



## Kojiology, a Bologna si studiano le fermentazioni giapponesi in cucina

**Da novembre 2019 a febbraio 2020, un programma a cura di Pina Siotto promosso dall'Associazione Certificato di Washoku Kentei in Italia, farà conoscere il Koji sotto le Due torri**



Un piatto preparato con la tecnica delle fermentazioni giapponesi (Foto © Facebook).

Il **koji** o **Aspergillus Oryzae** è un fungo filamentoso (muffa) utilizzato in molte preparazioni della cucina dell'Asia orientale, per trasformare diversi prodotti vegetali, soprattutto cereali e legumi. In particolare nella cucina giapponese tradizionale (Washoku) viene impiegato per produrre il Miso, il Sakè, la Salsa di soia, l'aceto di riso e tantissimo altro.

I suoi estimatori, sempre più numerosi anche nel resto del mondo, ne esaltano gli effetti benefici nonché la capacità di modificare sapore e consistenza di cibi proteici, non solo vegetali, anche intensificando l'**umami**.

Per promuovere una maggiore conoscenza di questo fungo, la maestra giapponese **Marika Groen** ha ideato **Kojiology**, un approccio strutturato e scientifico che insegna le applicazioni in cucina del Koji e come avviene la trasformazione e conservazione del cibo ottenuto con esso.

### **Kojiology, a Bologna si studia con 4 corsi sul Koji**

Dopo aver girato l'Europa con i suoi seminari, grazie all'interessamento dell'**Associazione Certificato di Washoku Kentei in Italia**, Marika Groen è arrivata anche a Bologna dove terrà un ciclo di appuntamenti. Il programma, curato da Pina Siotto, si propone di coinvolgere i professionisti della ristorazione ma anche curiosi e appassionati delle fermentazioni.

«Il forte interesse che si è sviluppato intorno a questa iniziativa – spiega Pina Siotto – fa sperare che questo possa diventare un progetto pilota per lo sviluppo di un’occasione più ampia, che permetta di coinvolgere in modo capillare la comunità allargata di fermentatori e gli altri noti e meritevoli professionisti che in Italia da decenni utilizzano il Koji adattandolo alle materie prime locali per fare dei prodotti straordinari. Potrebbe emergere una mappatura italiana di amanti del Koji e della cultura nipponica molto più ricca di quanto non si possa immaginare, frutto della lunga storia che, tramite i fermentati, lega l’Italia al Giappone».



Pozioni ricche di umami ed enzimi benefici (Foto © Facebook).

## Il programma dei corsi sul Koji a Bologna

Dopo il primo appuntamento che si è tenuto **martedì 12 novembre 2019**, si tornerà a parlare di questo argomento **giovedì 12 dicembre 2019** con una cena dal titolo “**Secret Koji Dinner**” che si svolgerà alle 20 presso **Scuderia – Future Food Urban Coolab** (Piazza G. Verdi 2, Bologna. Dalle 20.00). È obbligatoria la prenotazione.

### 12 dicembre: la *Secret Cellar Dinner*

Sarà una cena della serie “**Secret Cellar Dinner**” organizzate periodicamente dal **Food Alchemist Lab**

, laboratorio di fermentazione, food alchemy e waste upcycling di Scuderia – Future Food Urban Coolab.

In questa edizione del 12 dicembre la cena sarà dedicata al programma Kojiology. Fra cibi fermentati, reazioni enzimatiche e abbinamenti funzionali, gli ospiti della serata scopriranno un inedito **mix tra saperi e sapori**, tra tradizione e nuove frontiere gastronomiche, attraverso una serie di portate buone per il corpo e per la mente, tutte a base di koji e derivati. A condurre i partecipanti in questa esperienza saranno il **Gastronomic Scientist Josè de la Rosa** e il suo staff di ricercatori.



Altre preparazioni con Koji (Foto © Facebook).

#### **4-6 febbraio 2020: workshop di tre giorni**

Ancora più articolato sarà il workshop previsto dal 4 al 6 febbraio 2020 che si terrà dalle 10 alle 17 presso **Eta Beta, Spazio Battirame** (Via Battirame 11, Bologna). È obbligatoria l'iscrizione.

Per tre giorni, la maestra giapponese **Marika Groen** (Malica Ferments) insegnerà a produrre il Koji secondo il rituale della tradizione giapponese e seguendo le varie fasi di maturazione (da 0 a 24 e 48 ore).

#### **4-5 febbraio 2020: Koji Tasting Hub**

---

Il 4 e 5 febbraio 2010, presso c/o Eta Beta – Spazio Battirame (Via Battirame 11, Bologna) si terrà una degustazione di prodotti a base di Koji, con lezioni di Marika Groen nei primi due giorni di workshop: degustazioni raccontate, guidate, come momento non solo di stupore per le possibilità che il koji offre, ma anche come possibilità di conoscenza, analisi degustative, confronto, scambio di informazioni, in definitiva di studio.

Per maggiori informazioni e il programma aggiornato: **Associazione Certificato di Washoku Kentei in Italia** (email: washokukenteibologna@gmail.com | [Facebook](#) | [Instagram](#)).

**Data di creazione**

19/11/2019

**Autore**

redazione