JETRO
Japan External Trade Organization

COMUNICATO STAMPA

JETRO MILANO PRESENTA AD IDENTITÀ MILANO 2024 L'ECCELLENZA DEI PRODOTTI GIAPPONESI

In programma due conferenze di esperti giapponesi e, presso lo stand, degustazioni di prodotti ittici e alcolici dal Giappone

JAPANESE SEAFOOD

27 febbraio 2024 – **JETRO Milano**, Ente governativo per la promozione degli scambi e degli investimenti tra il Giappone e il resto del mondo, annuncia la sua presenza alla 19a edizione del Congresso internazionale di alta cucina, pasticceria, mixology e servizio di sala **Identità Milano 2024**.
Per questa edizione del Congresso, che si terrà negli spazi di **Fieramilanocity** i prossimi **9, 10 e 11 marzo,** JETRO esporrà con lo stand **Japanese Seafood**, presso il quale sarà possibile conoscere e assaggiare **prodotti ittici giapponesi di altissima qualità**, ma anche gli **alcolici della tradizione giapponese**. Non solo, perché sono infatti previste anche **due conferenze da parte di esperti di altissimo livello** del settore ittico e della mixologia, provenienti dal Giappone, assolutamente da segnare in agenda.

La partecipazione di JETRO Milano ad Identità Milano 2024 si inserisce in un più ampio progetto di sviluppo delle esportazioni di prodotti alimentari giapponesi sui mercati esteri, tra cui quello italiano. In Italia, in particolare, c'è molta curiosità e interesse verso il cibo giapponese, che dal 2013 è tra l'altro inserito nella lista dei Patrimoni Culturali Immateriali dell'Umanità. L'altissima qualità e bontà del pescato giapponese, tuttavia, così come le varietà e gli usi degli alcolici della tradizione, sono ancora poco conosciuti e questa occasione espositiva si rivelerà importante per far conoscere i prodotti nipponici ad appassionati ed esperti del settore.
I **prodotti ittici** protagonisti presso lo stand e nelle conferenze saranno tre varietà di pesce giapponese, le **capesante** (***hotate***), il **Pagrus Major** (***madai***) e la **ricciola** (***hamachi*** in giapponese), mentre a rappresentare la categoria degli **alcolici** ci saranno cinque prodotti come il ***nihonshu***, la celebre bevanda nazionale da noi conosciuta anche come ***sake***, il distillato ***shochu*** e la sua variante regionale ***awamori***, l'***umeshu***, lo ***yuzushu*** e il **gin giapponese**. Tutti questi ingredienti saranno proposti ai visitatori attraverso deliziose proposte di assaggio a cura del talentuoso **Chef Hirohiko Shimizu** e del Mixologist **Edoardo Casarotto**, titolare del locale **Altrimenti Mixology Bar** di Milano.

Quanto alle conferenze, la prima delle due in programma sarà tenuta da **Hirotoshi Ogawa**, **punto di riferimento mondiale della cucina giapponese** e in particolare delle **tecniche di preparazione del sushi**, che tra i suoi molteplici titoli vanta quello di Goodwill Ambassador della cucina giapponese per il Ministero dell'Agricoltura, Pesca e Forestale Giapponese. Hirotoshi Ogawa terrà una conferenza sulle **modalità di corretta conservazione del pesce nella catena del freddo e delle sue tecniche di taglio**. Per chi volesse approfondire questi argomenti l'appuntamento è il giorno lunedì 11 marzo alle ore 11:30 presso la Sala Blu 1.
Lo stesso giorno, presso lo Spazio Arena alle 14:15, è invece l'appuntamento per gli appassionati di alcolici e mixologia, per ascoltare le preziose spiegazioni del **barman di fama internazionale Shingo Gokan**, gestore di otto cocktail bar e ristoranti tra Tokyo, Okinawa e Shanghai e fondatore dello SG Group, nonché detentore di alcuni record, quali l'aver vinto ben 49 premi cumulativi da parte del suo gruppo al The World's/Asia's Best Bars, così come ad essere il primo bartender a ottenere entrambi i titoli di Altos Bartender's Bartender e Roku Industry Icon dell'Asia's 50 Best Bars. Shingo Gokan esporrà le **modalità di preparazione di gustose miscele a base dei prodotti alcolici nativi della tradizione nazionale giapponese, detti "Kokushu"**, come il *sake*, lo *shochu* e l'*awamori*.

