**Mestres japoneses dinamizam workshops e um curso avançado de Washoku**

**Aulas de culinária japonesa na ESTM/IPLeiria**

Sensei Yasuyuki Sato e Sensei André Kawai são os “gurus” da culinária japonesa que dinamizam nos dias 26 e 27 de abril um curso avançado de Washoku na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria (ESTM/IPLeiria), destinado a profissionais da área. Na sexta-feira, dia 28 de abril, cerca de quarenta estudantes da Escola vão participar em dois workshops de culinária japonesa, com a duração de quatro horas cada, onde vão aprender os principais conceitos e práticas da gastronomia oriental.

Os dois mestres de culinária japonesa, oriundos do Japão, pertencem à Nagoya Sushi School, que ministra há uma década cursos de culinária japonesa, para a formação de Itamae (chef da cozinha japonesa ou sushi man), na comunidade brasileira.

O washoku preconiza a utilização de ingredientes correspondentes a cada estação do ano e a escolha de sabores que melhor harmonizam com o clima. A apresentação dos pratos é cuidadosamente pensada, e há uma preocupação com o balanço nutricional das refeições confecionadas. O washoku é uma refeição preparada para ser compartilhada em família ou entre membros de uma comunidade.

**Leiria, 26 de abril de 2017**

**Para mais informações contactar:**

Midlandcom – Consultores em Comunicação

Ana Marta Carvalho \* 939 234 518 \* 244 859 130 \* [amc@midlandcom.pt](mailto:amc@midlandcom.pt)

Ana Frazão Rodrigues \* 939 234 508 \* 244 859 130 \* [afr@midlandcom.pt](mailto:afr@midlandcom.pt)

Maria Joana Reis \* 939 234 512 \* 244 859 130 \* [mjr@midlandcom.pt](mailto:mjr@midlandcom.pt)