



Prefettura di Gunma, Giappone – Future Food Lab "Future Food Lab": presentazione del "cibo del futuro" che nasce dai prodotti agricoli di Gunma e dalla creatività dei migliori chef del mondo

Situata nel mezzo del Giappone, la Prefettura di Gunma promuove con successo il cibo in Italia e in Europa fin da Expo Milano 2015. "Future Food Lab" è il progetto e parola d'ordine tramite il quale le persone di tutto il mondo possono scoprire e apprezzare i prodotti agricoli e alimentari di Gunma come proposta di "cibo del futuro".

In questa occasione, la Prefettura di Gunma sarà presente per la prima volta come ente locale del Giappone presso Identità Golose Milano 2018, proponendo la carne di manzo "Joshu Wagyu" che si sta facendo spazio nell'importazione in Europa, e il "Konjac" che stanno riscuotendo sempre maggior credito nel Vecchio Continente.

In previsione dell'evento Identità golose 2018, a novembre 2017 abbiamo invitato nella nostra prefettura dei top chef che lavorano in Italia, i quali hanno avuto modo di scambiare le proprie opinioni con produttori e operatori del settore. Gli chef che hanno visitato la Prefettura di Gunma hanno ideato dei menù innovativi, che saranno lieti di presentare a tutti voi, utilizzando la "Joshu Wagyu" e il "Konjac".

Utilizzandoli come ingredienti nuovi e dalle svariate possibilità in cucina, gli chef prepareranno i loro "cibi del futuro" nati da idee originali, maestria e cucina creativa. Questo è quanto noi della Prefettura di Gunma più desideriamo.



Terry Giacomello
Ristorante Inkiostro
Executive Chef



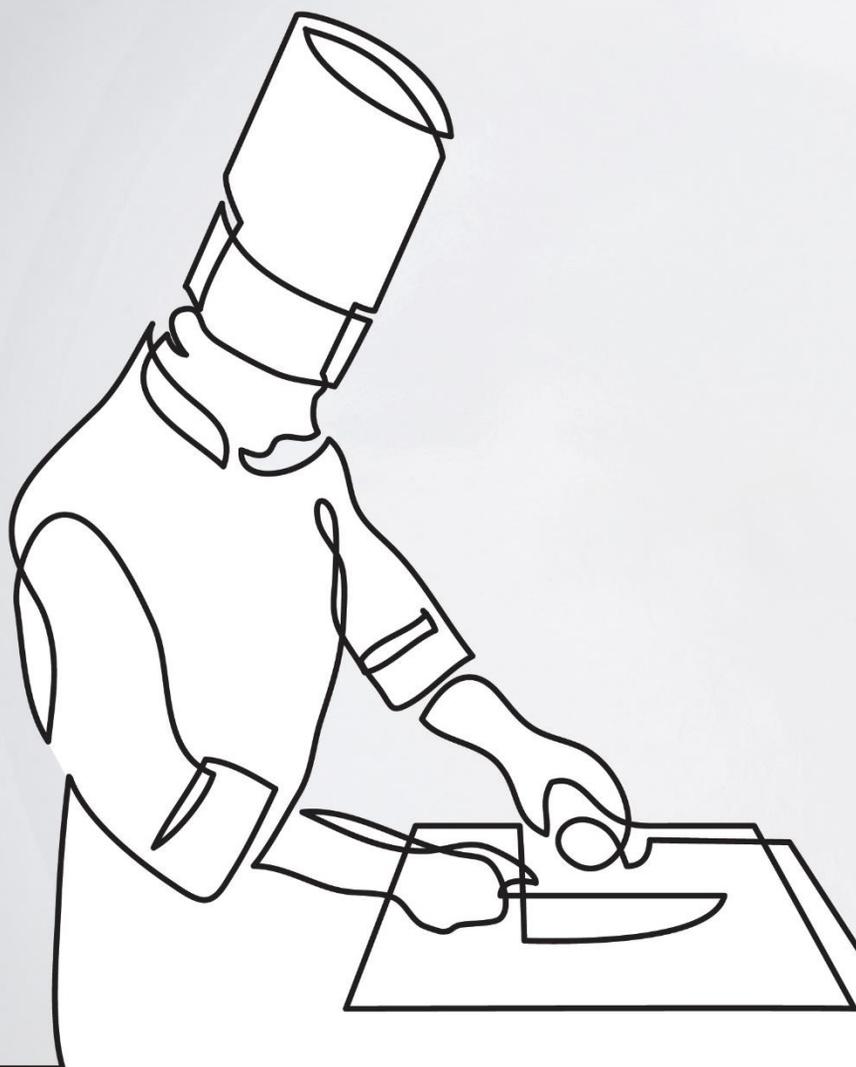
Nobuya Niimori
SUSHI B
Executive Chef

Gunma Promotion YouTube Channel: <https://goo.gl/zrux3B>

Future Food Lab

by GUNMA, Japan

partecipi anche tu?



GUNMA
LA VERA