

JAPAN FOLK FESTIVAL 2015

Milano

24 - 25 - 26 settembre



Programma

CONCERTO DI MUSICA CLASSICA GIAPPONESE

Conservatorio Giuseppe Verdi

Via Conservatorio, 12

giovedì 24 settembre 2015 - ore 20,30

Ingresso Libero

Musica tradizionale - Il mondo di Shinichi Yuize

Shinichi Yuize (1923 – 2015) - Compositore

Nato nel 1923 in Hokkaido. Nel 1952, studente presso l'Università delle Arti di Tokyo, arriva primo al concorso di musica tradizionale giapponese organizzato dal giornale di Tokyo e viene premiato dal Ministro della Pubblica Istruzione nella categoria composizione. Dopo la laurea, frequenta l'Università Columbia di New York, dove ha come insegnante il compositore Henry Cowell. Insegna poi presso la stessa università su invito della Fondazione Rockefeller. Molto attivo sia in Giappone sia all'estero come compositore musicale e per koto, lasciando dietro di sé molti successi di musica tradizionale contemporanea.

Organizzazione/regia: Koko Mizuno Produttrice di musica tradizionale giapponese

Nel 1958 fu dirigente dei musicisti Ikutaryu-seiha, poi cambiò radicalmente diventando produttrice di musica classica giapponese lanciando i principali musicisti giapponesi dei giorni nostri. Con l'emittente televisiva nazionale NHK, ha presentato al mondo molti musicisti talentuosi e ha prodotto molti spettacoli di musica tradizionale per incarico dell'Agenzia per gli Affari Culturali. Nell'esposizione universale di Tsukuba del 1985, creò una collaborazione su un grande palco all'aperto tra musica tradizionale / ikebana e musica tradizionale / cerimonia del tè, con altri 10 spettacoli, ricevendo l'onorificenza da parte del presidente Doko. Anche dopo l'anno 2000, si è occupata di organizzare spettacoli sia in Giappone sia all'estero e nel 2009 ha presentato al Carnegie Hall la musica tradizionale giapponese dove oltre alla gloria nazionale vivente, il flautista Hozan Yamamoto, si sono esibiti oltre 50 musicisti.





Kazuko Nakashima terza generazione Seiha-hogakkai, musicista musica classica giapponese

Nata da Yasuko Nakashima, seconda generazione della famiglia che fondò il Seiha-hogakkai e dal compositore e esecutore di koto Shinichi Yuize, fin da bambina non apprende solo la musica tradizionale giapponese ma anche il piano e la composizione musicale. Mentre si dedica come insegnante all'educazione dei compositori nel Seiha-hogakkai, si esibisce sia in Giappone sia all'estero e dal 2007 come vice caposcuola del Seiha, s'impegna nella diffusione della musica tradizionale giapponese.

Shinzan Yamamoto musicista flauto dritto giapponese

Dall'età di 7 anni studia sotto la guida del padre, tesoro nazionale vivente, Hozan Yamamoto.

Nel 1983 supera l'esame tozan ryu shakuhachi con il massimo dei voti diventando vice maestro. Dal 1985, si esibisce attivamente anche all'estero. Come formidabile esecutore shakuhachi ha la responsabilità delle prossime generazioni e le speranze di tutti.



Ensemble Orchestra Seiha-Hogakkai

La fondazione Seiha-hogakkai è stata fondata nel 1913 da Utashito Nakashima dando origine, nella città di Nagano, al primo e più grande gruppo di compositori di koto. Attualmente, fanno parte delle 11 sezioni giapponesi una 18.000 membri impegnati nella diffusione e nella promozione della musica tradizionale giapponese attraverso attività di insegnamento, di esecuzioni musicali.

Nel 1959 è stato fondato il Conservatorio Seiha, come istituzione di formazione professionale. Nel 2013, anno del 100° anniversario del Seiha-hogakkai, è stata aperta una scuola dove è possibile imparare sia la musica classica sia la musica

contemporanea. La famiglia fondatrice, che ha come motto quello dello "Spirito dell'Armonia", al fine di sviluppare la musica tradizionale giapponese, spera di incontrare sulla propria strada molte persone interessate a quest'arte. La produttrice Koko Mizuno è vice-presidente onorario di questa fondazione.

