

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

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

Redazione VareseNews · Tuesday, November 11th, 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 e mostrerà 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 risale 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

This entry was posted on Tuesday, November 11th, 2025 at 10:31 pm and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

