

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

G&B Languages: secondo corso di sushi

Marco Tajè · Thursday, March 8th, 2018

Successo per il secondo corso di sushi organizzato da scuola di lingua G&B languages. Un passo in più verso il sogno dell'insegnante Yoko Takada: che a Cerro Maggiore, un giorno, si parli giapponese come se fosse inglese e di far conoscere la cultura del Sol Levante.

Frequentando il corso di lingua di G&B gli studenti cominciano a parlare e capire la lingua giapponese. Alcuni allievi hanno passato l'esame nazionale del governo giapponese. L'ascolto, la lingua e la cultura passano attraverso Yoko, che parla solo giapponese, il grande giornalista Takao Niitsu, che trasmette numerose curiosità e fatti del vero Giappone e la studentessa di giapponese dell'Università Statale di Milano Chiara Ricupero, che insegna come se fosse una lezione universitaria.

Il corso di sushi si svolge il 7 e il 21 marzo: due lezioni per imparare i vari modi della preparazione di sushi, nigiri, maki, temaki, uramaki, gunkan, kazari, come preparare il riso giapponese e come scegliere il riso italiano per fare il riso giapponese. A partecipare non ci sono solo adulti, ma anche ragazzi. Tra di loro due 13enni: Matteo e Lorenzo. I due giovanissimi hanno deciso di seguire il corso perchè, come spiegano *"amiamo mangiare sushi e volevamo vedere come si prepara. Non pensavamo che fosse così facile"*. Tra gli allievi, poi, anche uno steward di Alitalia, Pier Paolo Dall'acqua: *"viaggiando per tutto il mondo mi attirano molto la cultura giapponese e i cibi giapponesi"*.

Durante il corso di sushi del 7 marzo c'è stata l'esibizione della danza tradizionale di gheisya e lo style teatro Noh Giapponese. Alcuni partecipanti hanno già imparato alcune frasi giapponesi, come per esempio "Matte", che significa "aspetta". Infatti, durante il corso, quando non capivano alcune spiegazioni, tutti dicevano "Matte". Per due ore nella biblioteca di Cerro Maggiore sembrava di essere in Giappone.

G&B Languages

<http://gblanguage.it/>

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=2029122580450666&id=307085299321078

This entry was posted on Thursday, March 8th, 2018 at 6:42 pm and is filed under [Cronaca](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