Programma

Suite per voce e musica strumentale

"Shigaraki-danuki"

Il compositore visitò per caso una fornace per le ceramiche Shigaraki nella Prefettura di Shiga dove era esposto un "Rian"; lesse un racconto tradizionale sul procione di un sacerdote itinerante e sulla base di questa figura buffa realizzò questa composizione musicale. Gli strumenti utilizzati sono la voce, il flauto di bambù, il koto, il liuto giapponese a tre corde, il liuto giapponese a 17 corde e strumenti a percussione. È divisa in tre parti: brano musicale, preludio e gli otto attributi di buon auspicio. Il preludio è composto da 8 brevi brani. Gli otto attributi di buon auspicio sono: occhi, viso, pancia, cappello a cono di paglia, libretto postale, coda, bottiglia in terracotta per saké, portafoglio.

In Giappone, il tanuki (cane procione), come personaggio sorridente e comico, compare in storie antiche, in monologhi comici e in canzoni per bambini. Questa volta, per lo strumento a percussione che rappresenta il picchiarsi la pancia del procione abbiamo utilizzato un "mokugyo", tamburino di legno a forma di pesce. Questo tamburino è uno strumento usato nei templi buddisti per prendere il ritmo durante i canti dei sutra.



Gli otto attributi di buon auspicio

Cappello di paglia	Contro i problemi e la malasorte.
Occhi	Per stare all'erta e prendere buone decisioni.
Viso	Una vita sempre allegra e amore verso il prossimo.
Bottiglia di saké	Gratitudine per i pasti quotidiani e moderazione per una vita sana.
Libretto postale	Fiducia, sincerità, onestà.
Pancia	Capacità di fare decisioni coraggiose.
Portafoglio	Buona fortuna con i soldi.
Coda	Forza per raggiungere gli obiettivi fissati e altruismo.

Canto
Strumento a percussione

Nakashima Kazuko
Okubo Gareii

Shinsen-cho bukyoku

Composizione musicale: Shinichi Yuize
Pezzo per assolo di koto

Trattandosi di una suite di danza che è stata accordata con il tono C (Shinsen), ha preso il nome di "Shinsen-cho bukyoku". In questo canto sono rappresentati i ricordi del paese natio del compositore, Hokkaido. Il primo movimento rappresenta il gioco del volano a Capodanno mentre nel secondo movimento, si canta portando una lanterna in mano. Il terzo movimento è una ballata dell'etnia autoctona Ainu.

Quinta sangen kyosokyoku

Composizione musicale: Shinichi Yuize

Il primo movimento è una sonata veloce e potente, con un ritmo sincopato particolare, il secondo movimento è scritto in tre gorgheggi con tutti gli strumenti pizzicati ed eseguiti lentamente. Il finale è a forma rondò e il tema, a parte il primo movimento, è a ritmo contrastante unificato.

Il sangen (liuto giapponese), è uno strumento musicale a tre corde.

Assolo liuto cinese

Kazuko Nakashima

MOSTRE, WORKSHOPS E RAPPRESENTAZIONI

Teatro Dal Verme

Via San Giovanni sul Muro, 2

venerdì 25 e sabato 26 settembre

Costo ingresso giornaliero: Intero Euro 20,00 - Ridotto: 16,50

Vendita Biglietti



Teatro dal Verme

Biglietteria aperta a partire da due ore prima dell'orario inizio spettacolo e fino alle ore 19.00

	Venerdì 25 settembre	Sabato 26 settembre
Mostre	16:00 – 21:30	15:00 – 21:00
Workshop	Due turni: dalle 16:30 alle 19 e dalle 19 alle 21:30	
Performance su palco		18:00 – 21:00

Parte degli incassi saranno devoluti alla popolazione del Nepal, colpita dal grande terremoto del 25 aprile 2015. (Il Nepal partecipò all'Expo di Aichi del 2005, esibendo una vera pagoda per lanciare un messaggio di pace globale. Il direttore Roshan Shakya è un nostro caro amico e speriamo che il Nepal possa riprendersi rapidamente).

Presentatore: Massimiliano Sgai
Presentatori workshop: Massimiliano Sgai, Chieko Aoki.

