

# Washoku L Arte Della Cucina Giapponese Tecniche E

Thank you certainly much for downloading **Washoku L Arte Della Cucina Giapponese Tecniche E**. Most likely you have knowledge that, people have look numerous period for their favorite books once this Washoku L Arte Della Cucina Giapponese Tecniche E, but end taking place in harmful downloads.

Rather than enjoying a good book like a cup of coffee in the afternoon, instead they juggled subsequent to some harmful virus inside their computer. **Washoku L Arte Della Cucina Giapponese Tecniche E** is clear in our digital library an online permission to it is set as public thus you can download it instantly. Our digital library saves in multipart countries, allowing you to acquire the most less latency time to download any of our books taking into account this one. Merely said, the Washoku L Arte Della Cucina Giapponese Tecniche E is universally compatible like any devices to read.

*Washoku L Arte Della Cucina Giapponese Tecniche E*

2020-06-23

## EFRAIN GLOVER

*Japanese Cooking* University of Toronto Press

"A master crime writer . . . Seicho Matsumoto's thrillers dissect Japanese society."—The New York Times Book Review "A stellar psychological thriller with a surprising and immensely satisfying resolution that flows naturally from the book's complex characterizations. Readers will agree that Matsumoto (1909–1992) deserves his reputation as Japan's Georges Simenon.—Publishers Weekly. While on a business trip to Kobe, Tsuneo Asai receives the news that his wife Eiko has died of a heart attack. Eiko had a heart condition so the news of her death wasn't totally unexpected. But the circumstances of her demise left Tsuneo, a softly-spoken government bureaucrat, perplexed. How did it come about that his wife—who was shy and withdrawn, and only left their house twice a week to go to haiku meetings—ended up dead in a small shop in a shady Tokyo neighborhood? When Tsuneo goes to apologize to the boutique owner for the trouble caused by his wife's death he discovers the villa Tachibana near by, a house known to be a meeting place for secret lovers. As he digs deeper into his wife's recent past, he must eventually conclude that she led a double life... Seicho Matsumoto was Japan's most successful thriller writer. His first detective novel, *Points and Lines*, sold over a million copies in Japan. *Vessel of Sand*, published in English as *Inspector Imanishi Investigates* in 1989, sold over four million copies and became a movie box-office hit.

*Bourbon Empire* Phaidon Press

Vorresti imparare a cucinare i gustosi piatti della tradizione giapponese e portare l'Oriente direttamente a casa tua? Ti piacerebbe stupire i tuoi ospiti con un prelibato Ramen o l'immane Sushi? Se hai provato la cucina giapponese lo sai bene: crea assuefazione! Gli ingredienti delle pietanze si intrecciano tra di loro per regalare al palato un tripudio di sapori ineguagliabile. Con questo libro avrai a tua disposizione un vero e proprio compendio sulla cucina nipponica: scoprirai tutti i segreti dell'arte giapponese per preparare quelle pietanze che finora hai gustato solamente al ristorante. Nella tradizione culinaria giapponese ci sono tre elementi costanti: la salute, la raffinatezza e la spiritualità. Ogni pietanza è sapientemente costruita secondo i dettami impeccabili di questa tradizione così antica e allo stesso tempo all'avanguardia: il risultato è un capolavoro sia per gli occhi che per il palato. Se pensi che la cucina giapponese sia troppo complessa devi sapere che in realtà il cibo degli orientali è alquanto basilare e semplice. Il vero segreto dei suoi piatti

irresistibili sta nella scelta degli ingredienti e nella cura degli abbinamenti... Sei pronto a portare la cucina del Sol Levante direttamente a casa tua? "Washoku" vuole essere la tua guida per un viaggio culinario senza precedenti: imparerai le tecniche più efficaci per realizzare deliziose pietanze giapponesi che lasceranno i tuoi ospiti a bocca aperta. Ecco un assaggio di ciò che troverai all'interno del libro: \* I rituali e i segreti estetici del Washoku per vivere l'atmosfera giapponese direttamente a casa tua \* Gli ingredienti della cucina giapponese e le spezie da usare \* Gli strumenti che non possono mancare per una cena tipica \* L'autentico compendio della cucina popolare nipponica \* 100 ricette suddivise in preparazioni base, antipasti e contorni, primi e secondi, piatti unici e dessert \* Il capitolo esclusivo dedicato al sushi: le ricette tradizionali da preparare in modo facile e veloce Belli da vedere, divertenti da preparare e buonissimi da mangiare: impara oggi a cucinare i piatti della tradizione giapponese! Aggiungi il libro al carrello e... buon appetito!

