



VIAGGI IN ORIENTE E SUD AMERICA

ARETINA
TOUR OPERATOR
MONDO SENZA CONFINI

Tour Giappone a tema:

“Gourmet tour”

Viaggio tra le mille sfumature dell’antica arte culinaria del Sol Levante

Tour semi-guidato (15 notti)

Tour enogastronomico semi-guidato alla scoperta delle mille sfumature della cultura culinaria del Sol Levante conosciuta in tutto il mondo per piatti come il sushi o il sashimi ma che è una vera e propria arte e ha una storia millenaria che coinvolge tutti i sensi. Nella tradizione culinaria nipponica troviamo tre elementi costanti: la salute, la freschezza e la raffinatezza. Quest'ultimo aspetto non è affatto secondario, perché le pietanze sono costruite secondo un ordine estetico, al fine di raggiungere non solo un risultato apprezzabile al gusto, ma anche alla vista. L'atto di mangiare, in Giappone, non è un semplice gesto per nutrirsi bensì è parte intrinseca della cultura nipponica. Il modo di preparazione, di cottura e di consumo è un'arte dove l'estetica, la tradizione, la religione e la storia sono altrettanto importanti, se non di più che il cibo stesso. Ogni fase nella preparazione e presentazione di un piatto è come il movimento di una sinfonia, e un pasto giapponese riflette la più intima natura di questo popolo, il suo amore per una bellezza disciplinata, il suo rispetto per ogni forma d'espressione artistica. Durante il tour potrete conoscere e provare diversi piatti della cucina tradizionale, partendo dallo street food locale all'alta gastronomia giapponese della cucina tradizionale “kaiseki” e scoprire alcuni luoghi e ristoranti fuori dal comune. Oltre alle grandi città di Tokyo, Kyoto e Osaka durante il tour si farà tappa anche a Ise, Nagoya e Kanazawa dove potrete provare la cucina tradizionale locale che varia in base alle stagioni e ai prodotti regionali.

LOCALITA' VISITATE

Tokyo-Ise-Nagoya-Kyoto-Kanazawa-Osaka

PROGRAMMA DI VIAGGIO

Giorno 1 – Arrivo a Tokyo - Arrivo all'aeroporto di Tokyo. Incontro con l'assistente parlante italiano che attenderà all'uscita dalla dogana con un cartello con il vostro nome. Insieme all'assistente sarà effettuato il trasferimento in shuttle bus condiviso fino alla stazione di Tokyo e da qui in taxi per l'hotel. L'assistente fornirà supporto per il cambiare i couponi in vostro possesso nei JR pass veri e propri e dopo il check-in in albergo sarà a disposizione per eventuali domande relative al vostro soggiorno. Potrete scegliere di cenare in uno dei ristoranti tipici dei cosiddetti "yokocho", piccoli vicoli nascosti tra grattacieli e stazioni risalenti al periodo Edo (1603-1868) che riflettono l'anima più autentica di Tokyo. Pernottamento.

La comparsa degli yokochō nell'urbanistica cittadina risale al periodo Edo (1603-1868), quando Tokyo diventa la capitale e il centro culturale e commerciale più importante del paese, e dunque le strade della città, specialmente quelle nei pressi dei principali snodi di comunicazione, hanno iniziato a popolarsi di commercianti e trafficanti vari. Anche se i vicoli per come li conosciamo oggi hanno iniziato a diffondersi a partire dal secondo dopoguerra quando, in una città che faticosamente cercava di risollevarsi dalla devastazione causata dai bombardamenti della seconda guerra mondiale, queste strade ospitavano banchi del mercato nero, e hanno visto la nascita di molti izakaya (pub stile giapponese) e piccoli locali che ancora oggi si possono incontrare. Gli yokochō riflettono l'anima più autentica di Tokyo, anche se molti di questi sono stati presi d'assalto dal turismo di massa di questi ultimi anni, eppure è ancora possibile trovare degli scorci di autenticità, dove fermarsi ad osservare la realtà che li popola, e assaggiare le specialità locali. Tra gli yokochō più rinomati della città ci sono:

Omoide Yokochō, letteralmente "Il vicolo dei ricordi", forse uno dei più famosi della città. Si trova lungo il sottopassaggio all'uscita ovest della stazione Shinjuku. Da provare gli strepitosi yakitori (spiedini di pollo) e tsukune (polpette di pollo).

Indirizzo: 1-2 Nishishinjuku, Shinjuku-ku uscita ovest della stazione di Shinjuku.

Nombei Yokochō, letteralmente "vicolo dei bevitori" di Shibuya. Entrando in questa strada vi lascerete alle spalle il caos di Shibuya, per ritrovarvi in una realtà completamente diversa. Popolata principalmente da locali specializzati in yakitori.

