



GUNMA  
LA VERA



La Prefettura di Gunma presenta

# Future Food Lab-Dinner

In collaborazione con **IDENTITÀ GOLOSE**

The International  Chef Congress

9 novembre 2016

# Benvenuti a "Future Food Lab".



## Introduzione

La Prefettura di Gunma, ricca di natura, è nota in Giappone per i suoi deliziosi prodotti agricoli e di allevamento, di cui rifornisce l'area urbana il cui centro è la capitale Tokyo.

La Prefettura di Gunma ha avuto l'onore di partecipare ad EXPO Milano 2015, esponendo durante gli ultimi giorni di manifestazione, quando davanti al Padiglione del Giappone si formavano lunghissime file. In quell'occasione sono stati presentati due nostri prodotti alimentari: la carne di manzo Joshu Wagyu e il Konjac.

Gunma esporta con orgoglio in Europa la Joshu Wagyu dal 2014, quando la Joshu Wagyu fu il primissimo Wagyu, manzo giapponese, ad essere introdotto in Europa.

Il Konjac, di cui la Prefettura di Gunma detiene il 90% della produzione in tutto il Giappone, invece è un prodotto alimentare consigliato per le sue proprietà salutari, essendo senza calorie e senza glutine.

Per far sì che la Joshu Wagyu e il Konjac diventino alimenti largamente apprezzati anche in Italia, ci siamo voluti mettere alla prova insieme a degli chef italiani di prima classe per creare un menù innovativo che contenesse questi due ingredienti, facendo di "Future Food Lab" il nostro motto per promuovere i prodotti agricoli e di allevamento della Prefettura di Gunma.

Ci auguriamo che sia di vostro gradimento il menù sviluppato dalla inedita creatività e abile tecnica di questi grandi chef a partire dai due nuovi ingredienti: la "pioniera" Joshu Wagyu e il Konjac, "cibo del futuro".

Desideriamo ringraziare di cuore Paolo Marchi e Identità Golose per la grande collaborazione e il loro contributo, che hanno reso possibile questa serata a seguito del workshop di settembre.

Nella speranza che la Joshu Wagyu e il Konjac possano diventare alimenti amati anche in Italia,

Prefettura di Gunma

La Prefettura di Gunma si trova al centro del Giappone e dista circa un'ora di Shinkansen (treno ad alta velocità) da Tokyo. Ricca di natura, è una regione conosciuta per la sua agricoltura.



### Gunma - La Vera

Il logo intende raccontare le realtà più vere di Gunma. È stato creato in occasione di EXPO Milano 2015, per esprimere il fascino materiale e immateriale di questa regione con i suoi prodotti locali, i luoghi turistici, la sua gente e i patrimoni dell'umanità per farla conoscere a tutto il mondo.



# Joshu Wagyu

Le cinque caratteristiche che compongono il marchio Joshu Wagyu



## 1 Una bontà che soddisfa i cinque sensi: Taste

Combina una dolcezza e un umami che pervadono il palato, un tocco morbido, un suo profumo caratteristico (\*) e una bella mazzatura (struttura del grasso). La sua elegante bontà è la prova dell'affidabilità della "Gunma Quality".

*\*La carne Wagyu di alta qualità ha un caratteristico aroma (wa-gyu-ko) che dipende dai suoi componenti, tra i quali la presenza di lattoni.*



## 2 Un'icona giapponese riconosciuta a livello internazionale: Globally recognized Wagyu

La Joshu Wagyu, dapprima importata come Wagyu in Europa e in America, dove esistono degli standard di qualità particolarmente alti, è una carne sempre molto apprezzata (\*). Come pioniere della Wagyu giapponese, le sue sfide sono sempre state all'avanguardia.

*\*Gli USA hanno avviato l'importazione nel 1990, mentre l'Europa nel 2014.*



## 3 Un taglio ricco di amore: Value-added

Vi presenteremo le tecniche di taglio per ottenere una carne saporita e priva di sprechi. La Joshu Wagyu viene allevata con la massima cura e vorremmo che sia chi la prepara sia chi la gusta possa apprezzarne la bontà senza che nulla vada sprecato.



