



Prova di originalità del Wagyu giapponese

**È finalmente disponibile il Wagyu**  
originale giapponese!



Solo la carne Wagyu originale giapponese vanta una consistenza, un aroma e un gusto assolutamente epicei.

Il Wagyu giapponese è unico per la sua ottima consistenza e per lo "shimofuri", una mazzatura finemente distribuita, la cui temperatura di fusione corrisponde a quella corporea.

Di conseguenza, il Wagyu si scioglie istantaneamente in bocca, rilasciando il dolce e ricco "aroma di Wagyu".

Inoltre, a differenza di tutti gli altri tipi di manzo, oltre la metà della raffinatissima mazzatura "shimofuri" del Wagyu originale è salutare, grazie alla presenza di acido oleico dato dalle olive.

Il Wagyu giapponese aprirà i vostri cinque sensi a una nuova dimensione.

Le rinomate valutazioni di precisione tipiche del Giappone ne assicurano una qualità costante.

In aggiunta, ogni Wagyu è dotato di un codice ID individuale a 10 cifre, che assicura la sicurezza dell'alimento.

<http://wagyu.jp/en/>

10/09/2015 alle 13 presso In Kitchen LOFT

Japan Livestock Products Export Promotion Council

Press Release

## **Obiettivo dell'evento nelle parole degli organizzatori**

Il “Washoku” (cibo giapponese), incluso il sushi, sta prendendo sempre più piede in tutto il mondo, in alcuni paesi possiamo parlare di un vero e proprio “washoku boom”. Vi è quindi un crescente interesse per gli ingredienti prodotti in Giappone, soprattutto per la carne di manzo giapponese Wagyu che ha segnato un incremento importante nelle esportazioni (142%, dati 2014) anno dopo anno. La domanda crescente in tutto il mondo, deve essere sostenuta quindi da un'attenta comunicazione nei confronti dei nuovi consumatori stranieri e da un maggior controllo per far sì che sulle tavole internazionali sia presente solo la migliore e autentica della produzione Wagyu.

Anche perché, dato il grande numero di produttori di Wagyu, è opinione diffusa che la carne di manzo direttamente prodotta in Giappone, sia difficilmente riconoscibile.

**L'Associazione per la promozione delle esportazioni di prodotti del bestiame giapponese - Japan Livestock Products Export Promotion Council - organizza** dunque questo evento nella città di Milano, capitale della moda e dell'economia, sede dell'EXPO mondiale dedicato al cibo, con l'obiettivo di

far conoscere il vero manzo giapponese wagyu ad un pubblico il più vasto possibile.

## **Periodo, ristoranti coinvolti e contenuto dell'evento**

Per garantire la piena riuscita dell'evento abbiamo deciso di avvalerci della collaborazione di 5 ristoranti che rappresentino l'Italia nel mondo non solo a Milano.

In questo modo, tutti potranno assaporare al meglio la bontà della carne di manzo giapponese Wagyu. Riassumiamo:

1. Periodo dell'evento: da sabato 19 settembre a venerdì 25 settembre;
2. Ristoranti coinvolti, contenuto dell'evento (menù di wagyu, caratteristiche particolari) saranno descritti nel press kit e nel materiale informativo;
3. informiamo che i giornalisti interessati a partecipare all'evento sono pregati di contattare anticipatamente l'Ufficio Stampa – sig.ra Maria Grazia Balbiano (+39 347 360 7342 [info@mariagraziabalbiano.com](mailto:info@mariagraziabalbiano.com))
4. Il promotore dell'evento è Japan Livestock Products Export Promotion Council

## **1. Particolarità della carne di manzo giapponese Wagyu**

Per approfondire informazioni sulla sicurezza, controlli a tutela della carne WAGYU e curiosità sulla tradizione enogastronomica si rimanda alla la brochure “Japanese beef” realizzata in italiano per questa occasione.

## **2. La carne di manzo Wagyu nella cultura giapponese**

Oggi vorremmo presentare le modalità con cui viene tagliata la carne di manzo giapponese Wagyu, e i piatti più popolari che vengono preparati con questo ingrediente, ovvero lo shabu-shabu e la tempura.

La carne di manzo Wagyu possiede delle caratteristiche uniche al mondo, che vengono esaltate dall'originalità della cultura giapponese. Pertanto, per presentare al meglio questa carne utilizzeremo, per gli strumenti a vostra mano, la bella e forte carta giapponese *Washi*, di modo che possiate godere appieno della cultura nipponica. Questi fogli di carta sono stati realizzati a mano uno a uno con cura da sapienti artigiani specializzati.

## **3. I tagli della carne e la degustazione**

Informiamo che i tagli di carne utilizzati sono di qualità “A5” la più alta possibile, nei tagli sottofiletto e controfiletto, sotto la cura, supervisione e taglio del maestro Eguchi membro dell'azienda leader del settore *Starzen International*.

~ ~ ~ ~ ~

## **Cerimonia di premiazione**

1. Avrà luogo il 26 settembre (sabato) dalle ore 15:00 presso InKitchen LOFT (via Adige 9 – Milano)
  
2. Programma dell'evento
  - Presentazione e premiazione dei Maestri dei 5 ristoranti coinvolti
  
  - Degustazione dei piatti proposti da ogni ristorante durante la Settimana di promozione del manzo giapponese
  
  - Impressioni e commenti dei Maestri
  
  - Risultati dei questionari sui gusti dei clienti
  
3. Presentazione di altri prodotti dell'industria dell'allevamento giapponese

Elenco dei ristoranti che partecipano all'evento di valorizzazione della carne di manzo giapponese WAGYU:

**Cracco**

Via Victor Hugo 4, 20123 Milan TEL 02 876774

**Innocenti Evasioni**

Via privata della Bindellina, 20155 Milan TEL 02 33001882

**Mio**

Via Tommaso Grossi 1 Park Hyatt, 20121 Milano TEL 02 8821 1234

**Orti di Leonardo**

Via de Togni 6, 20123 Milan TEL 02 4983197

**Tomoyoshi Endo**

da Via Vittor Pisani, 13-20124 Milan TEL 02 66986117