*Washoku. L'arte della cucina giapponese* Tuttle Publishing

"Serendipity, inference, and abduction present opportunities for solutions to the puzzles appealing to humans, mathematicians included. When successful, these intuitive semiotic leaps find pattern, even when the pattern may not be explained beyond the frame of the puzzle. In foregrounding abduction, Danesi and Bockarova refresh ancient queries about any distinctions between discovery and invention. The abductive process cannot be taught in a prescriptive fashion, as it resists reduction to the simpler linear logics of our ordinary pedagogies. The authors' semiotic perspective integrates recognized patterns of conceptual learning styles with the pervasive patterns in both living and inert realms, revealed through Fibonacci, Zipf, and fractals, and the cognitive power in diagrams, schemes, and graphs. The authors consider how it is that modeling seems to be tied to symbolism, metaphor, and optical processing. This volume will refresh practitioners from both pure and applied realms of mathematics, as well as other semioticians, pedagogues, and scholars generally." -- Myrdene Anderson

*Japan in 100 Words* Routledge

In 1975, *Gourmet* magazine published a series on traditional Japanese food —the first of its kind in a major American food magazine — written by a graduate of the prestigious Yanagihara School of classical cuisine in Tokyo. Today, the author of that groundbreaking series, Elizabeth Andoh, is recognized as the leading English-language authority on the subject. She shares her knowledge and passion for the food culture of Japan in *WASHOKU*, an authoritative, deeply personal tribute to one of the world's most distinctive culinary traditions. Andoh begins by setting forth the ethos of washoku

(traditional Japanese food), exploring its nuanced approach to balancing flavor, applying technique, and considering aesthetics hand-in-hand with nutrition. With detailed descriptions of ingredients complemented by stunning full-color photography, the book's comprehensive chapter on the Japanese pantry is practically a book unto itself. The recipes for soups, rice dishes and noodles, meat and poultry, seafood, and desserts are models of clarity and precision, and the rich cultural context and practical notes that Andoh provides help readers master the rhythm and flow of the washoku kitchen. Much more than just a collection of recipes, WASHOKU is a journey through a cuisine that is rich in history and as handsome as it is healthful. Awards 2006 IACP Award Winner Reviews "This extensive volume is clearly intended for the cook serious about Japanese food."—Minneapolis Star Tribune". . . scholarly, yet inspirational . . . a foodie might just sit back and read for sheer enjoyment and edification."—Milwaukee Journal Sentinel

500 Sushi Ten Speed Press

NON DISPONIBILE PER KINDLE E-INK, PAPERWHITE, OASIS. L'arte della cucina giapponese: l'affascinante mondo di una delle culture gastronomiche più interessanti rivelato in ogni suo aspetto, ben al di là degli stereotipi e delle mode. Un grande libro che, attraverso tecniche, ricette e strumenti, racconta la filosofia culinaria del Sol Levante: sushi, ramen, tofu ma anche dashi, wagyu, wagashi non avranno più segreti. Un'occasione unica per conoscere da vicino e comprendere la cucina saporita, sana, elegante che ha conquistato l'Occidente, portati per mano da Hiro, chef stimato e noto al grande pubblico.