*****

Informazioni utili
Date: 9, 10 e 11 marzo 2024
Luogo: Allianz MICO, Via Gattamelata, Gate 14, Milano
Stand: JETRO – Japanese Seafood
Per informazioni contattare: mil-info@jetro.go.jp T.02 7211791

JETRO
Japan External Trade Organization

Conferenza sui prodotti ittici
Titolo: **La cultura della spada: Pescatori, Samurai e Robot. Avanguardia e Sicurezza in Giappone**
Lunedì 11 marzo, SALA BLU 1, ore 11:30.
Speaker: Mr. Hirotoshi Ogawa (profilo a seguire)

Conferenza sugli alcolici e i cocktail
Titolo: **Il futuro del Kokushu** (cioè i prodotti alcolici nativi della tradizione nazionale giapponese, detti "Kokushu", come il *sake*, lo *shochu* e l'*awamori)*
Lunedì 11 marzo, SPAZIO ARENA, ore 14:15.
Speaker: Mr. Shingo Gokan (profilo a seguire)

*****

I profili degli esperti giapponesi

Hirotoshi OGAWA
All Japan Sushi Association Suhi Skills Institute
Director General Examiner
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

Hirotoshi Ogawa è nato nella Prefettura di Chiba, diplomato presso la Osaka Abenotsuji Institute e ha lavorato in rinomati ristoranti di Tokyo.
Dopo essersi trasferito in Australia come sushi chef presso l'ANA Hotel di Sydney ha conquistato una posizione di grande prestigio nella ristorazione locale grazie alla combinazione unica di tradizione e modernità nel suo eccezionale sushi, molto apprezzato dallo star system.
Dopo l'esperienza australiana, torna a Tokyo, apre il suo ristorante Ogawa Sushi, fonda la OZ Co, ma la sua vocazione è trasmettere la passione e la tecnica della preparazione del sushi alle nuovo generazioni ma anche a tutti gli chef nel mondo interessati a scoprire i segreti del piatto più emblematico del Giappone. Impegnato in lezioni, workshop, seminari, preparazione di DVD (Sushi and Sashimi Improvement Method) è sempre in giro per il mondo in qualità di Goodwill Ambassador della cucina giapponese per il MAFF il Ministero dell'Agricoltura, Pesca e Forestale Giapponese. Selezionato in India tra i tre chef stranieri più popolari, ha trovato anche il tempo per pubblicare il libro "Sushi Samurai Goes! Top Sushi Chefs Go Around the World" (Keith Stage 21), "Knowledgeable and Fun Character" e "Everyone's Sushi World" (Practical Education Publishing). Ha vinto il quarantesimo Best Father Yellow Ribbon Award nella categoria cultura gastronomica.

Shingo GOKAN
Bartender
Fondatore di SG Group

Shingo Gokan gestisce otto cocktail bar e ristoranti a Tokyo, Okinawa e Shanghai. Detiene il record del maggior numero di premi vinti da un gruppo di bar in The World's/Asia's Best Bars con 49 premi cumulativi.
Per quanto riguarda i successi personali, Gokan ha vinto il Bacardi Global Legacy Cocktail Competition nel 2012 e l'*International Bartender of the Year* al Tales of the Cocktail nel 2017. Nell'ambito dell'Asia's 50 Best Bars, ha ricevuto anche l'*Altos Bartender's Bartender* e il *Roku Industry Icon*, diventando il primo bartender a ottenere entrambi i titoli.
Negli ultimi anni ha anche sviluppato marchi di liquori originali, The SG Shochu e KOKUTO DE LEQUIO, entrambi basati sulla tradizione giapponese e ottenuti dalla lavorazione di ingredienti locali.

Contatti stampa
IXI S.R.L. - Via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano
02 8950 3021 – 331 7710059 – gcolombo@ixi-jp.com