** - 17 Giugno 2022

AIRG, l'**Associazione Italiana Ristoratori Giapponesi**, e il suo presidente **Hirazawa Minoru**, chef che ha fatto la storia della ristorazione giapponese in Italia, fin dal 2003 si propone di favorire e sostenere l'educazione al gusto della cucina giapponese presso il pubblico italiano attraverso eventi, iniziative culturali e degustazioni.

AIRG ora si apre ora al mondo professionale e, in collaborazione con il **World Sushi Skills Institute** giapponese (**WSSI**), porta per la prima volta nel nostro Paese un **corso di sushi certificato** che educa gli chef alle tecniche di preparazione del più famoso simbolo della cucina nipponica.

Il sushi vive infatti una popolarità sempre crescente in tutto il mondo ma non è semplice per professionisti di cucina trovare fuori dal Giappone indicazioni precise e certificate in merito, poiché si tratta di conoscenze tramandate da maestro ad allievo nel corso degli anni.

Fuori dal contesto giapponese non si può pensare di rispettare tempi e le modalità formative della tradizione, dunque il Corso di Sushi AIRG-WSSI è la prima occasione in Italia per apprendere la tecnologia base della preparazione tradizionale giapponese del sushi, acquisire le corrette pratiche di igiene nipponiche ed accedere al sistema di **certificazione internazionale AJSA** che, sia in Giappone che nel resto del mondo, riconosce i professionisti in grado di poter preparare sushi secondo le tecniche e le normative sanitarie.



I docenti arrivano direttamente dall'istituto giapponese per tenere il primo corso di questo genere rivolto agli operatori del settore in Italia. La frequenza prevede un esame finale e, per chi lo supera, un attestato rilasciato dalla National Association of Commercial Health and Sanitation Industry Associations, qualifica di qualità utile alla carriera di un professionista che vuole dedicarsi alla cucina giapponese e che addirittura permette l'accesso alla prestigiosa competizione mondiale World Sushi Cup. Essendo ultimamente spesso alla ribalta della cronaca l'attenzione alla qualità ed alle norme igieniche, questa certificazione permette anche di distinguere i professionisti del sushi dagli improvvisati.

Dopo essere stato più volte rimandato causa Covid, il corso è finalmente in partenza nel 2022: si tiene a Milano, **in tre sessioni da due giornate l'una, nelle date del 3 e 4 luglio, 5 e 6 luglio, 7 e 8 luglio, nelle aule della Fondazione Mazzini di Cinisello Balsamo**. È inoltre in programma per il 2023 un successivo ciclo di lezioni avanzate per chi avrà superato questo corso base. Per il suo alto valore culturale, l'iniziativa gode del **Patrocinio ufficiale del Consolato Generale del Giappone di Milano**.

Il docente tiene i corsi in lingua giapponese e inglese con traduzione simultanea in italiano e con il supporto di chef AIRG che operano da tempo in Italia. Ciascuna sessione si svolge nell'arco di due giorni full immersion e presenta tutte le tecniche di selezione e lavorazione di vari tipi di pescato e ingredienti vegetali per il sushi, di preparazione e cottura del riso, e di confezione e presentazione di vari stili di sushi, integrati da norme e accorgimenti sanitari per la corretta conservazione e igiene del prodotto.

I partecipanti avranno a disposizione postazioni individuali per le prove di taglio e confezione del sushi, e al termine della seconda giornata si affronta la prova d'esame, che verte sulle nozioni acquisite durante le lezioni teoriche e dimostrative.