**WASHOKU. EL ARTE DE LA COCINA JAPONESA** Phaidon Press

Vuoi scoprire di più sulla cultura culinaria giapponese? Vuoi imparare a cucinare i ricercati piatti della tua cucina? Vuoi portare i tradizionali piatti del Sol Levante a casa tua stupendo amici e parenti...con un gustoso Ramen o con un ricercato Sushi? Sei pronto a portare la cucina nipponica direttamente a casa tua? Con questo libro avrai a tua disposizione un vero e proprio compendio sulla cucina giapponese. Scoprirai tutti i segreti dell'arte giapponese per preparare quelle pietanze che finora, forse, hai gustato solamente al ristorante. Se pensi che la cucina giapponese sia troppo complessa devi sapere che in realtà i suoi alimenti sono alquanto basilari e semplici. Il vero segreto dei suoi piatti irresistibili sta nella scelta degli ingredienti e nella cura degli abbinamenti. Preparare i piatti tipici della cucina giapponese nella propria cucina è possibile! Con la spiegazione dettagliata delle tecniche e dei metodi tradizionali presenti in questo manuale tutto è fattibile. "Washoku" vuole essere la tua guida per un viaggio culinario senza precedenti. Leggendo questo libro, dalla doppia funzione di "manuale" e di "ricettario", apprenderai: La storia, le abitudini e la tradizione della cucina giapponese; Le caratteristiche ed i benefici di questo tipo di cucina; I rituali e i segreti estetici del Washoku per vivere l'atmosfera giapponese direttamente a casa tua; Gli strumenti e gli accessori indispensabili; I principali metodi di cottura; Le tradizionali tecniche di taglio e decorazione; I principali ingredienti e le spezie utilizzati nella cucina giapponese; Come preparare il riso e le salse per il sushi; Come preparare pietanze giapponesi in modo semplice e veloce; Gli strumenti che non possono mancare per una cena tipica; 100 Ricette illustrate, suddivise per sezioni (zuppe e salse, riso, noodles, carne e pesce, verdure e alghe, dolci). Lo stile culinario giapponese è formidabile! Gli ingredienti si mescolano tra loro creando un sapore ineguagliabile, assolutamente unico. Una cucina sana ed equilibrata che rende la preparazione di ogni piatto una vera e propria opera d'arte. Tre

sono gli elementi costanti: la salute, la raffinatezza e la spiritualità. Ogni pietanza è sapientemente costruita secondo i dettami impeccabili di questa tradizione così antica e allo stesso tempo così all'avanguardia. Il risultato è un capolavoro sia per gli occhi che per il palato. Se sei interessato a questa esperienza culturale, NON lasciarti scappare l'offerta promozionale. Acquista subito una copia del libro al prezzo speciale di lancio! Ottieni in questo modo anche l'esclusivo regalo... □ Garanzia 100% Soddisfatti o Rimborsati: Se questo libro non dovesse essere di tuo gradimento potrai restituircelo e riceverai un rimborso del 100%. Inizia ora il tuo viaggio nello splendido mondo della cucina giapponese...acquista subito la tua copia e...buon appetito!

**Eating the Other** Sellers Publishing

Ranging from the Tokugwa period to the present day, this text provides a concise and fascinating introduction to the social, cultural and political history of modern Japan. Tipton covers political and economic developments and shows how they relate to social themes and developments. Her survey covers traditional political history as well as areas growing in interest: gender issues, labor conditions and ethnic minorities.

**Japan: The Cookbook** Penguin

Un punto di vista originale e completo per scoprire il valore e i significati che si celano dietro al sushi e al suo mondo. Il volume si rivolge agli appassionati della cucina e della cultura orientali, oltre che ai curiosi desiderosi di approfondire la conoscenza di quello che non è semplicemente un "cibo", ma il simbolo della cultura gastronomica giapponese. Ad accompagnarci in questo viaggio gastroculturale, le penne di esperti che attraverso brevi ma prestigiosi saggi ci aiutano a comprendere e conoscere meglio i segreti di un piatto semplice solo all'apparenza, che è stato capace di sedurre il mondo. Storia, geografia, tradizioni e riti, economia, cinema e letteratura, ma anche il rapporto tra il sushi e l'Italia e il sushi d'autore, quello dei grandi chef, sono alcuni degli argomenti affrontati in questo volume. Arricchiscono il manuale fotografie, disegni, tavole di manga originali e schede di approfondimento che aiutano il lettore a orientarsi e a soddisfare le curiosità. Per comprendere che ciò che mangiamo è anche la storia racchiusa in un boccone.

**Cucina Giapponese Washoku** Tuttle Publishing

Food Heritage and Nationalism in Europe contends that food is a fundamental element of heritage, and a particularly important one in times of crisis. Arguing that food, taste, cuisine and gastronomy are crucial markers of identity that are inherently connected to constructions of place, tradition and the past, the book demonstrates how they play a role in intangible, as well as tangible, heritage. Featuring contributions from experts working across Europe and beyond, and adopting a strong historical and transnational perspective, the book examines the various ways in which food can be understood and used as heritage. Including explorations of imperial spaces, migrations and diasporas; the role of commercialisation processes, and institutional practices within political and cultural domains, this volume considers all aspects of this complex issue. Arguing that the various European cuisines are the result of exchanges, hybridities and complex historical processes, Porciani and the chapter authors offer up a new way of deconstructing banal nationalism and of moving away from the idea of static identities. Suggesting a new and different approach to the idea of so-called national cuisines, Food Heritage and Nationalism in Europe will be a compelling read for academic audiences in museum and heritage studies, cultural and food studies, anthropology and history.