Indirizzo: 1-25 Shibuya, Shibuya-ku. Dalla stazione di Shibuya, si trova a circa 5 minuti dall'uscita Hachiko

Yūrakuchō Yokochō, questo vicolo si trova tra le stazioni di Shinbashi e Yūrakuchō, dove troverete davvero tantissimi localini e ristoranti dove mangiare qualcosa a prezzi onesti. Questo vicolo è conosciuto anche come "il paradiso dei salarymen", è qui infatti che molti impiegati si fermano a mangiare un boccone. Troverete soprattutto locali specializzati in yakitori, ma non mancano barbecue coreani e ristoranti cinesi.

Indirizzo: 2-4-4 Yūrakuchō, Chiyoda-ku. Dalla stazione Yūrakuchō si trova a circa 5 minuti, direzione sud.

Golden Gai è un vicolo che non necessita di lunghe presentazioni. Sebbene negli anni sia molto cambiato, e siano nettamente aumentati i turisti, è ancora possibile scorgere tra i suoi piccoli locali un po' dell'anima della vecchia Tokyo. Qui troverete oltre 300 bar in alcuni casi minuscoli, dove fermarsi a bere qualcosa.

Indirizzo: 1-1-6 Kabukichō, Shinjuku-ku. Si raggiunge dalla stazione di Shinjuku, uscita est, direzione Kabukichō.

Giorno 2 – Tokyo - Prima colazione. Incontro con l'assistente parlante italiano presso la reception dell'albergo e partenza per il proseguimento della visita di Tokyo usando i mezzi pubblici. Visita al caratteristico mercato di Ameyoko che si trova tra le stazioni di Okachimachi e Ueno. Il nome "Ameyoko" è una forma abbreviata

di “Ameya Yokochō” (vicolo del negozio di caramelle), poiché le caramelle venivano tradizionalmente vendute lì. In alternativa, “Ame” significa anche “America”, perché molti prodotti americani erano disponibili lì quando la strada era sede di un mercato nero negli anni successivi alla seconda guerra mondiale. Oggi, vari prodotti come vestiti, borse, cosmetici, pesce fresco, cibi secchi e spezie sono venduti insieme (i negozi in genere aprono intorno alle 10:00 e chiudono intorno alle 20:00. Molti negozi rimangono chiusi il mercoledì). La visita proseguirà nel quartiere di Kappabashi dōri, paradiso per gli amanti della cucina, una strada lunga circa 800 metri dove si possono trovare circa 170 negozi che vendono utensili da cucina e tutto ciò che un ristoratore (o un buon appassionato) ha bisogno. Tra le cose più curiose ci sono alcuni negozi che vendono le riproduzioni in cera che sono esposte all'esterno dei ristoranti giapponesi, un ottimo souvenir da portare in Italia. Da qui si proseguirà per la visita al tempio Sensoji di Asakusa, uno degli spazi culturali più importanti del paese. Questo luogo sacro, il più antico e bello del Giappone, ha una storia molto ricca ed è considerato il centro della cultura Edo e vi si può accedere passando per una delle strade più affascinanti della città, la Nakamise piena di negozi e ristoranti che offrono il meglio della gastronomia street food tradizionale.

Nakamise, la via dello shopping che collega il cancello principale del Tempio Sensoji, la Porta Kaminarimon e la sala principale, è una strada di 250 m è fiancheggiata da numerosi negozi di souvenir e bancarelle di cibo ed è un ottimo posto per provare il cibo di strada tradizionale di Tokyo. I visitatori qui apprezzano il "Tabearuki" (che significa "camminare e mangiare" in giapponese). Questi sono alcuni street food e snack da provare che si possono trovare lungo la Nakamise Shopping Street:

“Ningyo Yaki”. Pasticcini di pan di Spagna ripieni di pasta di fagioli rossi dolci a forma di bambole, uccelli e di “Kaminarimon” la lanterna simbolica di Asakusa. Potrete anche guardare il processo di realizzazione tradizionale delle torte invariato da quasi 100 anni.

“Caramelle”. Le caramelle dalla forma meravigliosa sono un altro souvenir popolare della Nakamise shopping street. Sono spesso vendute in bellissime custodie a motivi tradizionali. Queste caramelle sono realizzate con l'“Amezaiku”, l'antica arte tradizionale giapponese che consiste nel modellare e scolpire dolci e caramelle dando ad essi forme particolari per creare opere d'arte.

“Kaminari okoshi”. Sono i dolci di riso soffiato amati dalla gente del posto sin dal 18° secolo.

“Kibi dango”. Sono una sorta di gnocchi giapponesi dolci di farina di riso infilati in uno spiedino e ricoperti di farina di soia tostata, ed è uno dei dolci tradizionali giapponesi del periodo Edo.

“Sembei”. Cracker di riso. Si può scegliere tra una grande varietà di sapori. Ci sono opzioni sia dolci che salate, come le alghe, la salsa di soia o lo zucchero di prugna.

“Imo yokan di Funawa”. E' una gelatina di patate dolci, un dolce tradizionale giapponese. Funawa è un antico negozio di dolci giapponesi creatore dell'Imo Yokan.

“Crocchette di carne fritte”. La crocchetta è fatta con cipolle e carne macinata, ed è sempre servita calda e succosa.

