

## L'ARTE DEL SUSHI E L'ECCELLENZA ITTICA GIAPPONESE APPRODANO A MILANO: JETRO PRESENTA LA MASTERCLASS ESCLUSIVA DEL MAESTRO HIROTOSHI OGAWA

*Dal 24 al 26 febbraio 2026, l'ente governativo dedicato alla promozione degli scambi commerciali nipponici ospita un viaggio sensoriale nella cultura del mare giapponese, dedicato ai migliori chef della ristorazione stellata e del fine dining*

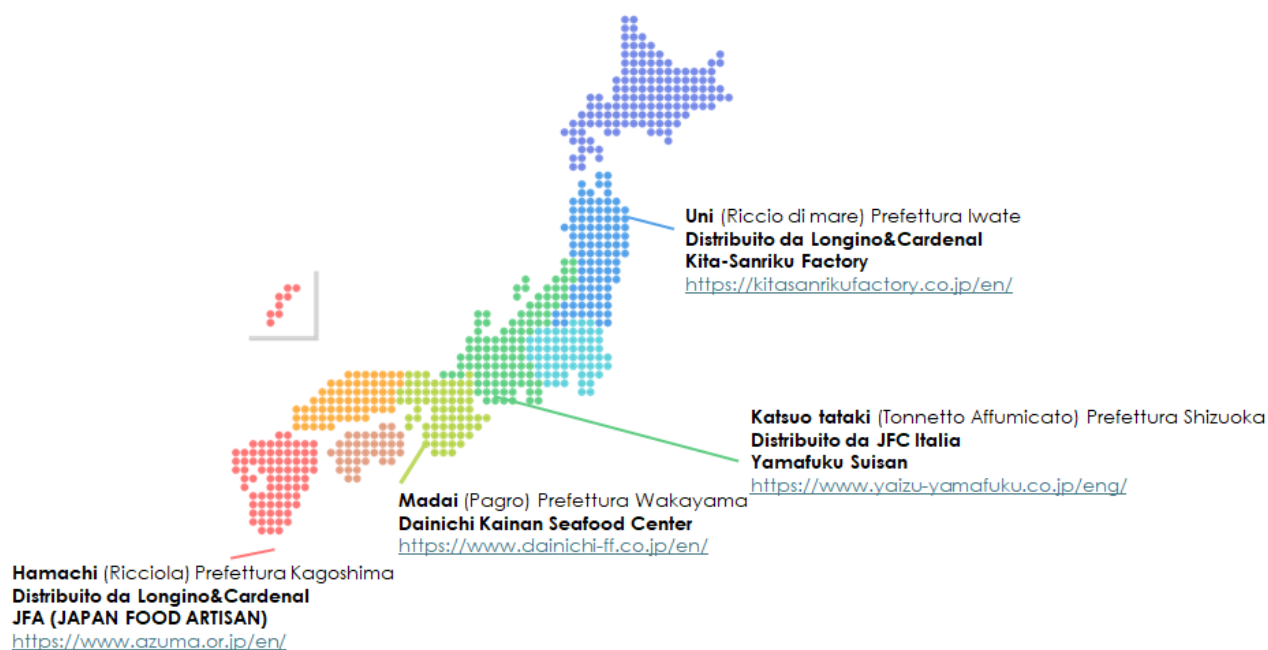
**Milano, 24, 25, 26 febbraio 2026.** Il legame profondo tra la millenaria cultura del mare giapponese e l'avanguardia gastronomica italiana trova un nuovo, prestigioso punto d'incontro. La Sede Italiana di **JETRO** (Japan External Trade Organization), l'ente governativo dedicato alla promozione degli scambi commerciali nipponici, porta a **Milano** il **Maestro Hirotoshi Ogawa** per un ciclo esclusivo di Masterclass dal titolo: **Un Sogno Chiamato Giappone: Eccellenze Ittiche e Maestria nella Lavorazione.**

### Ambasciatore Mondiale nell'arte del Sushi

Riconosciuto a livello mondiale come uno dei massimi custodi delle tecniche di preparazione del sushi e del sashimi, lo Chef Hirotoshi Ogawa è **Direttore Generale del World Sushi Skills Institute (WSSI)**, nonché **Direttore dell'associazione All Japan Sushi Association**. Dal 2017, riveste inoltre il ruolo di **Goodwill Ambassador per la cucina giapponese** per conto del **MAFF** (Ministero dell'Agricoltura, della Pesca e delle Foreste del Giappone). La sua presenza a Milano rappresenta un'occasione importante per i professionisti della ristorazione italiana di apprendere i segreti della lavorazione del pesce direttamente dalla fonte più autorevole.