## 4 Wagyu genuina: Truly Wagyu

Ogni capo di Joshu Wagyu viene allevato singolarmente con cura e amore. In Giappone, il controllo avviene fin dalla nascita del bovino con il sistema della tracciabilità. Le avanzate tecniche di allevamento sulla base del pedigree danno vita non alla semplice "Wagyu", bensì al sapore genuino della Wagyu.



## 5 Standard internazionali di sicurezza: Safety

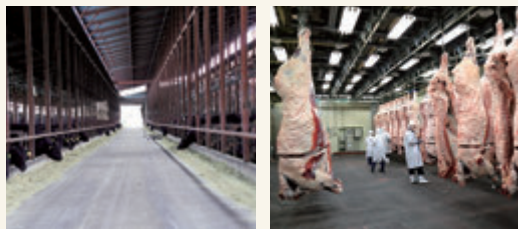
La qualità della Joshu Wagyu viene controllata scrupolosamente dal mercato della carne di Gunma, che risponde con orgoglio agli standard di sicurezza internazionali (\*) fino alla distribuzione nei negozi. Con fiducia e ottimismo, consegnamo una carne sicura che risponde alla "Gunma Quality".

*\*Trattata secondo il protocollo HACCP.*

### Joshu Wagyu

#### "Umami, profumo, tenerezza e dolcezza": le caratteristiche della Joshu Wagyu

Il nome della carne Joshu Wagyu deriva dall'antico nome della Prefettura di Gunma, Joshu, situata pressoché al centro dell'arcipelago giapponese. La carne Joshu Wagyu è una carne rappresentativa del Giappone che si distingue per dolcezza, morbidezza, aroma e gusto, prodotta da animali allevati con grande impegno in un meraviglioso ambiente ricco di natura.



# Konjac

Le cinque caratteristiche che compongono il marchio Konjac



## 1 Un futuro positivo: Future Food

Il Konjac è un ingrediente che tutto il mondo, ben consapevole delle problematiche legate alla salute, sta osservando con particolare attenzione. Le funzionalità del Konjac, che da Gunma si sta diffondendo a livello globale (\*), sono in stretta relazione con l'idea di un futuro positivo.

*\*La Prefettura di Gunma occupa circa il 90% del mercato di produzione di Konjac in Giappone.*



## 2 Possibilità che stimolano la creatività: Characteristics and benefits

Ha una adattabilità comparabile a un veicolo carico di sapori. La "Gunma Quality" pone particolare attenzione alle sue funzionalità a supporto della salute. Il Konjac è un ingrediente del futuro che, abbinato alla creatività in cucina, può dare vita a piatti completamente nuovi.



## 3 Un'acqua a supporto del Giappone: Composition

Il Konjac è composto per oltre il 90% da acqua. Le rinomate acque di Gunma nella cui ricca natura cresce il Konjac, sono la fonte che dà vita ai suoi prodotti agricoli e di allevamento (\*) ed è un valido supporto all'attività della popolazione che vive nelle grandi aree metropolitane.

*\*A livello nazionale, la Prefettura di Gunma si colloca entro le prime cinque posizioni per volume di produzione agricola e zootecnica con oltre 20 prodotti.*



## 4 Un ingrediente curioso: Versatility

Il Konjac è un ingrediente particolarmente versatile, simbolo dell'innovazione e della "Gunma Quality", che presenta una singolare consistenza al palato, un sapore insapore, nonché alcalinità e funzionalità (\*) a supporto della salute e della bellezza, grazie a un basso apporto di calorie e alla presenza di glucomannano.

*\*Apporta poche calorie e include glucomannano (fibre alimentari), calcio ecc.*



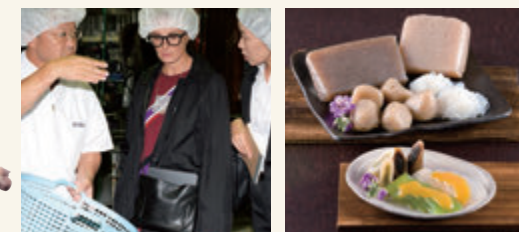
## 5 La sicurezza della produzione giapponese: Safety

Il Konjac è uno degli ingredienti modello della cultura gastronomica giapponese, registrata tra i patrimoni dell'umanità. Proprio perché è prodotto in Giappone, Paese che fa della freschezza la sua bandiera, può essere gustato in tutta sicurezza.