“Melon pan”. Si dice che abbia preso il nome dalla crosta zuccherina che dà l'impressione della buccia del melone. Il pane è dolce, con una crosta croccante simile a un biscotto e un interno morbido. Può essere gustato da solo, ma a volte è abbinato a un gelato o a un ripieno dolce.

“Gelato al tè verde matcha”

Al termine proseguimento per il quartiere di Ryōgoku, sede del Ryōgoku Kokugikan, l'arena di sumo di Tokyo, dove l'assistente vi lascerà una volta arrivati al ristorante Hana no Mai, un vivace “izakaya”(pub in stile giapponese) a tema sumo, dove potrete immergervi nella cultura dello sport degustando ottimo cibo e alcol. Questo fantastico ristorante ha un enorme anello per la pratica del sumo proprio al centro della sala da pranzo e la maggior parte delle sere ci sono degli intrattenitori che entrano sul ring per suonare musica tradizionale, eseguire danze tradizionali o cantare canzoni tipicamente riservate ai tornei di sumo e a volte gli ex professionisti danno una dimostrazione del loro sport per i clienti del locale. Il menu sempre in tema sumo offre ad esempio il “chanko nabe”, lo stufato giapponese ricco di proteine comunemente mangiato in gran quantità da lottatori di sumo come parte della loro dieta per accumulare peso, ma non manca anche una vasta gamma di specialità izakaya e piatti occidentali. Al termine della cena ritorno in autonomia al proprio albergo. Pernottamento.

Giorno 3 – Tokyo - Prima colazione. Intera giornata a disposizione da dedicare alla visita libera della città durante la quale potrete visitare il distretto di Akihabara famoso per la presenza di negozi di elettronica, ma anche di rivenditori di manga e anime. Akihabara non è un luogo per gourmet, ma è un luogo ricco di locali

stravaganti tra cui i bar di animali, i caffè a tema come quello dedicato a Gundam e i “maid caffè”, locali dove è possibile sorseggiare qualcosa servito in modo impeccabilmente educato da cameriere vestite da governanti francesi o inglesi del passato, con abiti sontuosi ricchi di pizzi e merletti che offrono al cliente la totale devozione attraverso gesti e frasi di massimo rispetto. Il menu in genere è abbastanza semplice e in alcuni maid cafe è possibile trovare torte casalinghe fatte dalle stesse maid che come tradizione vuole si devono occupare anche della cucina. In alternativa ad Akihabara potrete dedicare la giornata libera alla visita del santuario Meiji e al quartiere di Harajuku, una zona speciale anche per la cucina, lo shopping e gli eventi e amata in particolare dagli adolescenti e i giovani giapponesi più attenti alle mode. Harajuku è rinomata per la colorata street art e per gli stravaganti negozi di abbigliamento vintage e i negozi cosplay lungo la via Takeshita e le più tradizionali boutique di lusso lungo il viale alberato Omotesando; da qui potrete proseguire la visita a Shibuya, una delle zone più moderne della città, celebre per il famoso incrocio attraversato da milioni di persone contemporaneamente, e conosciuta anche per la statua di Hachiko, il famoso cane protagonista dell’omonimo film. Da Shibuya potrete raggiungere in 30 minuti di treno Yokohama, la seconda città più grande del Giappone dopo Tokyo, con un importante porto commerciale. Qui ha sede la più grande Chinatown del Paese chiamata “Yokohama Chukagai” e il “Shinyokohama Raumen Museum” l’unico museo dedicato al ramen, un piatto molto popolare che è stato originariamente introdotto dalla Cina ed è diventato il piatto tipico della città. Al termine ritorno in albergo a Tokyo. Pernottamento.

Il ramen è un tipico cibo giapponese che assomiglia vagamente ad un piatto di tagliatelle in brodo. Nella parte meridionale del Giappone, è assai diffuso il brodo di carne di maiale, mentre al nord si preferisce un brodo di pollo o a base di verdure, o a base di pesce. A seconda delle preferenze personali, il brodo può essere preparato a piacimento, ad esempio con la salsa soia. Molti sono gli ingredienti che possono essere aggiunti al ramen, come carne di maiale arrosto e germogli di bambù. Al Museo del Ramen di Yokohama è possibile sperimentare varie versioni di ramen: è sufficiente inserire i soldi in apposite macchinette, scegliere il tipo di ramen desiderato e ritirare un biglietto con il quale poter entrare nel negozio e ritirare il proprio piatto.