### Un Viaggio Sensoriale tra Tecnica e Filosofia





Il Giappone, grazie alla sconfinata ricchezza dei suoi mari e a una tradizione estetica venerata globalmente, rappresenta una fonte d'ispirazione inesauribile per l'alta cucina. La Masterclass, che assume un titolo emblematico, **Un Sogno Chiamato Giappone: Eccellenze Ittiche e Maestria nella Lavorazione**, è stata concepita per esplorare questa affinità elettiva con la sensibilità degli chef italiani, offrendo un approfondimento tecnico e filosofico su specie pregiate quali:

### **Hamachi**

(Ricciola), **Madai**

(Pagro), **Katsuo** (Tonnetto striato) e **Uni Frozen** (Riccio di mare), prodotto unico, che ha debuttato per la prima volta in Europa l'anno scorso, dopo aver ottenuto la prima certificazione HACCP per le esportazioni nell'Unione Europea. Un **prodotto di qualità superiore**, capace di conquistare tutti i sensi, grazie al sapore dolce e salino, che arricchisce ogni piatto gourmet.



Sotto la guida sapiente del Maestro Ogawa, i partecipanti sperimenteranno le più raffinate metodologie di preparazione nipponiche, progettate per preservare l'assoluta integrità organolettica della materia prima. Particolare attenzione sarà dedicata alle tecniche che garantiscono l'eccellenza del pescato anche nei processi di surgelazione, unendo l'efficienza tecnologica al rigore artigianale.

### **Oltre il Taglio: Il Pensiero Giapponese**

Il cuore dell'esperienza non sarà esclusivamente tecnico, ma offrirà un'immersione nel "pensiero giapponese" applicato alla cultura del mare. Il programma include l'analisi della filosofia che governa il sacro rapporto tra l'uomo e l'oceano, la dimostrazione dei tagli rituali, specifici per ogni tipologia di pesce presentato, e l'arte della mise en place, dove l'estetica rigorosa e poetica trasforma il prodotto ittico in un'opera d'arte visiva.

Il focus del ciclo di incontri sarà dedicato all'approfondimento delle origini e dei metodi di preparazione del pesce tramandati dalla cultura giapponese, con particolare attenzione al pensiero legato alla cultura del mare, alle tecniche tradizionali di taglio delle diverse specie di pesce e all'impiattamento in stile giapponese.

### **Un Evento Esclusivo per l'Alta Cucina**

La Masterclass è riservata esclusivamente agli Chef e alle crew di ristoranti stellati e di fine dining. In un mercato sempre più esigente, JETRO offre ai protagonisti della scena gastronomica italiana gli strumenti per elevare ulteriormente la propria proposta, integrando la perfezione formale e tecnica del Giappone nel cuore dell'Alta Ristorazione europea.



Japan External Trade Organization

JAPANESE  
SEAFOOD

## INFO E DETTAGLI

JETRO MILANO – Japan External Trade Organization

### **Un Sogno Chiamato Giappone: Eccellenze Ittiche e Maestria nella Lavorazione**

24, 25, 26 febbraio 2026

Orario: 14.30 – 17.30

**Arte del Convivio**, Corso Magenta 46, Milano

---

## **JETRO**

JETRO, the Japan External Trade Organization, è l'Ente governativo che si occupa di promuovere il commercio e gli investimenti tra il Giappone e il resto del mondo. Fondata nel 1958 per incentivare le esportazioni giapponesi all'estero, nel XXI secolo JETRO ha spostato il suo focus principale sulla promozione degli investimenti diretti esteri in Giappone e sul supporto alle piccole e medie imprese giapponesi per massimizzare il loro potenziale di esportazione a livello globale. **JETRO Japanese Seafood** nello specifico è il programma che intende supportare e promuovere l'esportazione di prodotti ittici giapponesi all'estero con l'obiettivo di valorizzare la qualità, la sostenibilità e l'autenticità dei frutti di mare giapponesi, facilitando l'accesso a nuovi mercati.

**Ufficio Stampa – DAG Communication** | [Website](#) | [LinkedIn](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

**Angela Callipari** | [jetro@dagcom.com](mailto:jetro@dagcom.com) | 3473664759

**Ilaria Sibella** | [jetro@dagcom.com](mailto:jetro@dagcom.com) | 391 105 7231

**Sara Gugliotta** | [jetro@dagcom.com](mailto:jetro@dagcom.com) | 339 817 9632