Chapters 1, 2, 4, 6, and 12 of this book are freely available as downloadable Open Access PDFs at <http://www.taylorfrancis.com> under a Creative Commons Attribution-Non Commercial-No Derivatives (CC-BY-NC-ND) 4.0 license.

*L'arte del sushi* Psicom Publishing Inc

Vuoi saperne di più della cultura giapponese e approfondire le tecniche culinarie del Sol Levante?

Hai già assaggiato il sushi o il ramen e desideri replicare lo stesso sapore comodamente a casa? Chi è stato in un ristorante giapponese o chiunque abbia assaggiato del cibo giapponese lo sa: crea dipendenza! Lo stile culinario giapponese è sublime, gli ingredienti si mescolano tra loro e creano un sapore impareggiabile e assolutamente strepitoso. In questo libro ti presento quello che in Giappone viene chiamato washoku, o "l'armonia del cibo". Devi sapere che i giapponesi seguono cinque principi quando preparano le loro pietanze. Tali principi permettono di raggiungere l'equilibrio nutrizionale e l'armonia estetica durante i pasti: il principio dei cinque colori, dei cinque modi, dei cinque sapori, dei cinque sensi e il principio dei cinque punti di vista. Con l'acquisto di questo libro diventerai un maestro della cucina giapponese, più precisamente: ✓ Conoscerai i principali metodi di cottura giapponesi (troverai più di 20 pagine in cui imperai i metodi di taglio, di cottura nonché di decorazione del Sol Levante!); ✓ Imparerai a creare i famosi rotoli di sushi che avrai visto mille volte in televisione; ✓ Comincerai a famigliarizzare con la dispensa washoku che ho suddiviso per categorie (il capitolo 2 è interamente dedicato alla descrizione dei principali ingredienti giapponesi); ✓ Potrai preparare più di 100 ricette suddivise per categorie (22 ricette di base, 14 ricette di zuppe, 19 riguardanti il riso come ingrediente principale, 8 a base di noodle, più di 20 a base di verdure, 15 di pesce, 10 a base di carne e 10 ricette di dessert deliziosi!). Inoltre quasi ogni ricetta riporta delle curiosità sul Giappone o istruzioni dettagliate sui metodi di preparazione. Infine alcune ricette presentano delle varianti nel caso tu voglia utilizzare metodi tradizionali giapponesi o preferisca usare i moderni utensili di cucina. ✓ Otterrai un ricettario in omaggio! "Washoku" vuole essere la tua guida per un'esperienza culinaria senza precedenti: imparerai le tecniche più efficaci per creare deliziose pietanze giapponesi. I tuoi ospiti rimarranno a bocca aperta! Magnifici da vedere, divertenti da preparare e buonissimi da mangiare: impara oggi a cucinare i piatti della tradizione giapponese! Ora scrolla in alto e clicca su "acquista subito" per immergerti nel mondo della cucina nipponica!

[Food Heritage and Nationalism in Europe](#) Independently Published

Bring the party home with this Japanese pub-inspired cookbook Izakaya cooking is all about enjoying hearty and flavorful Japanese food with drinks and friends at your local hole-in-the-wall hangout. Similar to tapas or pub food, izakaya fare ranges from tasty bar snacks to substantial salads, stews, grilled meats and seafood dishes--all made fresh with minimal fuss and maximum flavor--and served alongside a chilled glass of beer or sake. The Real Japanese Izakaya Cookbook allows you to recreate over 120 of these classic izakaya dishes in your own kitchen at home. These include standards like Yakitori Chicken Skewers, Crispy Gyoza, and Grilled Wagyu Beef with Shiso. Vegans and vegetarians are also well catered to with dishes like Daikon Salad with Yuzu Dressing, Chargrilled Fava Beans and Baked Tofu with Ginger Sauce. Chef and author Wataru Yokota adds his own unique twists to signature Japanese recipes, like Miso-Simmered Pork and Grilled Mackerel with Plum Sauce. Yokota's recipes are simple and quick, aimed at working folks who don't have a lot of time to cook but love trying new and interesting flavors. This book provides clear step-by-step photos and instructions for

each dish. The introduction gives guidelines for selecting, pouring and mixing drinks to complement the recipes--and even how to quickly grill and smoke meat to give it that authentic izakaya taste!

