

Sabor do Japão no Rio de Janeiro



Simpósio da culinária japonesa O poder da culinária japonesa auxiliando os atletas de ponta

Washoku - a culinária japonesa que ganhou foco no mundo por ter sido registrada como Patrimônio Cultural Intangível da Unesco.

No Simpósio, os ex-atletas de ponta, o Sr. Zico, que atuou também no Japão, e o medalhista de ouro olímpico de Seul, o Sr. Suzuki, que é o atual Ministro da Agência de Esportes, irão falar como a comida japonesa tem apoiado os atletas de ponta, além de ser saudável e ter excelente equilíbrio nutricional.

Além disso, também será realizado a apresentação do Chef da Culinária Japonesa, Sr. Koike que atua no Brasil.

Venham apreciar o local cheio de encantos da comida japonesa!

Data e hora

Quarta-feira, 17 de agosto de 2016
Simpósio das 14:00 às 15:00

Organização

Ministério da Agricultura, Silvicultura e Pesca

Localização

Tokyo2020 JAPAN HOUSE na Cidade das Artes
Av. Das Américas, 5300, Barra da Tijuca - Rio de Janeiro

Taxa de entrada

Gratuita

1. Uma sessão de bate-papo



**Mr. Arthur
Antunes Coimbra
(Zico)**



**Dr. Daichi Suzuki
(Ministro da Agência de
Esportes do Japão)**

Medalhista de ouro em
100m nado de costas nas
Olimpíadas de Seul de 1988.

2. Apresentação da culinária japonesa



Mr. Shinya Koike

Chef proprietário dos restaurantes
"Aizomê" e "Sakagura A1" de comidas
japonesas, residente em São Paulo, Brasil.
Presidente do Comitê de difusão da
culinária japonesa no Brasil.

Chef de comida japonesa que representa o
Brasil, com o histórico de ter sido eleito
pela famosa revista Veja São Paulo como o
melhor restaurante japonês.

Realização do evento para degustação do "dashi".

- Assim você se tornará um expert em comida japonesa -

Estamos realizando eventos no
estande do Ministério da Agricultura,
Silvicultura e Pesca do Japão, dentro
do TOKYO2020 JAPAN HOUSE, para as
pessoas conhecerem os segredos do
sabor delicioso da comida japonesa,
tal como a degustação do "dashi" que
é indispensável na culinária japonesa.

[Datas do evento]

De 17 a 21/8 e de 10 a 14/9.