Il museo aperto nel 1994, si sviluppa su tre piani, al primo dei quali (che corrisponde al piano terra) si trova la parte museale, con esposizioni dedicate al celebre piatto giapponese e alla sua storia, oltre al negozio ufficiale dove poter acquistare vari snack e confezioni sottovuoto di ramen, utili per preparare il ramen comodamente a casa e in maniera istantanea, semplicemente versando acqua bollente sul contenuto della busta. Nei due piani seminterrati è stata ricreata l’atmosfera retrò del Giappone anni ’50 e ’60. Più che un museo ordinario, si tratta di una specie di parco a tema storico e resta aperto fino alle 23, per accogliere coloro che desiderano fermarsi qui per cena. L’esposizione prevede numerosi display, utensili vari per la preparazione del ramen, oltre 300 ciotole, bacchette, tessili e grembiuli, pannelli interattivi, confezioni di ramen provenienti da tutto il mondo e monitor che tramettono non stop i vari spot di ramen degli ultimi 25 anni. Tra gli oggetti più particolari, una replica del primo piatto di ramen mai mangiato, ossia quello consumato da un samurai del 17° secolo di nome Mito Komon. Due diorami mostrano poi il funzionamento di una fabbrica di ramen istantaneo, mentre vari videogiochi a tema sono a disposizione dei visitatori più giovani.

Nei due livelli seminterrati il museo ricrea l’atmosfera dello storico quartiere popolare Shitamachi, un tempo animato da piccoli negozi, case e ristoranti, quando la rapida modernizzazione non aveva ancora stravolto l’aspetto della città giapponesi.

Qui è possibile rivivere il Giappone più autentico, rispolverandone vecchie abitudini, soprattutto in campo alimentare, come ad esempio i venditori di zucchero filato e dolci, i cartelloni pubblicitari degli anni cinquanta e i bar vecchio stile dove gustare dell’ottimo sake. In quest’area sono inoltre presenti le rappresentanze di otto celebri catene di vendita di ramen, scelte con cura tra decine di migliaia in tutto il paese, e dove si servono varie specialità di ramen, a seconda della città di provenienza. I due negozi del Kyushu (Hakata e Kumamoto) servono i ramen in un brodo di carne di maiale a cottura lenta, mentre il resto dei negozi serve zuppe a base di salsa di soia e con varie combinazioni di carne di maiale, pollo e frutti di mare.

Giorno 4 – Tokyo - Prima colazione. Trasferimento in autonomia al rinomato ex mercato ittico più grande del mondo di Tsukiji dove si potrà partecipare ad un seminario di cucina per la preparazione del sushi da parte di uno chef professionista, durante il quale si potrà acquisire esperienza nel tagliare pesce fresco e crudo e si imparerà l’arte del rotolare “maki” (involtili di sushi) con un foglio di alghe e riso per sushi. Infine si potranno assaporare le proprie creazioni realizzate con diversi tipi di pesce, a seconda del pescato del giorno.

Tsukiji, l'ex mercato del pesce all'ingrosso simbolo di Tokyo continua a essere una meta da visitare per amanti del pesce e non. Fu inaugurato nel 1935 e, fino al 2018, fu il più famoso del mondo nel suo genere. Oltre al pesce, nella zona circostante c'è un grande mercato di verdura e prodotti alimentari vari, dalle specialità essiccate al pane, da cui il soprannome "la cucina di Tokyo". Oggi, il mercato interno del pesce si trova nella nuova sede di Toyosu, ma il mercato esterno è ancora in piena attività: affacciato sulla baia di Tokyo e raggiungibile a piedi da Ginza, il suo dedalo di vie è più invitante che mai. Per una colazione a base di sushi freschissimo in uno dei tanti ristoranti o per acquistare souvenir originali tra cui alghe, coltelli per il pesce e ceramica lavorata a mano, il mercato esterno è la meta giusta.

Al termine potrete visitare la visita in autonomia a Ginza famoso quartiere della moda dove potrete scegliere di provare l'alta cucina in uno dei ristoranti stellati della zona. A Ginza ci sono svariate opzioni per gustare cibo da gourmet, e il quartiere è, da lungo tempo, simbolo di cucina di lusso. Al termine ritorno in autonomia al proprio albergo. Pernottamento.

Tra tutti i quartieri di Tokyo più famosi, quello di Ginza è sicuramente il più rinomato per i suoi negozi di alta moda e di lusso, per i centri commerciali più grandi della città e per i suoi ristoranti e bar. Quasi tutti i negozi ed i locali sono aperti 7 giorni su 7. Nei weekend, di pomeriggio, la strada principale, la Chuo Dori, chiude al traffico diventando pedonale, permettendo così una piacevole passeggiata. Qui si alternano ristoranti con 3 stelle Michelin e piccoli gazebo e baracchini che vendono cibo lungo la strada, dando così l'occasione a chiunque di gustare sia piatti di alta cucina (come la zuppa di squalo) sia cibo più popolare (come yakitori e riso al curry o il tradizionale chuka ramen), ma sempre di alta qualità e veramente buono. Ginza pullula anche di bar e caffè di lusso e qui si trovano anche negozi che vendono i tradizionali dolci giapponesi wagashi. Da non perdere la strada che costeggia i binari del treno lungo la stazione di Yurakucho, la Gado-shita; qui potete trovare un sacco di piccoli locali e izakaya dove gustare ogni tipologia di piatto locale. Tra i grandi magazzini più simbolici e conosciuti troviamo il Ginza Wako, costruito nel 1932, e caratterizzato dal suo grande orologio posto in cima all'edificio (al cui interno si trovano i principali negozi di gioielli e articoli di lusso); il Ginza Six, la costruzione più grande di Ginza, aperto nel 2017, pieno anch'esso di negozi di lusso ma con l'aggiunta di una mega libreria di arte e di un teatro Noh; il Tokyu Plaza Ginza, dove potete trovare vari negozi e ristoranti, oltre a due piani interamente dedicati ai prodotti tax-free; Itoya, invece, viene definito il negozio di cancelleria più fornito dell'intero Giappone. Infine, se siete appassionati di fotografia, potete trovare anche i negozi di Nikon, Canon, Leica e Sony. Ginza, inoltre, è anche sede del miglior teatro Kabuki del Giappone, il Kabukiza.

