

El espacio de gastronomía japonesa del **XXII Salón del Manga de Barcelona**, situado en el Palacio 1, tendrá la repostería japonesa como gran estrella. Los talleres de cocina están coordinados por

Roger Ortuño

de

comerjapones.com

y Embajador de Buena Voluntad de la Gastronomía Japonesa. El taller de cocina incluirá diversas sesiones dedicadas a los dulces japoneses. Una de ellas estará dedicada a los postres de inspiración japonesa de elBulli y Pakta, que realizará

Jorge Muñoz

, de este último restaurante. De la mano de

Sonoe Nanko

, del grupo Mosquito descubriremos cómo se preparan los *dorayakis*

, sin duda uno de los dulces más conocidos de Japón.

Gerard Ninot

, de Fundació Alícia realizará un taller sobre repostería salada japonesa, utilizando ingredientes como la soja, el sake, el arroz, el sésamo y la pimienta budô sansho.

Yoko Yakushiji

y

Miho Miyata

, de The Matcha Housem realizarán un taller de

nerikiri

, que son las pastas que tradicionalmente se ofrecen como acompañamiento en la ceremonia del té japonés. Éstos son algunos de los talleres ya confirmados, que se ampliarán en las próximas semanas.

La exposición **Wagashi. De la A a la Z** será un recorrido por los principales postres tradicionales japoneses como el amanattô, un tipo de dulce elaborado con judías *azuki*

o de otro tipo, cubierto con azúcar refinado, que se cuecen a fuego lento en almíbar y luego se deja secar. Los populares

dorayakis

son dos bizcochos de forma redonda rellenos de pasta de judía dulce llamada

anko

. El

ikinaridango

es un panecillo al vapor relleno con un trozo de boniato y

anko

. La muestra explicará el proceso de elaboración de cada uno de los postres.

LA REPOSTERÍA JAPONESA ENDULZA EL XXII SALÓN DEL MANGA DE BARCELONA

Escrito por Administrator

Miércoles, 06 de Julio de 2016 14:12 - Actualizado Miércoles, 06 de Julio de 2016 14:13

El refinamiento de la cocina japonesa se refleja en estos dulces porque se especializan en el arte de estimular los cinco sentidos. El *wagashi* desempeña un importante papel en la cultura tradicional del regalo, y sus envoltorios destacan por su creatividad y refinamiento estético. La paradoja del *wagashi* es que no incorpora el té verde en polvo entre sus ingredientes, precisamente porque desde su origen se ha utilizado para acompañar y acentuar el sabor del té de ceremonia. Sin embargo, el té verde se ha ido incorporando en la pastelería occidental y en algunas variedades contemporáneas de la repostería japonesa. Los visitantes del **XXII Salón del Manga de Barcelona** disfrutarán de una dulce experiencia.