

Il segreto del vero ramen giapponese. La chef Taeko Murata alla Materia del giorno

Pubblicato: Martedì 11 Novembre 2025



Un viaggio nel cuore del **Giappone**, tra profumi di brodi lenti e ciotole fumanti di **Ramen**. È ciò che propone la **Materia del giorno mercoledì 12 novembre alle ore 16**, presso lo spazio libero di Materia a Castronno (via Confalonieri 5).

Ospite d'eccezione sarà **Taeko Murata**, chef e divulgatrice culturale giapponese, che racconterà come si prepara il vero ramen secondo la tradizione del suo Paese.

Non un semplice piatto, ma un simbolo di convivialità e di equilibrio tra gusto e tecnica. Le **origini del ramen sono cinesi** e risalgono a secoli fa. Tuttavia, il ramen che conosciamo oggi ha preso forma in **Giappone**, guadagnandosi la popolarità dopo la **Seconda Guerra Mondiale**, grazie alla diffusione della farina importata dagli Stati Uniti (utilizzata per fare i noodles) e all'influenza dei soldati giapponesi rientrati dalla Cina. Oggi il **ramen è un'icona globalizzata** ed è l'espressione più autentica della cucina quotidiana nipponica.

Taeko Murata accompagnerà i partecipanti in un percorso sensoriale che parte dalla scelta degli ingredienti fino alla composizione finale, dove ogni elemento dialoga in armonia. Durante l'incontro si parlerà anche delle diverse varianti regionali.

Un'occasione per comprendere come il ramen, dietro la sua apparente semplicità, **nasconde secoli di storia**, ritualità e attenzione al dettaglio. Attraverso le parole e i gesti di Taeko Murata, il pubblico potrà scoprire le regole filosofiche che animano la cucina giapponese: **rispetto per la materia prima, equilibrio dei sapori e lentezza consapevole**. L'incontro si terrà a Materia, a Castronno, e sarà

trasmesso in streaming su Varesenews.

I PROSSIMI APPUNTAMENTI

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it