Giorno 5 – Tokyo-Nagoya – Prima colazione. Trasferimento in autonomia a Nagoya con treno shinkansen. Sistemazione in albergo. Resto della giornata a disposizione da dedicare alla visita libera di Nagoya e del suo castello, costruito all'inizio del Periodo Edo per la famiglia Tokugawa. Nella zona più moderna della città potrete scegliere di degustare una cena tipica in uno Yamachan il cui termine è sinonimo di cucina tipica di Nagoya, un izakaya tradizionale dove mangiare seduti sul tatami. La specialità locali sono le deliziose alette di pollo speziate, chiamate tebasaki. Pernottamento.

Giorno 6 – Nagoya-Inuyama-Nagoya. Prima colazione. Partenza in autonomia in treno per Inuyama (circa 35 min. – biglietti da acquistare sul posto), il sogno di ogni amante del Giappone tradizionale con il suo meraviglioso centro storico pieno di edifici preservati, piccole botteghe e adorabili negozi. Potrete decidere di affittare i kimono tradizionali in loco ed effettuare la visita indossandoli tra le antiche vie ricche di storia. Durante la visita libera potrete decidere di effettuare una sosta per il pranzo in un ristorante locale per provare il "Temari sushi" il sushi tradizionale di Aichi, che raramente si trova in altre parti del Giappone. E' un sushi tondo e decorato per esaltare non solo la bontà degli ingredienti, ma anche la bellezza. Tra i luoghi che meritano una visita a Inuyama ci sono il museo delle marionette e quello all'interno del Denden Kan Palace, dove si possono vedere gli antichi dashi di Inuyama, i templi portabili alti fino a 8 metri. Entrambi i musei sono legati all'incredibile Inuyama Matsuri, il festival che si tiene in primavera in città. Il Sanko Inari o "tempio dell'amore", un tempio unico nel suo genere, costruito sul lato della collina che porta al castello, conclude la lunga via tradizionale del centro storico. Un vero incanto di torii rossi e di ema, le tavolette votive su cui si scrivono desideri e preghiere, a forma di cuori rosa. Il tempio è infatti dedicato all'amore e alle nascite. Per finire il Castello di Inuyama, uno dei tesori del Giappone perché è uno dei 5 castelli originali giapponesi che preservano interamente la struttura originaria. Tra questi 5 il Castello di Inuyama è quello più antico ed è

strettamente legato alla storia samurai del Paese. Al termine ritorno in autonomia in treno a Nagoya. Pernottamento.

Giorno 7 – Nagoya-Ise-Toba. Prima colazione. Incontro in albergo con l'assistente parlante italiano e partenza con treno espresso per Ise, una piccola cittadina situata a sud di Nagoya nella Penisola di Kii. Potrete fare un viaggio indietro nel tempo a Okage Yokocho Street. Ricordando una città tradizionale giapponese, la strada è piena di negozi che vendono specialità locali di Ise e si potranno provare alcuni deliziosi piatti locali e l'omotenashi, il famoso spirito di ospitalità giapponese. A pochi passi si trova il Santuario Interno di Ise-jingu, il più importante e venerato santuario shintoista del Giappone consacrato alla dea Amaterasu, la divina antenata della Famiglia Imperiale e una delle divinità maggior della religione shintoista. Si ritiene che il Ponte di Uji, all'ingresso del santuario interno, colleghi il mondo sacro e secolare, mentre il fiume Isuzugawa che vi scorre sotto purifichi il corpo e l'anima. Proseguimento della visita all'iconica coppia di scogli Meoto Iwa, o "rocce sposate". Rocce sacre, collegate alla religione shintoista e che rappresentano simbolicamente le entità maschili e femminili, sono legate insieme da una pesante corda che divide il regno terreno da quello spirituale. La roccia più grande è il marito, mentre quella più piccola la moglie. Ecco spiegata l'origine del nome Meoto Iwa, che significa proprio "rocce sposate". Il Meoto Iwa è pertanto considerato protettore della coppia e del matrimonio. In corso di visite potrete decidere di effettuare una sosta per il pranzo in un ristorante locale sulla baia di Ise dove si potranno degustare alcune delle prelibatezze locali a scelta tra cui i frutti di mare più gustosi di tutto il Giappone, l'aragosta spinosa giapponese o "Ise lobster", così chiamata in onore della zona, che è una prelibatezza di alta classe, il "tezonekushi" vale a dire strisce di pesce magro delicatamente marinate disposte su un letto di riso sushi condito con aceto, l'"oshizushi" un tipo stratificato di sushi che è realizzato in una tradizionale pressa a blocchi di legno (il pesce sauro pescato a Ise ha una carne magra e soda che lo rende perfetto per questo piatto), o ancora le vongole alla griglia o gli "udon" i noodles di Ise che si distinguono dalle altre varietà per la salsa ricca con cui vengono servite. La visita proseguirà all'isola delle perle Mikimoto, dove Kokichi Mikimoto è riuscito a produrre le prime perle coltivate al mondo. Su quest'isola potrete vivere la storia e la cultura della famose perle, e nel museo a loro dedicato potrete ammirare svariati esemplari di perle e di gioielli con esse realizzati. Inoltre si potranno osservare le tipiche pescatrici di perle dette "Ama" che praticano immersioni per raccogliere le perle durante tutto il giorno senza attrezzatura subacquea. Al termine della trasferimento in ryokan a Toba. Cena tradizionale in stile "kaiseki" e pernottamento in ryokan con onsen.