Con il patrocinio di: Consolato Generale del Giappone a Milano, Città di Milano, Teatro Dal Verme, BNI Italia.
Con la collaborazione di: Istituto Comprensivo "Federico Fellini" di Tavazzano con Villavesco, compagnia aerea Cathay Pacific ed Emirates.

WORKSHOPS

venerdì 25 settembre

Ikebana Takeda Hosei e il gruppo "No no hana"

Utilizzando i fiori acquistati presso il mercato di Milano, si mostreranno i principi fondamentali dell'Ikebana giapponese e si presenteranno composizioni floreali nate dalla personalità di ogni artista per un'esperienza unica e divertente.

In caso di catastrofi / I tre sacri tesori degli anziani

Nambu Michiyo, volontari *disastri network Suzuka*

Occhiali da lettura, apparecchi acustici e protesi dentarie: questi sono i tre sacri tesori degli anziani in caso di catastrofi naturali.

Da molti anni, è la definizione che è stata lanciata dall'esperienza dell'attività di volontariato sui disastri naturali. In questo workshop, saranno presentati i preparativi in caso di disastri naturali e si realizzeranno dei sacchetti con questi tre tesori.



Dodici strati di kimono cerimoniale Kimono Kajjiura

Ancora oggi, nel matrimonio ufficiale della Famiglia Imperiale del Giappone, s'indossa il kimono nuziale formato da 12 strati. Nel workshop, sarà possibile osservare la vestizione di questo kimono a 12 strati in stile moderno.

Dopo la vestizione, per chi fosse interessato, è possibile indossare sulle spalle questo corredo per provare a diventare una principessa giapponese.

Danza Ryukyu / Musica classica Ryukyu Gruppo d'intrattenimento di Okinawa

Sarà presentata la musica e la danza tradizionale di Ryukyu, la cui scala musicale è formata da Do, Mi, Fa, So, Si senza l'uso di Re e La. Con la spiegazione della musica formata da questa particolare scala musicale, si presenteranno anche i vestiti dai colori vivaci utilizzati nella danza Ryukyu.

Strumenti musicali giapponesi e la vera atmosfera estiva - Danza Gujo (Kawasaki, Harukoma) Dagaya

Nella città di Gujo, prefettura di Gifu, ogni anno tra luglio e settembre, si danza ininterrottamente per tre giorni e tre notti in diversi luoghi il "Gujo Odori". Il Gujo Odori ha una storia di 400 anni ed è una dei tre bon odori più importanti in Giappone, attirando non solo in tutto il Giappone ma anche all'estero più di 200 mila persone. È stato classificato come importante patrimonio culturale immateriale del paese. Oltre a questo, si presenteranno anche strumenti giapponesi tradizionali come il kokyū (violino giapponese), lo tsugaru shamisen, i tamburi giapponesi e i flauti.

IN SCENA
sabato 26 settembre

1. Musica tradizionale (Il mondo di Yuize Shinichi)

Shinichi Yuize (1923 – 2015) - Compositore

Nato nel 1923 in Hokkaido. Nel 1952, studente presso l'Università delle Arti di Tokyo, arriva primo al concorso di musica tradizionale giapponese organizzato dal giornale di Tokyo e viene premiato dal Ministro della Pubblica Istruzione nella categoria composizione. Dopo la laurea, frequenta l'Università Columbia di New York, dove ha come insegnante il compositore Henry Cowell. Insegna poi presso la stessa università su invito della Fondazione Rockefeller. Molto attivo sia in Giappone sia all'estero come compositore musicale e per koto, lasciando dietro di sé molti successi di musica tradizionale contemporanea.

Organizzazione/regia: **Koko Mizuno** Produttrice di musica tradizionale giapponese

Nel 1958 fu dirigente dei musicisti Ikutaryu-seiha, poi cambiò radicalmente diventando produttrice di musica classica giapponese lanciando i principali musicisti giapponesi dei giorni nostri.