### Konjac

#### Il 90% del mercato di produzione in Giappone è occupato dalla radice Konjac di Gunma

L'ingrediente da cui origina il Konjac è la radice Konjac. La sua coltivazione avviene sfruttando le particolari condizioni climatiche e di terreno. Gunma è la prima regione produttiva in Giappone di Konjac, detenendo circa il 90% di tutta la produzione nazionale. La radice Konjac esiste in molte varietà e viene lavorata in molti prodotti dalle diverse forme.





Konjac

Antipasto  
 "Aspic": calamaro, ostriche, Konjac e verdure



Future Food Lab - Workshop 2016.09

Gunma Ambassadors



Nobuya Niimori

Sushi B  
 Executive Chef

Nobuya Niimori è Ambassador della Prefettura di Gunma da EXPO Milano 2015. Nato a Tokyo nel 1973, vive attualmente a Milano. Dopo aver imparato e lavorato nella cucina italiana per 8 anni in Giappone, si trasferisce in Italia. Lavora come chef in numerosi ristoranti stellati in Toscana, Marche, Sardegna e Milano. Dopo aver concluso la sua esperienza lavorativa al ristorante Don Carlos nello storico e rinomato Grand Hotel et de Milan, si trasferisce da ARMANI NOBU per imparare anche la cucina giapponese. Nel 2014, diventa executive chef presso Sushi B, uno dei prestigiosi veri ristoranti giapponesi a Milano, nella cui apertura è stato molto coinvolto. La sua prospettiva creativa nella cucina giapponese unita ad una grande conoscenza dell'Italia è stata molto lodata per i suoi piatti pieni di sensibilità, colorati e molto gustosi.



Anna Meroni

Dipartimento di Design del Politecnico di Milano  
 Professore Associato

Anna Meroni è Ambassador della Prefettura di Gunma da EXPO Milano 2015. Architetto e Dottore di ricerca in Design, è Professore Associato in Design presso il Dipartimento di Design del Politecnico di Milano. Il focus della sua ricerca è sul design strategico e dei servizi per la sostenibilità a supporto dell'innovazione sociale e dello sviluppo territoriale. Coordinatrice internazionale della rete DESIS-Design for Social Innovation and Sustainability - è anche responsabile del POLIMI-DESIS Lab, presidente del programma di laurea magistrale in Product Service System Design e fa parte del consiglio del programma di dottorato di ricerca in Design. Anna è coordinatrice di progetti di ricerca e conferenze, autrice di numerose pubblicazioni e docente inviata presso altre università nel mondo.



Teneri anelli di calamaro appena scottato sono accompagnati da colorate gelatine di Konjac preparate con succhi vegetali che si confondono in una brunoise di verdure sbollentate, tuberi marinati. Tutto è legato da un gel di dashi e acqua di ostrica creato con agar e Konjac, che ricopre gli ingredienti. Il piatto viene poi rifinito con crema di calamaro, porri fritti, castagne fresche e nocciole.

Fabrizio Ferrari

Era il 1984, quando Dario e Bruna Ferrari tirarono su la claire de Al Porticciolo, insegna che reca impresso ancora oggi l'anno della sua fondazione. Il ristorante diventò da subito un punto di riferimento della ristorazione di Lecco, guadagnandosi la stella Michelin nel 2006, quasi due anni dopo che il figlio Fabrizio, classe 1980 e laurea in giurisprudenza in tasca, cominciò a occuparsi della linea di cucina, affiancato presto da Anna Valsecchi, compagna di sala e di vita. Da lì in poi è stato un continuo crescendo per il ragazzo, sempre più padrone della cucina. Cucina che però non è di clausura perché Fabrizio, autodidatta con tutti i crismi, mostra da sempre un sacro fuoco per l'apprendimento altrove, come il Noma di Renè Redzepi a Copenhagen e Uliassi dal cuoco Mauro, a Senigallia, nelle Marche. La sua cucina indugia molto sul pesce, con tecniche molto personali, tese spesso a dare valore a ingredienti dimenticati o a trattare con gentilezza pesci e crostacei. Dal 2012 è tra i cuochi dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe.