Giorno 8 – Toba-Kyoto – Prima colazione. Partenza in treno per Kyoto in autonomia via Nagoya. Resto della giornata a disposizione durante la quale potrete visitare in autonomia Gion cosiddetto "quartiere delle geishe" e in serata potrete scegliere se cenare in uno dei tanti ristorantini tipici di Pontocho, situato vicino a Gion, dove ci sono alcuni tra i migliori ristoranti di tutta Kyoto e la maggior parte hanno la vista sul fiume Kamo-gawa e offrono la possibilità, durante la bella stagione, di cenare su una piattaforma galleggiante sul fiume. Pernottamento.

Giorno 9 – Kyoto - Prima colazione. Incontro in albergo con l'assistente parlante italiano e partenza per il giro turistico della città usando i mezzi pubblici, durante il quale si visiteranno il tempio Kinkaki-ji conosciuto come "Padiglione d'oro", una delle immagini più iconiche della città. Terminata la visita trasferimento al Nishiki Market per pranzo, dove potrete immergervi nella cultura e tradizione culinaria della zona. Nel pomeriggio visita al quartiere storico di Higashiyama, letteralmente "montagne dell'est", passeggiando lungo le due stradine Ninenzaka e Sannenzaka, simbolo della vecchia Kyoto e di tempi ormai lontani e dove si assisterà alla tradizionale cerimonia del te presso una machiya (casa tradizionale). Attraversando Sannenzaka si raggiungerà verso l'ora del tramonto il tempio Kiyomizudera, patrimonio dell'UNESCO annoverato tra le moderne meraviglie del mondo, il cui nome significa letteralmente "tempio dell'acqua pura" perché sorge sulle acque della cascata Otowa. La sua particolarità è il suo sistema costruttivo. È stato realizzato interamente in legno con un metodo ad incastro senza nemmeno un chiodo e ha una balconata a strapiombo sul fianco della

collina. Al termine della visita trasferimento in ristorante locale dove potrete degustare una cena tipica con intrattenimento di musica e danze tradizionali delle maiko (apprendiste geisha). Ritorno in albergo. Pernottamento.

Giorno 10 – Kyoto-Kibune-Kyoto - Prima colazione. Partenza in autonomia in treno per Kibune, una piccola cittadina in una valle boscosa tra le montagne a nord di Kyoto dove potrete provare l'esperienza molto divertente ed insolita dei nagashi-somen o "spaghetti fluttuanti" presso il ristorante Kirobun (aperto fino alle ore 20.00), uno dei ristoranti più famosi e scenici dove mangiare i nagashi sōmen. Il ristorante offre una spettacolare terrazza sul fiume dove è possibile accomodarsi e pescare gli spaghetti e le verdure di vario tipo che scorrono attraverso un sistema di condotte in bambù che riproduce un fiumicello con l'acqua corrente e, prima di consumarli, intingerli nella salsa tsuyu contenuta nelle ciotoline messe a disposizione dei commensali (*curiosità: in questo tipo di ristoranti esiste una parolina magica "ikuyo", che il cuoco che sta a monte pronuncia nel momento in cui lascia cadere i somen nel bambù, in modo da avvertire i commensali che così possono prepararsi per non lasciarsi scappare il boccone*). Al termine ritorno in autonomia a Kyoto. Resto della giornata a disposizione. Pernottamento.

Giorno 11 – Kyoto-Inari-Fushimi-Kyoto - Prima colazione. Incontro in albergo con l'assistente parlante italiano e partenza con i mezzi pubblici per la visita al santuario di Fushimi Inari Taisha, famoso per il suo tunnel di torii rossi. Al termine è prevista una visita al Fushimi Sake Village, un'area rinomata per la produzione di sakè (bevanda alcolica prodotta dalla fermentazione del riso). Il quartiere si sviluppa lungo il fiume Horikawa e si compone di una quarantina di distillerie. Gekkeikan è la distilleria più rinomata della zona, e le sue origini risalgono al 1637, qui potrete scoprire tutti i segreti del processo di fabbricazione del sakè e degustarne diversi tipi. Al termine della visita ritorno a Kyoto. Resto della giornata a disposizione. Pernottamento.