Con l'emittente televisiva nazionale NHK, ha presentato al mondo molti musicisti talentuosi e ha prodotto molti spettacoli di musica tradizionale per incarico dell'Agenzia per gli Affari Culturali. Nell'esposizione universale di Tsukuba del 1985, creò una collaborazione su un grande palco all'aperto tra musica tradizionale / ikebana e musica tradizionale / cerimonia del tè, con altri 10 spettacoli, ricevendo l'onorificenza da parte del presidente Doko. Anche dopo l'anno 2000, si è occupata di organizzare spettacoli sia in Giappone sia all'estero e nel 2009 ha presentato al Carnegie Hall la musica tradizionale giapponese dove oltre alla gloria nazionale vivente, il flautista Hozan Yamamoto, si sono esibiti oltre 50 musicisti.



Kazuko Nakashima terza generazione Seiha-hogakkai, musicista musica classica giapponese

Nata da Yasuko Nakashima, seconda generazione della famiglia che fondò il Seiha-hogakkai e dal compositore e esecutore di koto Shinichi Yuize, fin da bambina non apprende solo la musica tradizionale giapponese ma anche il piano e la composizione musicale.

Mentre si dedica come insegnante all'educazione dei compositori nel Seiha-hogakkai, si esibisce sia in Giappone sia all'estero e dal 2007 come vice caposcuola del Seiha, s'impegna nella diffusione della musica tradizionale giapponese.

Shinzan Yamamoto musicista flauto dritto giapponese

Dall'età di 7 anni studia sotto la guida del padre, tesoro nazionale vivente, Hozan Yamamoto.

Nel 1983 supera l'esame tozan ryu shakuhachi con il massimo dei voti diventando vice maestro. Dal 1985, si esibisce attivamente anche all'estero. Come formidabile esecutore shakuhachi ha la responsabilità delle prossime generazioni e le speranze di tutti.



Ensemble Orchestra Seiha-Hogakkai

La fondazione Seiha-hogakkai è stata fondata nel 1913 da Utashito Nakashima dando origine, nella città di Nagano, al primo e più grande gruppo di compositori di koto. Attualmente, fanno parte delle 11 sezioni giapponesi una 18.000 membri impegnati nella diffusione e nella promozione della musica tradizionale giapponese attraverso attività di insegnamento, di esecuzioni musicali.

Nel 1959 è stato fondato il Conservatorio Seiha, come istituzione di formazione professionale. Nel 2013, anno del 100° anniversario del Seiha-hogakkai, è stata aperta una scuola dove è possibile imparare sia la musica classica sia la musica contemporanea. La famiglia fondatrice, che ha come motto quello dello "Spirito dell'Armonia", al fine di sviluppare la musica tradizionale giapponese, spera di incontrare sulla propria strada molte persone interessate a quest'arte. La produttrice Koko Mizuno è vice-presidente onorario di questa fondazione.

Introduzione

Rokudan no shirabe Shoraifu

Composizione musicale: **Kengyo Yatsunami**

Composizione musicale: **Utashito Nakashima**

Kengyo Yatsunami, XVII secolo, fu il padre del koto moderno, migliorò il koto e lo sviluppò gettando le basi del koto moderno. Rokudan no shirabe era la principale opera classica giapponese e ancora oggi è la musica di base del koto con il quale insieme al sangen (liuto giapponese) e al flauto di bambù sono state rappresentate molte opere. Yatsunami Kengyo morì nel 1685 all'età di 72 anni anno in cui nacque il Gakusei Bach.

Il nome "Shoraifu" è stato preso dall'espressione "Il suono del koto passa con il vento tra i pini". Il "Rokudan no shirabe" è stato composto per essere suonato insieme ad altri strumenti ed è raffigurato come l'onda di ritorno vicino alla pineta di sabbia, giocherellando.

Suite per voce e musica strumentale

"Shigaraki-danuki"

Il compositore visitò per caso una fornace per le ceramiche Shigaraki nella Prefettura di Shiga dove era esposto un "Rian"; lesse un racconto tradizionale sul procione di un sacerdote itinerante e sulla base di questa figura buffa realizzò questa composizione musicale. Gli strumenti utilizzati sono la voce, il flauto di bambù, il koto, il liuto giapponese a tre corde, il liuto giapponese a 17 corde e strumenti a percussione. È divisa in tre parti: brano musicale, preludio e gli otto attributi di buon auspicio. Il preludio è composto da 8 brevi brani. Gli otto attributi di buon auspicio sono: occhi, viso, pancia, cappello a cono di paglia, libretto postale, coda, bottiglia in terracotta per sakè, portafoglio. In Giappone, il tanuki (cane procione), come personaggio sorridente e comico, compare in storie antiche, in monologhi comici e in canzoni per bambini. Questa volta, per lo strumento a percussione che rappresenta il picchiarsi la pancia del procione abbiamo utilizzato un "mokugyo", tamburino di legno a forma di pesce. Questo tamburino è uno strumento usato nei templi buddisti per prendere il ritmo durante i canti dei sutra.



