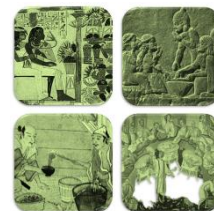




## Sortida. Experiència gastro-cultural Sopar kaiseki al restaurant Wagokoro de Barcelona



### Presentació

El xef Kenya Nakamura (professor a la Hoffman) ens explicarà el significat del terme kaiseki i com aquesta idea impregna la cuina, la forma de menjar i, fins i tot, l'arquitectura. Ens ensenyarà el seu restaurant i ens farà veure el perquè de la seva aparent senzillesa. Ens servirà un menú kaiseki de set plats que es basa en els productes de la temporada i se serveix en diferents vaixelles, en funció de l'estació.

### Vinculació

Aquest mòdul forma part del cicle d'activitats:



**Cuinem [i mengem] la història. Les cuines i les cultures del menjar a l'Àsia oriental.**

Si desitgeu conèixer els Estudis complets sol·liciteu-nos el programa extens, on s'explica tota la programació.

Amb l'objectiu de conèixer, aprofundir i gaudir de la història, la cultura i la gastronomia dels pobles de l'Àsia oriental, en aquest cicle ens aproximarem a ells des del vessant històric però també amb una mirada a l'actualitat. Veiem el paper dels recursos naturals, del budisme, de la medicina tradicional, de la cultura de l'arròs..., entre molts altres elements que configuren aquestes cultures. Així com, també, les interrelacions entre elles.

### Professors

#### Jaume Aubanell

Coordinador dels cicles 'Cuinem [i mengem] la història'

Autor del bloc La cuina o la vida:

<http://lacuinaolavida.blogspot.com.es/>

#### Kenya Nakamura

Xef del restaurant Wagokoro (<http://wagokoro.es/>)

### Informació pràctica

#### Lloc de trobada

Restaurant Wagokoro  
Carrer de Regàs, 35, 08006 Barcelona  
<http://wagokoro.es/>  
[info@wagokoro.es](mailto:info@wagokoro.es)



#### Data i hora

Dimecres, 20 de març de 2019  
De 20:30 a 23:00

#### Preus

Per a les persones que fan el cicle complet  
Cuinem [i mengem] la història: **50 €**

Per a les persones que fan un mòdul del  
cicle Cuinem [i mengem] la història: **55 €**

Preu per a la resta de persones: **60 €**

#### Inscripció

Per qualsevol de les següents vies:

- **Per la web:** accedint a l'enllaç:  
[http://www.arqueonet.net/cat\\_contacte.html](http://www.arqueonet.net/cat_contacte.html)
- **Per e-mail:** enviant un e-mail a [arqueonet@arqueonet.net](mailto:arqueonet@arqueonet.net), indicant l'activitat a la que us voleu inscriure, el nom i cognoms, l'e-mail i el telèfon de contacte
- **Per telèfon:** als números 937423014 ó 667013352
- **Presencialment:** a Arqueonet, C/Sepúlveda 79 de Barcelona