Al Porticciolo 84  
 Lecco



**Joshu Wagyu**  
Filetto



**Primo piatto**  
**Tagliatella, Grana Padano,**  
**Joshu Wagyu**

*Tagliare il filetto a forma rettangolare. Una volta abbattuta la carne, la si affetta sottilmente e si ripone in frigorifero. Cuocere le tagliatelle in acqua bollente e saltare le alghe con olio d'oliva e impiattare. Rifornire con la crema di Grana Padano e disporre infine sopra le tagliatelle la carne condita con olio alla brace. Guarnire il piatto con fiori e germogli.*



## Terry Giacomello

La sua passione per la cucina nasce quando a circa 13 anni comincia ad affiancare mamma Wanda ai fornelli di una "semplice ma pur buona trattoria di paese", dove carpisce i segreti di una gustosa pasta all'uovo o di una polenta fatta con il mais appena macinato al mulino, ma dove impara anche a trattare la selvaggina da piuma, ad esempio come togliere le piume ai fagiani, come marinarli e così via. Seguono poi gli studi alla scuola alberghiera di Longarone, le stagioni estive e le esperienze, tante, importanti presso veri e propri templi della gastronomia mondiale: un paio di anni in Francia con Marc Veyrat e Michel Bras, quasi quattro anni al Bulli con Ferran Adria, alcuni con Alex Atala in Brasile, e infine al Mugaritz con Andoni Luis Aduriz. In Italia invece lavora accanto a Sergio Mei presso il Four Season di Milano. Dai grandi maestri apprende disciplina, professionalità, rigore in una cucina, umiltà, ma anche l'arte di saper maneggiare le materie prime, rispettandole senza rovinarle, fino a raggiungere una perfezione quasi maniacale nel lavoro.



**Inkiostro**  
Parma

**Konjac**

**Joshu Wagyu**  
Controfiletto



**Secondo piatto**  
**Carne cruda di razza Joshu Wagyu con**  
**acqua di Grana Padano e radice di Konjac**

*Abattere il taglio di sottofiletto, tagliarlo poi finissimo; condire con acqua di Grana Padano legata con la polvere di radice di Konjac per simulare l'idea di Shabu Shabu che scalda e intiepidisce la carne. Rifornire il piatto con cipolla rossa all'aglio e radice di cren, grattugiata a crudo.*



## Andrea Ribaldone

Milanese di nascita, Andrea Ribaldone ha il Piemonte nelle vene: il padre è di Lu Monferrato e la mamma è pure piemontese. Il nonno del cuoco aveva invece un famoso pastificio a Milano. Andrea comincia a cucinare nel 2000, convincendo il suo maestro a farsi scritturare per il ristorante La Fermata di Spinetta Marengo, dal 2003 premiata con la prima stella Michelin. Nel 2012 Ribaldone decide di incamminarsi per la propria strada. Ribaldone vanta collaborazioni negli anni come executive chef e consulente di Eataly Tokyo oltre ad alcune importanti realtà ristorative. Nel 2013 inizia una consulenza come F&B Director per JSH Hotels & Resorts mentre da giugno 2014 apre il suo ristorante ad Alessandria, la nuova avventura de I Due Buoi. E' uno dei più antichi locali della città ma lui stesso l'ha voluto completamente ristrutturato e rinnovato nella proposta enogastronomica. Nel 2015, ricopre il ruolo di executive chef delle cucine di Identità Expo.



**I Due Buoi**  
Alessandria



**Joshu Wagyu**  
Reale

Secondo piatto  
**Shabu Shabu alla fiorentina**



*Carne Joshu Wagyu tagliata sottilissima, farcita di purè di patate al cavolo nero e mandorle, erbe e verdure croccanti delle campagne toscane, brodo ridotto (bollente) addizionato di vin santo versato a tavola.*



**Marco Stabile**

Proposta culinaria originale e di una politica dei prezzi più che accorta, che collocano la sua tavola ai confini della bionomia e all'avanguardia del food management italiano. L'alberghiero a Firenze, il Club Bell'Arturo con Guido Sabatini, esperienze a San Miniato e a Prato, il Salotto del Chianti di Mercatale Val di Pesa, la prestigiosa Osteria di Passignano e l'apprendistato inconfondibile con i fratelli Trovato da Arnolfo...  
Novello Dante, non aveva che da tradurre in volgare un verbo tanto aulico e prezioso, oggi nazionalpopolare negli ingredienti come nella capacità comunicativa. Professionalità, stagionalità, grandi prodotti, avanguardismi in travesti per non scioccare la clientela. Difficile resistere a un intelligente menu degustazione a questi prezzi, facilmente in sold out tanto a pranzo che a cena. Con la gratificazione della stella a novembre 2011.