Gli otto attributi di buon auspicio

Cappello di paglia

Contro i problemi e la malasorte.

Occhi

Per stare all'erta e prendere buone decisioni.

Viso

Una vita sempre allegra e amore verso il prossimo.

Bottiglia di sakè

Gratitudine per i pasti quotidiani e moderazione per una vita sana.

Libretto postale

Fiducia, sincerità, onestà.

Pancia

Capacità di fare decisioni coraggiose.

Portafoglio

Buona fortuna con i soldi.

Coda

Forza per raggiungere gli obiettivi fissati e altruismo.

Canto

Nakashima Kazuko

Strumento a percussione

Okubo Gareï

Shinsen-cho bukuyoku

Composizione musicale: Shinichi Yuize Pezzo per assolo di koto

Trattandosi di una suite di danza che è stata accordata con il tono C (Shinsen), ha preso il nome di "Shinsen-cho bukuyoku". In questo canto sono rappresentati i ricordi del paese natio del compositore, Hokkaido. Il primo movimento rappresenta il gioco del volano a Capodanno mentre nel secondo movimento, si canta portando una lanterna in mano. Il terzo movimento è una ballata dell'etnia autoctona Ainu.

Quinta sangen kyosokyoku

Composizione musicale: Shinichi Yuize

Il primo movimento è una sonata veloce e potente, con un ritmo sincopato particolare, il secondo movimento è scritto in tre gorgheggi con tutti gli strumenti pizzicati ed eseguiti lentamente. Il finale è a forma rondò e il tema, a parte il primo movimento, è a ritmo contrastante unificato. Il sangen (liuto giapponese), è uno strumento musicale a tre corde.

Assolo liuto cinese

Kazuko Nakashima

2. Matrimonio giapponese Vestizione del kimono

Nome gruppo: Kimono Kajiura e Team hair stylist "Yuimaru"

Il kimono giapponese è uno dei tesori del mondo. Il tema scelto è: "I novelli sposi giapponesi": sarà possibile assistere alla formale cerimonia di nozze tramandata dalla cultura dei samurai. Saranno presentati non solo i novelli sposi ma anche i kimono dei genitori e degli invitati, tutto accompagnato da una spiegazione dettagliata.

Inoltre, è previsto di mostrare il modo di annodare l'obi, 4 m x 20 cm.

Infine, si esibirà anche il gruppo per acconciare i capelli e sarà possibile assistere anche al cambio d'abito.

Collaborazione: Istituto Comprensivo "Federico Fellini" di Tavazzano con Villavesco Modello sposo: Nicolò Franceschini

3. Strumenti tradizionali giapponesi e "danza katana"

Nome gruppo: **Dagaya**

Shunpu no genya

Dall'antichità il commercio culturale attraverso il Mar del Giappone è penetrato all'interno del paese. Le molte guerre e i cavalli che attraversano le immense praterie delle origini della cultura giapponese popolano il canto che rappresenta la nascita della cultura giapponese. Il canto inizia con l'immagine di una conchiglia (tritone lucido) e di canti folkloristici della Mongolia (Xöömej). Il librarsi in volo di un cavallo veloce è rappresentato con violini orientali e tamburi.



Preghiera mikomai

La tradizione delle miko risale alle ere più antiche del Giappone. In tempi remoti, le donne che entravano in trance, dando voce alle parole del Dio, erano chiamate miko (sacerdotesse). La miko svolge varie attività di supporto all'interno dei santuari, dal suonare il campanello per purificare il cuore delle persone che lo ascoltano al pregare per la salute e la felicità delle persone che vedono.

Katana danza di spade

Il forte spirito e la dignità dei giapponesi, con una lama ben affilata, mostra a tutti l'eleganza e la particolarità di questa ballata. La danza mostra l'eleganza nel maneggiare la katana e la sua aurea coraggiosa che rappresenta la lotta.