In Giappone, il sakè, o più comunemente chiamato "nihonshu" o "alcol giapponese", non è solo una bevanda dal gusto delizioso ma è anche un elemento essenziale delle celebrazioni e festività religiose. Con un ventaglio di sapori incredibilmente ampio, così come le varie tipologie di vino (fruttato, secco, dolce ecc.), a seconda del tipo di sakè, della regione e del clima, degli ingredienti, dell'invecchiamento e delle tecniche di fermentazione, si accompagna meravigliosamente a ogni pietanza. Si può bere caldo o freddo, a seconda della stagione e del contesto. Alcuni tipi, poi, se riscaldati a bagnomaria sino a 40° o 50° sviluppano complessità, corpo e una piacevolissima bevuta, specialmente se accompagnati a piatti succulenti o con climi freddi o invernali¹. In genere la temperatura di servizio ideale è simile alla temperatura del cibo con cui viene servito il sake. A seconda delle tipologie, si può bere in tazzine di terra cotta o di ceramica, oppure in bicchieri di vetro. Un altro recipiente tradizionale è il "masu", una sorta di scatolina in legno di cedro.

Giorno 12 – Kyoto-Kanazawa - Prima colazione. Partenza in treno in autonomia per Kanazawa. Resto della giornata a disposizione. Pernottamento.

Giorno 13 – Kanazawa - Prima colazione. Intera giornata da dedicare alla visita libera della città castello con il suo distretto dei samurai e al suo famoso giardino Kenroku-en. Durante la visita recarsi in autonomia presso il laboratorio Imai Kinpaku (circa 7 minuti a piedi dalla fermata "Hondamachi" sulla linea dell'autobus Kanazawa Loop Bus, e 1 minuto a piedi dalla fermata "Shianbashi" sulla linea Hokuriku Railroad bus), dedicato alla lavorazione della foglia d'oro dove si potrà sperimentare personalmente quest'arte antichissima per decorare gli oggetti, il nome stesso della città si traduce letteralmente in "palude d'oro" (ingresso da pagare in loco). Potrete scegliere tra i tanti ristoranti locali per degustare la cucina di Kanazawa che affonda le sue radici nella "cucina Kaga", nata nel periodo Edo ed è un'integrazione di vari aspetti della cultura giapponese. Uno dei modi migliori per apprezzare il pesce fresco di Kanazawa è l'eccellente "kasei-don" (ovvero pesce crudo su una ciotola di riso caldo) offerto dai ristoranti nei pressi del mercato Omicho. Kanazawa è anche famosa per la qualità e la varietà dei "wagashi", dolcetti giapponesi serviti con il tè, e anche per il suo caratteristico gelato ricoperto di foglia d'oro del negozio Hakuichi nel quartiere di Higashiyama. Pernottamento.

Giorno 14 – Kanazawa-Osaka - Prima colazione. Partenza in treno in autonomia per Osaka. Resto della giornata a disposizione. Se preferite potrete raggiungere in autonomia la città di Kobe (circa 25 minuti in treno) per provare il pregiatissimo manzo di Kobe in uno dei ristoranti. Pernottamento.

A Kobe esistono carni di manzo davvero speciali tanto da essere considerate tra le carni bovine migliori e più costose al mondo. Il manzo Kobe è un Wagyu, ossia una pregiata varietà di bovini giapponesi provenienti dalla zona di Hyogo, vicino alla città di Kobe. L'elevato costo di questa carne giapponese si deve alle tecniche con cui i bovini autoctoni vengono allevati. La sua peculiarità è quella di essere una carne magra, ricchissima di omega 3 e omega 6 e famosa per la sua qualità e il suo inconfondibile sapore. Inoltre ricordatevi che più striature di grasso ci sono e più la carne Kobe è pregiata e si scioglie in bocca. A Kobe quasi tutti i ristoranti servono manzo di Kobe. Il prezzo ovviamente varia in base al tipo di taglio e alla grammatura della carne. I tagli possono essere da 80 gr, 120 gr, 180 gr fino a 300 gr e il costo dipende non solo dal peso ma soprattutto dal tipo di taglio scelto: si va da 2.500 Yen (20 euro circa) fino ad arrivare a 60.00. Solitamente al ristorante la carne Kobe viene preparata alla griglia, alla piastra o inzuppata in sukiyaki e shabu shabu e viene sempre accompagnata da riso e zuppa di miso (che sono inclusi nel prezzo). Un consiglio per risparmiare è quello di mangiare manzo di Kobe a pranzo anziché a cena, usufruendo dei menù a prezzi scontati (i prezzi solitamente partono da 30 euro a persona); nei ristoranti giapponesi, infatti, solitamente i prezzi a ora di pranzo sono più bassi rispetto alla cena (solitamente la metà) e questo vale anche e soprattutto se si vuole mangiare la carne Kobe. Tra i ristoranti consigliati per provare questa prelibatezza locale suggeriamo i seguenti due ristoranti:

1. Kobe Beef Red One (indirizzo: 1 Chome-10-4 Motomachidōri, Chūō-ku, Kōbe-shi, Hyōgo-ken 650-0022), un ristorante situato lungo Motomachi-Dori. Si tratta di un locale raffinato dove i tagli di carne sono di ottima qualità. Anche qui si può scegliere il manzo Kobe da 80 gr a 300 gr e dalla parte meno pregiata fino al filetto. I prezzi per i tagli pregiati raggiungono veramente cifre stellari: un filetto di carne Kobe da 300 gr arriva a superare i 30.000 Yen (circa 250 euro).

2. JUBAN (indirizzo: 3-257 Chūō-ku, Kōbe-shi, Hyōgo-ken 650-0014), un piccolo ristorante, situato a due passi da Motomachi-Dori, specializzato in yakiniku (carne grigliata): sui tavoli ci sono varie postazioni con griglie dove è possibile cuocersi da soli la carne Kobe. Da Juban il set di manzo Kobe, accompagnato da riso e zuppa di miso, costa circa 2.000 Yen a persona.

Giorno 15 – Osaka - Prima colazione. Incontro con l'assistente parlante italiano e partenza per la visita di Osaka usando i mezzi pubblici. A Dotonbori, il quartiere per eccellenza dello street food giapponese potrete provare i piatti tipici della città tra cui il "takoyaki", le famose polpette di polpo ricoperte da una croccante pastella decorate con tonno essiccato e mayonese, oppure l'"okonomiyaki", una frittella agro-dolce, cotta alla piastra su cui si può aggiungere ciò che si vuole, dalla carne al pesce e ai formaggi, tante sono le varianti di questo piatto, il tutto condito con la salsa okonomiyaki, la mayonese e le scaglie di pesce essiccato. Terminata la visita della città l'assistente vi lascerà in serata al ristorante Fishing restaurant Zauo che rientra nella categoria di uno dei ristoranti più stravaganti del mondo. In mezzo al ristorante c'è una grande barca in legno sulla quale ci sono anche alcuni tavoli. La particolarità è che sotto la barca c'è dell'acqua e potete prendere una canna da pesca e pescare direttamente il pesce e poi chiedere di cucinarvelo nel modo che desiderate. Sul menu trovate il prezzo dei vari pesci, appena ne catturate uno comunicate al cameriere come lo volete e il numero del vostro tavolo, dopo pochi minuti vi verrà servito. Al termine della cena ritorno in autonomia al proprio albergo. Pernottamento.

Giorno 16 – Partenza - Prima colazione. Trasferimento in autonomia all'aeroporto di Osaka-Kansai usando i mezzi pubblici. Partenza. Fine dei nostri servizi.

Quote a partire da € 3980 a persona in camera doppia

La quota comprende:

- 4 notti in camera doppia a Tokyo in hotel 3 stelle
- 2 notti in camera doppia a Nagoya in hotel 3 stelle
- 1 notte in camera stile giapponese a Toba in ryokan 3 stelle
- 4 notti in camera doppia a Kyoto in hotel 3 stelle
- 2 notti in camera doppia a Kanazawa in hotel 3 stelle
- 2 notti in camera doppia a Osaka in hotel 3 stelle
- prime colazioni

- 1 cena in ryokan Toba, 1 cena con spettacolo Maiko a Kyoto
- esperienze: lezione di sushi con pranzo, cerimonia del tè, degustazione di sakè
- Japan rail pass 14 giorni/2° classe
- visite come da itinerario con assistente parlante italiano, usando i mezzi pubblici
- trasferimento dall'aeroporto di Tokyo all'hotel con shuttle bus condiviso e assistente parlante italiano
- assistenza telefonica in lingua italiana H24 per tutta la durata del soggiorno

La quota non comprende:

- quota iscrizione € 45 a persona
- biglietto aereo per il Giappone e tasse aeroportuali
- restanti pasti, bevande, mance ed extra in genere da pagare in loco
- trasporti locali e ingressi durante le visite guidate e in autonomia
- trasporti non inclusi nel Jr pass
- assicurazione sanitaria e annullamento ALL RISK pari al 5% dell'importo assicurato
- tutto quanto non incluso ne "la quota comprende"

Cambio applicato 1 Euro = Jpy 140

Le quote potrebbero subire delle variazioni fino a 20 giorni prima della partenza in base alle oscillazioni del cambio. In tal caso potrebbe essere applicato un adeguamento tariffario al momento del saldo.

NOTE:

La conferma degli alberghi è subordinata a disponibilità al momento della prenotazione.

In caso di partenze molto anticipate non possiamo garantire la colazione inclusa in hotel.

A seconda dell'hotel e dell'orario potrebbe non esserci alcuna colazione o una colazione ridotta.

L'itinerario prevede alcune visite in autonomia consigliate ma può essere modificato su richiesta.