**Ora d'Aria**  
Firenze



**Konjac**



Dessert  
**Alla radice del dolce**

*È un piatto costruito intorno al Konjac, carote, sedano e barbabietole rosse, preparati con varie tecniche e consistenze, senza glutine. Troveremo la carota e la barbabietola cremose, croccanti e in gel (con farina di Konjac), le fettucine di Konjac aromatizzate sempre alla carota e barbabietola e infine il sorbetto e le foglie di sedano.*

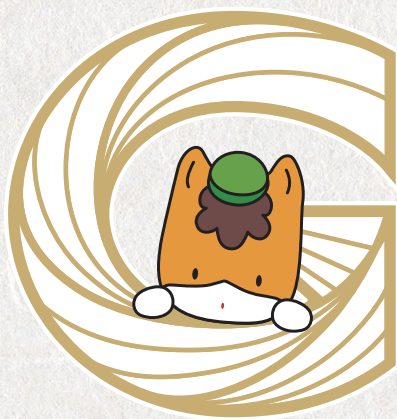


**Luca De Santi**

Vicentino, classe 1979, Luca è uno dei pasticceri più versatili degli ultimi anni. La solidità tecnica che gli riconoscono l'ha costruita con le prime esperienze nelle cucine di alcuni grandi alberghi, come il Cipriani a Venezia o il Lapa Palace di Lisbona. Poi nel 2002 l'approdo alla corte di Gualtiero Marchesi, all'Albereta: così Luca De Santi inizia il suo percorso nell'alta ristorazione, che poi prosegue, specializzandosi sempre di più al tre stelle fiorentino Enoteca Pinchiorri, dove si ferma per più di cinque anni, dal 2005 al 2011, diventandone capo pasticciere. La storia più recente vede De Santi lasciare per un breve periodo il mondo della cucina d'autore per tornare alla pasticceria di laboratorio in quell'istituzione meneghina che è Peck. Ma la ristorazione lo chiama. Arrivano così le consulenze per Al Mercato di Nespor e Roncoroni e per il Ratanà. Adesso Luca De Santi sembra proprio aver trovato casa a Milano, e in particolare al Ratanà di Cesare Battisti, dove, oltre a svolgere il ruolo di capo pasticciere è diventato da qualche mese anche il sous chef. Nel 2015 ha vinto il premio come miglior pasticciere dell'anno per la Guida di Identità Golose 2015.



**Ratanà**  
Milano



**GUNMA  
QUALITY**



## Logo unificato dei prodotti agricoli e zootecnici della Prefettura di Gunma

I prodotti agricoli e zootecnici della Prefettura di Gunma riporteranno d'ora in avanti questo logo che ne renderà più chiara e sicura la loro distribuzione alla clientela.

Abbiamo riprodotto nel design di questo logo, erede degli elementi di "Gunma - La Vera" (il logo di Gunma sviluppato in occasione di Expo Milano 2015), l'immagine della Prefettura di Gunma che risplende al centro del Giappone, rifacendoci alla grande forza centripeta creatasi grazie ai vari apprezzamenti ricevuti e al riconoscimento di molti prodotti agricoli e zootecnici della nostra regione di cui andiamo orgogliosi.

Ai prodotti agricoli e di allevamento di qualità della Prefettura di Gunma, che hanno superato anche i severi standard di importazione imposti dall'Europa, verrà apposto questo logo con l'intento di diffonderli tra i consumatori in tutti i Paesi, consolidando le intenzioni dei produttori di espandersi dal Giappone all'Europa e al mondo. La Prefettura di Gunma continuerà a sorprendervi.