Kojo no tsuki Canto

Il brano "Aishu o obita utsukushi senritsu" è molto famoso in Giappone. Il compositore è Rentaro Taki e sarà eseguito dalla cantante **Yoshiko Kurahara**.



Owara kaze no bon

Nella prefettura di Toyama, città di Yatsuo, si tiene ogni anno dal 1° al 3 settembre la danza per commemorare i defunti. Il colore di questa musica malinconica fa sentire la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno.

Sakura

Il fiore che simboleggia il Giappone è il ciliegio. La composizione "Sakura", che rappresenta il Giappone, sarà eseguita con i tamburi giapponesi, i violini orientali e gli tsugaru shamisen. Questo canto sarà interpretato dalla cantante Yoshiko Kurahara.

4. Hanakari a Milano 2015

Artista spaziale **Takeda Hosei e il gruppo "No no hana"**



Artista, impresario teatrale che progetta e realizza spazi creativi, coordinatrice floreale organizza mostre d'arte e personali, concerti e layout di scena per show, il tutto con il fascino dei fiori selvatici.

Attraverso i fiori attira molti fan non solo dal Giappone ma anche dall'estero.

Nel Festival del Giappone di Milano, con l'artista Hosei Takeda e il gruppo "No no hana" si terrà un'esibizione con la collaborazione di molti bambini.

Collaborazione: **Istituto Comprensivo "Federico Fellini" di Tavazzano con Villavesco**

5. Danza Ryukyu

Gruppo d'intrattenimento di Okinawa

Il Regno di Ryukyu sviluppò intensi scambi con i paesi vicini. Questo tipo di danza cominciò come danza solenne di corte, spesso eseguita in onore di ambasciatori e delegazioni per poi diffondersi in varie forme quali: danze dei villaggi di pescatori, danza moderna creativa e altre forme. La danza Ryukyu è un'arte visiva classica che unisce alla musica Ryukyu i colori freschi del "bingata" (tessuto tradizionale tinto) e dei tessuti del tipico colore indaco.

Associazione musica tradizionale Ryukyu "Afusoryu-gensei"

Nell'epoca del Regno di Ryukyu, era eseguita come musica di corte e come musica tradizionale nel coro del teatro Noh. L'Afusoryu, è una delle tre scuole di musica tradizionale Ryukyu e il fondatore, Asofu Seigen (1785 – 1865), senza l'uso di spartiti scritti, tramandò per via orale ai maestri il suo sapere. Oggi, dopo 200 anni, sono state raccolte 240 musiche di liuto giapponese. Nel 1972, la Prefettura di Okinawa è stata classificata come Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO.

Kajyadifu danza classica

Come il "takasago del teatro Noh" giapponese è una danza con ventagli che si tiene prima dell'apertura del banchetto. Il significato di questo canto è: possiamo paragonare le gioie di oggi a qualsiasi cosa. Lo stato d'animo è come una gemma di un fiore aperto improvvisamente alla rugiada del mattino.

Assolo vocale di musica classica giapponese Nakafubushi

Il significato di questo canto è: per percorrere questa vita fugace, la cosa più importante è la lealtà. Con la sincerità, le parole pronunciate saranno certamente capite.

Hatomabushi danze varie (danze popolari)

Danze giovanili con coreografia eroica e generosa, con adattamento veloce sul tempo lento dell'Hatomabushi che è stato tramandato dall'antichità dall'arcipelago Yaeyama dell'isola Hatoma.

Yutsudaki danza classica

Danza con il costume tradizionale "bingata". Indossando un cappello di fiori artificiali, si porta in entrambe le mani lo Yatsudaki (bambù) e tenendo il ritmo, si va a purificare il posto a sedere utilizzato durante le celebrazioni. Come danza cerimoniale, è spesso ballato in gruppo tra le donne.

Shundo danza classica

Danza classica composta da due donne belle e due brutte. Le donne brutte, con l'uso di una maschera, vanno a contrastare tutti gli aspetti che contraddistinguono le donne belle. Le due donne belle, ballando elegantemente, attirano l'attenzione delle donne brutte, che si avvicinano per divertirsi insieme ma dato il loro cattivo odore, le due bellezze continueranno a divertirsi da sole. "Perché sono belle, non si devono vantare", così pensando, le due donne lasciate sole, le malediranno tornando a casa scuotendo il fondo schiena.