*Washoku* Routledge

Massimo Bottura, the world's best chef, prepares extraordinary meals from ordinary and sometimes 'wasted' ingredients inspiring home chefs to eat well while living well. 'These dishes could change the way we feed the world, because they can be cooked by anyone, anywhere, on any budget. To feed the planet, first you have to fight the waste', Massimo Bottura *Bread is Gold* is the first book to take a holistic look at the subject of food waste, presenting recipes for three-course meals from 45 of the world's top chefs, including Daniel Humm, Mario Batali, René Redzepi, Alain Ducasse, Joan Roca, Enrique Olvera, Ferran & Albert Adrià and Virgilio Martínez. These recipes, which number more than 150, turn everyday ingredients into inspiring dishes that are delicious, economical, and easy to make.

*Japanese Cuisine* Tuttle Publishing

As its title suggests, this book captures the essence of Japanese life and culture in 100 words. From well-known concepts like zen, kawaii and anime to their lesser-known counterparts waiting to be discovered by the West, *Japan in 100 Words* covers it all. Readers will learn more about: Chochin--decorative lanterns seen everywhere from shrines and temples to izakaya Fugu--the very carefully prepared delicacy of poisonous blowfish J-pop--the now widely popular musical genre Karoshi--literally translated as "overwork death" Omiai--the Japanese version of an arranged marriage And much more! The beautiful full-color illustrations bring these ideas, places and objects to life--making it the perfect addition to any Japanophile's library or a fun and useful introductory guide for a first-time visitor to Japan.

*Antico Forno Roscioli. A Roman Gastronomical Experience* NYU Press

Interest in Japanese food in North America has grown exponentially in the last fifteen years, moving well beyond sushi and sashimi. More and more people now appreciate the variety and complex tastes and textures of Japanese food, as well as its emphasis on fresh, seasonal ingredients, and presentation. Words like "dashi" and "umami" are part of our vocabulary. Along with this interest has come an abundance of Japanese cookbooks, most often with a focus on ease of preparation, and recipes that accommodate local tastes and ingredients. However, professional chefs, who are increasingly acknowledging the influence of Japanese cooking on their own work, are looking for expert information about authentic, traditional Japanese cuisine. "The Complete Japanese Cuisine" series meets this demand. INTRODUCTION TO JAPANESE CUISINE is the first in this definitive multi-volume series. Created by the renowned Japanese Culinary Academy, an organization dedicated to advancing Japanese cuisine throughout the world, the series is authoritative, comprehensive, and wide-ranging in scope. The writing, design, and photography of each volume meet the highest standards. And although the books are targeted primarily to a professional readership, serious amateur chefs will also find them to be an invaluable resource. The INTRODUCTION offers an overview and all the fundamentals needed to understand the cuisine and its cultural context. Main chapters include Nature and Climate, History and Development, Artistic Awareness, The Essentials, and Dishes for Seasonal Festivals. Here too are discussions of the health benefits of Japanese food; making dashi and other basics like sushi rice; recipes for the dishes featured earlier in the book; and

useful tools like a glossary and a conversion chart for measurements.

Cucina Giapponese Washoku Il Leone Verde Edizioni

This book provides a framework for understanding the global flows of cuisine both into and out of Asia and describes the development of transnational culinary fields connecting Asia to the broader world. Individual chapters provide historical and ethnographic accounts of the people, places, and activities involved in Asia's culinary globalization.

#### **Modern Japan** NBM

The Ukrainian-born chef presents “a gorgeous love letter to the food of her homeland” with this vibrant and varied collection of recipes (SAVEUR). In *Mamushka*, Olia Hercules takes readers and home cooks on a culinary tour of Eastern Europe—from the Black Sea to Baku, Kiev to Kazakhstan. This beautifully illustrated cookbook features more than one hundred recipes for fresh, delicious, and unexpected dishes from this dynamic and often misunderstood region. Olia Hercules was born in Ukraine and lived in Cyprus for several years before moving to London and becoming a chef. In this gorgeous and deeply personal cookbook, she shares her favorite recipes from her home country with loving stories about her culinary upbringing and family traditions. “Forget what you think you know about Ukrainian food; with Olia Hercules, it's fun and colorful.” —Epicurious

#### **Cucina GIAPPONESE** Pepe Beneventi

From the tenth century onwards the emperors of Japan gradually lost power. The local lords or clan chiefs waged ceaseless war against each other, while the court, wholly steeped in Chinese culture, seemed to take no further interest in the affairs of the nation. In 1191 the Minamoto clan mastered the disturbances and finally imposed its rule. Hard work, respect for the hierarchy, the cult of nationalism, a sense of self-sacrifice and duty – such was the new trend. The Buddhist doctrine of Zen made its appearance. It gave mystical support to the samurai, and the Japanese spirit was henceforth directed towards a political and religious asceticism which had an enormous influence on all aspects of art, thought and daily life. An acknowledged authority on the ‘classical’ period of Japanese history, the author reveals what the life of the Japanese people was like during these five centuries, and shows how a transformation of heart and mind produced a civilization as original as it was profound.

