



Prefettura di Gunma, Giappone – Future Food Lab "Future Food Lab": nuova 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".

L'anno scorso, la Prefettura di Gunma ha partecipato per la prima volta come governo locale del Giappone a Identità Golose Milano 2018 riscuotendo un risultato ben favorevole. Quest'anno bisserà la sua presenza all'evento riproponendo la carne "Joshu Wagyu", le cui esportazioni verso l'Europa si stanno espandendo, e il "Konjac", un prodotto sempre più riconosciuto nei Paesi europei.

Gli chef di spicco Nobuya Niimori, già attivo in Italia, e Terry Giacomello creeranno una nuova evoluzione del menu a base di "Joshu Wagyu" e "Konjac" per il piacere di tutti i partecipanti.

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



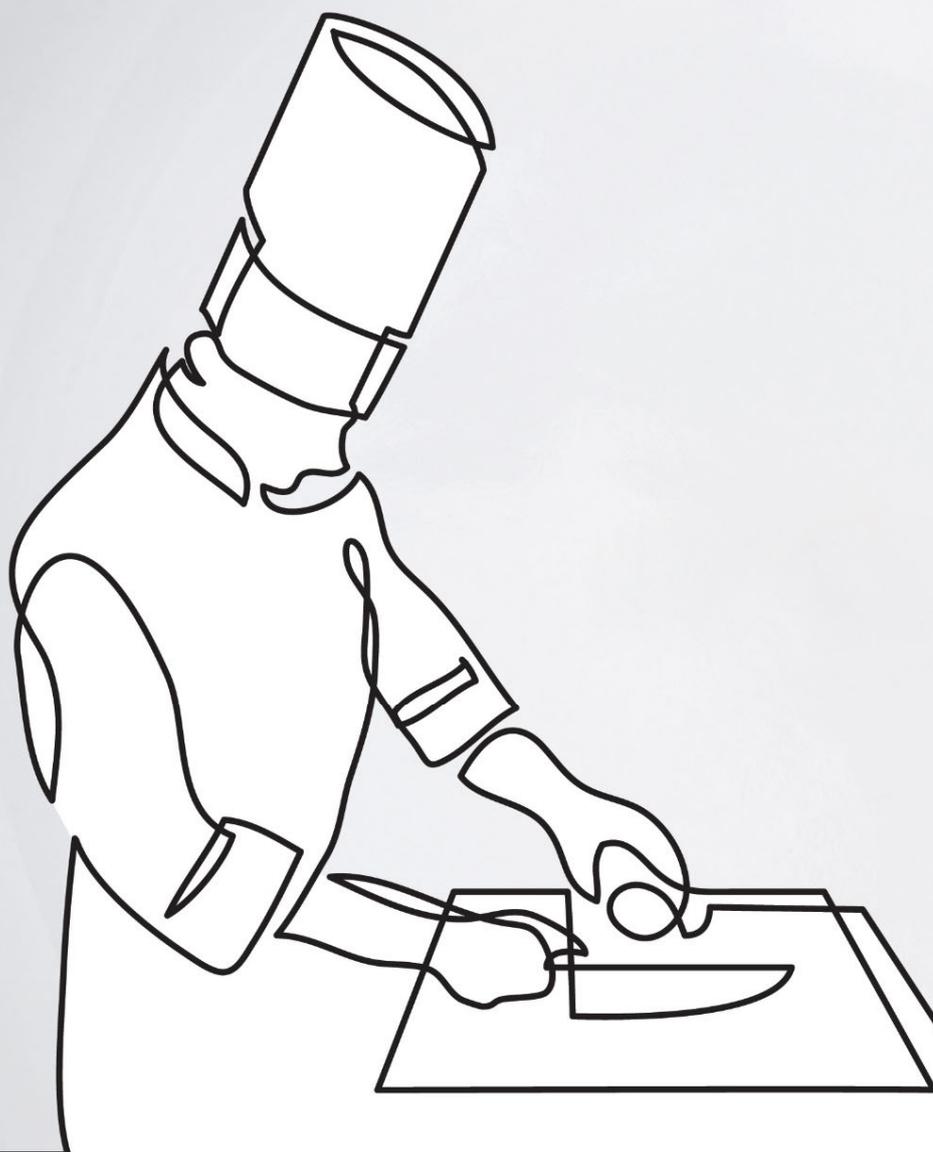
Nobuya Niimori
Ambasciatore di Gunma
Chef

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

Future Food Lab

by GUNMA, Japan

partecipi anche tu?



GUNMA
LA VERA