Finale (Kachashi)

Balliamo tutti insieme allegramente.



MOSTRE

Venerdì 25 e sabato 26 settembre

Jiorama Pellegrinaggio di Kumano (Summit Engawa)



La città di Kumano, Prefettura di Wakayama, è un luogo sacro che appare anche nel mondo della mitologia, inoltre ha siglato un gemellaggio con il cammino di Santiago di Compostela, Spagna. Anche chiamato pellegrinaggio a Kumano di formiche, in quanto, sono così tante le persone credenti che si riuniscono in pellegrinaggio che è stato riprodotto in una miniatura.

Il "rapporto tra brave persone" nell'attuale società è paragonato alla veranda del pianterreno che collega l'interno della casa con l'esterno. Le madri e le nonne rimaste in casa, i ricordi giovanili rimasti ai vecchi vestiti in stile giapponese e obi, il vecchio panno che cambia vita diventando un mini kimono o accessorio, insegnando la gioia di creare si stabilisce un nuovo legame.

La fondatrice Michiyo Nanbu, nata nella Prefettura di Mie, sta attivamente svolgendo varie attività di volontariato a stretto contatto con le comunità, realizza mappe sulla prevenzione delle catastrofi naturali e ogni anno, è chiamata a tenere mostre di mini kimono a Vienna e in Ucraina.

Tintura indaco naturale (Artista: Furusho Takeo)

È una tecnica tradizionale di colorazione dei tessuti ottenuta utilizzando la pianta "indigofera giapponese". Il colore che si ricava è anche chiamato "Japan Blue" ed è apprezzato in tutto il mondo.

Nella città di Awa, Prefettura di Tokushima, il bacino del fiume Yoshino è una zona di produzione del colore indaco molto prospera. La sua storia è molto antica, si ritorna fino all'epoca Heian per poi passare al Kyo-Yuzen (tecnica di tintura di Kyoto); nell'abbigliamento ha avuto varie influenze culturali ma è amato per il suo fascino popolare.

Oltre agli splendidi simboli sfumati che sono rappresentati, grazie alle materie vegetali naturali utilizzate, non è solo antitarmico, inodore e isolante termico ma è anche delicato sulla pelle, amato anche da chi ha una pelle sensibile.

Takeo Furusho, decima generazione della famiglia Furusho, da giovane del luogo che conosce il valore della tintura indaco, sta portando avanti questa tradizione inserendola nella vita di tutti i giorni.



Cerimonia del Tè dell'Associazione "Sekishuryu sanuki shimizuha sekishu"

400 anni fa, la cerimonia del tè fu riformata dal monaco Sen no Rikyu e nonostante le molte scuole, la cerimonia del monaco Sen no Rikyu riuscì a penetrare nella società dei samurai e fu chiamata Sekishuryu. Non ci sono molte differenze dalle altre scuole ma il mettere un involucri di seta sull'anca destra è un gesto unico all'interno del mondo dei samurai.

Fotografo Matsushita Koji

(TEXNE, membro del Japan Advertising Photographers' Association)

Accanto al lavoro di fotografo, ha continuato per 20 anni a rappresentare il microcosmo nascosto dentro a una bolla di sapone. Saremo felici se tutti riuscissero a comprendere la forza, il mistero e la bellezza che si può confondere con la Via Lattea.

DEGUSTAZIONI

Venerdì 25 e sabato 26 settembre

In Giappone ci sono molte aziende di prodotti alimentari che hanno una storia di oltre 200 anni e continuano a produrre secondo la tradizione, unificando i cambiamenti delle generazioni, delle abitudini alimentari e della cultura giapponese, l'importazione in gran quantità di prodotti stranieri, le severe condizioni di produzione e molto altro ancora. Attualmente producono rimanendo fedeli alla tradizione e proteggendo la salute del consumatore.

Gli ingredienti presentati in quest'occasione sono prodotti alimentari genuini giapponesi giunti fino a noi da una lunga storia e tradizione.