*LIBRO DI CUCINA GIAPPONESE* Cacucci Editore S.a.s.

In this engrossing and timely journey to the crossroads of food and identity award-winning writer Anya von Bremzen explores six of the world's most fascinating and iconic culinary cultures—France, Italy, Japan, Spain, Mexico, and Turkey—brilliantly weaving cuisine, history, and politics into a work of scintillating connoisseurship and charm We all have an idea in our heads about what French food is—or Italian, or Japanese, or Mexican, or . . . But where did those ideas come from? Who decides what makes a national food canon? Recipient of three James Beard awards, Anya von Bremzen has written definitive cookbooks on Russian, Spanish, and Latin American cuisines, as well as her

internationally acclaimed memoir *Mastering the Art of Soviet Cooking*. Now in *National Dish*, she sets out to investigate the truth behind the eternal cliché—“we are what we eat”—traveling to six storied food capitals, going high and low, from world-famous chefs to scholars to strangers in bars, in search of how cuisine became connected to place and identity. Paris is where the whole idea of food as national heritage was first invented, and so it is where Anya must begin. With an inquisitive eye and unmistakable wit, she ponders the codification of French food and the current tension between locavorism and globalization. From France, she's off to Naples, to probe the myth and reality of pizza, pasta, and Italian-ness. Next up, Tokyo, where Anya and her partner Barry explore ramen, rice, and the distance between Japan's future and its past. From there they move to Seville, to search for the community-based essence of Spain's tapas traditions, and then Oaxaca, where debates over postcolonial cultural integration find expression in maize and mole. In Istanbul, a traditional Ottoman potluck becomes a lens on how a former multicultural empire defines its food heritage. Finally, they land back in their beloved home in Queens, for a dinner centered on Ukrainian borsch, a meal that has never felt more loaded, or more precious and poignant. A unique and magical cook's tour of the world, *National Dish* brings us to a deep appreciation of how the country makes the food, and the food the country.

Tokyo on Foot Psychology Press

La cucina come occasione di pratica di consapevolezza. L'autrice ci porta con lei in Giappone, fra i fornelli di un monastero zen, cucinando, mangiando e praticando con monaci e monache.

L'osservazione partecipante si mescola alla pratica meditativa. Con qualche accortezza su stagionalità, scelta dei cibi a chilometro zero e tecniche di cottura possiamo preparare ricette semplici e gustose per cucinare meglio le nostre vite. Portando attenzione alla salute, alla presenza e all'ecologia, la cucina di ogni giorno si trasforma in una pratica di consapevolezza per coltivare una maggiore armonia con noi stessi e noi stesse, l'ambiente e tutti gli esseri.

Bread Is Gold National Geographic Books

NipPop: 10 anni di cultura pop giapponese in Italia è il frutto di un percorso iniziato nel 2011, un anno dolorosamente indimenticabile per chiunque si occupi di Giappone. L'11 marzo un terremoto al largo delle coste del Tōhoku ha generato un'onda di tsunami che ha causato la morte di oltre 15.000 vittime. Ecco: NipPop è nato da quell'onda, dalla volontà di un gruppo di studenti e di docenti di realizzare un evento che riportasse l'attenzione sul Giappone e sul difficile momento che stava vivendo. Una giornata di solidarietà, che fin da subito ha voluto configurarsi prima di tutto come momento d'incontro, di dialogo, ponendo al centro i ragazzi, che del progetto sono stati il cuore. Questo volume vuole essere una testimonianza e una traccia tangibile del percorso fatto fino a oggi; solo per ragioni di spazio e di organizzazione si circonda all'esperienza delle edizioni del 2017, 2018, 2019: ovvero *La belva nell'ombra*, *Queer Japan* e *#FoodPop*. Tra i collaboratori figurano studiosi italiani e stranieri, esperti del settore, critici, giornalisti, scrittori e mangaka, per offrire un quadro ampio sul mondo variegato delle culture pop dal Giappone all'Italia.