

società > che olio sei

Il gusto d'olio della mia infanzia oggi è cambiato

Di un olio le interessa il punto di vista della salute, il profumo di frutta delle olive. Kyoko Matsuyama 松山 恭子 dopo aver lavorato in una compagnia aerea ha scelto l'Italia come Paese del cuore e oltre a gestire una scuola di lingua e cultura italiana in Giappone, ora si occupa anche di gastronomia

L. C. (http://www.oliofficina.it/autore/l-c-.htm)



Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza di navigazione. Se vuoi saperne di più consulta l'informativa estesa (/privacy.php). Chiudendo il banner, scorrendo la pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Dopo il lavoro nella compagnia aerea in cui ha potuto conoscere e percepire il senso profondo della globalizzazione, ha individuato il Paese verso il quale era maggiormente interessata e coinvolta e ha così iniziato a studiare la lingua proprio in Italia. In un secondo momento Kyoko Matsuyama ha iniziato a gestire una

scuola di lingua e cultura italiana in Giappone. Man a mano si poi appassionata alla cultura gastronomica italiana, trovando tanti diversi ingredienti e i diversi modi di cucinare di ogni regione. Non si è fermata al solo aspetto edonistico e si è messa così a studiare i vini con l'Ais, divenendone sommelier, quindi l'olio extra vergine di oliva. "Adesso – dice – sento l'importanza che ha un olio ricavato dalle olive e vorrei far conoscere tale prodotto nella sua nuda verità, individuando le informazioni giuste.



**Quale idea di olio lei si è fatta nel corso dell'infanzia?
L'olio di quegli anni è stato quello ricavato dalle olive
o un olio di semi?**

Bombolone, Tempura ドーナツ、てんぷら
Un olio di semi 菜種油やヒマワリ油などの種から抽出した油

**Una curiosità: i sapori e i profumi dell'olio della sua
infanzia coincidono con quelli che invece percepisce
e apprezza oggi?**

No. Non l'apprezzo più. Perché il gusto che sento oggi è cambiato.

幼少期の味覚と今では変わってしまった為、異なるように思われる。

Cosa apprezza di più di un olio extra vergine di oliva?

Il punto di vista della salute. Il profumo di frutta delle olive. 健康面とオリーブ果実の香り。

**Quanto sarebbe disposto a spendere per una
bottiglia di extra vergine?**

2500~3000 yen per una bottiglia da 500ml.
500mlのボトルで2500円から3000円

A tal proposito, per lei la bottiglia che

frequentemente acquista di quant'è? Da 250, 500, 750 ml o da litro?

Da 500ml.
500mlサイズ

In tutta sincerità, senza alcuna senso di colpa o imbarazzo, qual è il suo condimento preferito tra tutti i grassi alimentari?

Per il condimento, preferisco l'olio e sale. Se lo mettiamo per i dolci, il burro è meglio.
ドレッシングとしてはオリーブオイルと塩。
ドルチェに使用するにはバター。

Basta olio. Veniamo al suo lavoro. A cosa sta lavorando?

Mi occupo della gestione di scuola di lingua e cultura Italiana. Inoltre, al di là del corso di italiano, abbiamo approntato anche delle lezioni di cucina e seminari sulla cultura italiana. Ma svolgiamo anche attività di traduzione/ interpretariato per eventi e collaborazioni con italiani.

LCIイタリアカルチャースタジオを運営。語学その他、料理講座や文化セミナーを開催。イタリア人達とのイベントやコラボにおいて通訳、翻訳など。イタリアに関する様々な仕事があります。

L. C. (<http://www.olioofficina.it/autore/l-c-.htm>) - 27-11-2013 - Tutti i diritti riservati

COMMENTI

Per poter commentare l'articolo è necessaria la registrazione (<http://www.olioofficina.it/registrazione.php>).
Se sei già registrato devi effettuare l'accesso (<http://www.olioofficina.it/societa/che-olio-sei/il-gusto-d-olio-dell-infanzia-oggi-e-cambiato.htm#login>).

(<http://www.olioofficina.it/>)

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

Tutti i diritti sono riservati - Disclaimer (<http://www.olioofficina.it/disclaimer.php>) - Privacy

(<http://www.olioofficina.it/privacy.php>)

Realizzato da Aerostato (<http://www.aerostatonet.it/>) - Newsletter inviate con MailCom (<http://www.mailcom.it/>)