Wasabi (Kinjirushi Co., Ltd)

Dalla sua fondazione, nel 1929, questa azienda è stata pioniera di prodotti legati al wasabi, ed ha lavorato per migliorare la qualità del prodotto non solo per uso interno ma anche da esportare all'estero.

Anche in Europa è presente il wasabi (rafano rusticano), e contiene le stesse sostanze piccanti (Isotiocianato di allile) di quello giapponese ma con un sapore molto diverso.

Il vero wasabi giapponese (hon-wasabi) ha un sapore dolce particolare dal colore verde e fresco.

La storia del wasabi è strettamente connessa con quella del Giappone. Le prime tracce di wasabi risalgono al X secolo, inoltre era usato anche nella medicina tradizionale. Numerose ricette, risalenti al quattordicesimo secolo, lo usavano per insaporire il sashimi e dal 1800 venne usato anche per il sushi. Una volta, non essendoci i frigoriferi, veniva usato per prevenire le intossicazioni alimentari.

Il sapore, il colore e l'accento piccante del wasabi è molto apprezzato oggi ed è utilizzato nei condimenti per insalate, salse per la carne e anche nella cucina occidentale.

Salsa di soia (Kamebishiya)

La salsa di soia è un condimento che non può mancare nella cucina giapponese. La salsa di soia giapponese è realizzata solo con la soia e il frumento. Il produttore "Kamebishiya" presentato in quest'occasione, è in attività dal 1753 dove sta continuando a produrla con le stesse tecniche tradizionali, impiegando 4 giorni per formare il fermento koji. La salsa di soia ottenuta verrà lasciata minimo 2 anni a fermentare. Ci sono salse di soia con anche 10 anni di fermentazione.

Assaggiate questa salsa di soia e lasciatevi andare al tempo, alle quattro stagioni e alla forza dei microrganismi naturali.

"Tsukemono", prodotti alimentari fermentati giapponesi (Wakana Co., Ltd.)



Gli tsukemono (letteralmente: cibi in salamoia) sono sottaceti tipici della cucina giapponese. Sono considerati soprattutto un contorno che accompagna il riso e la zuppa di miso durante i pasti. Apprezzati per l'inconfondibile sapore, hanno funzione anche di stuzzichini, digestivi, pulizia del palato, guarnitura e condimento.

Si conservano senza alterarsi per lunghi periodi, ed è questa la proprietà per cui sono presenti nella cucina giapponese da prima che fosse introdotta la refrigerazione, quando la salamoia era uno dei pochi metodi per conservare i cibi. Possono essere preparati conservandoli sotto sale, sottaceto, con apposite muffe o con la fermentazione. Per fare gli tsukemono, vengono impiegati diversi tipi di verdure ed anche alcuni frutti.

La storia dell'azienda produttrice di tsukemono "Wakana" situata nella prefettura di Aichi, città di Kanie, inizia nel 1828 come

ristorante giapponese d'alta classe, "Tokugetsuro". Ristorante che dava molta importanza non solo alla cucina ma anche alle stoviglie, facendosi conoscere in tutto il Giappone. Tra le ottime portate realizzate, il naratsuke fatto a mano è quello che ha avuto il miglior successo, con oltre 100 anni di storia.

Rimanendo fedeli al suo gusto originale, realizzato con un basso contenuto di sale, ancora oggi è possibile assaporarlo come una volta.

Mozuku, prodotto alimentare probiotico giapponese (Y.K. Kaiya)

Il mozuku è un tipo di alga giapponese, nata grazie all'ottima qualità dell'acqua marina e al sole, presente nella parte più meridionale dell'Isola di Okinawa e copre il 99% della produzione giapponese. Il mozuku di Okinawa, è diverso rispetto a quello di altre zone del Giappone, è più spesso e gommoso, e oggi degusteremo quello coltivato nella città di Uruma, Prefettura di Okinawa. In Giappone viene mangiato spesso come condimento fatto con la salsa di soia o l'aceto ma viene consumato anche come prodotto dietetico perché non calorico e ricco di calcio, minerali, vitamine e fibre vegetali. In quest'occasione, si potrà mangiarlo cotto nella salsa di soia zuccherata e quello crudo, invece, sarà servito con il wasabi.