



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BERGAMO**

Circolo Ricreativo
Università degli studi
di Bergamo

Comunicato n. 11/2025

LABORATORIO DI CUCINA DAL MONDO: RAMEN GIAPPONESE

GIOVEDÌ 15 MAGGIO 2025



DATA EVENTO

Giovedì 15 maggio

Orario

18.00 – 21.30

Presso

The Cooking Lab

Via Portico 57/a
Orio al Serio (BG)

Scadenza iscrizioni

2 aprile 2025

Allacciate il grembiule e preparatevi ad un viaggio nei sapori e nei profumi della cucina giapponese!

Saporito e nutriente, il ramen è forse la ricetta giapponese più rappresentativa della tradizione culinaria nipponica. Con il suo brodo sostanzioso, i noodles freschi e i condimenti ricchi, è una vera esperienza sensoriale, che scalda il corpo e l'anima.

Durante il corso, la chef giapponese Naho Ota vi guiderà nella realizzazione di un ramen autentico, preparato secondo la tecnica tradizionale e con l'utilizzo di ingredienti freschi.

In questa cooking class esclusiva, imparerete a preparare tre tipi di zuppa:

- Shoyu ramen: con un brodo a base di salsa di soia, ha un sapore leggero, semplice e delizioso!
- Miso ramen: insaporito con pasta di fagioli rossi, ha un brodo denso, con un sapore ricco e complesso.
- Shio ramen: a base di sale, è la tipologia di ramen più antica.

Imparerete a realizzare i noodle freschi, la base perfetta per ottenere un ramen di qualità, a preparare le farciture e i condimenti (maiale cotto, uova sode e verdure) e a combinare e impiattare il ramen in modo armonioso, bilanciando sapori, consistenze e colori.

Che voi siate principianti curiosi o amanti della cucina asiatica, questo corso vi darà tutti gli strumenti per preparare un ramen autentico e saporito, da replicare anche a casa per stupire i vostri ospiti o semplicemente per coccolarvi con un comfort food irresistibile.



QUOTA INDIVIDUALE (la partecipazione è riservata ai soli soci tesserati per l'anno 2025)

Tipologia	Dipendenti e familiari convidenti UNIBG* (SD/SF)	Soci Aggregati (SA)
Quota base 15 partecipanti	80 €	110 €
Quota base 20 partecipanti	70 €	100 €

*L'iniziativa è promossa con il contributo finanziario dell'Università degli Studi di Bergamo
L'iniziativa si effettuerà al raggiungimento di minimo 15 partecipanti

LA QUOTA COMPRENDE

- Cooking Experience della durata di tre ore (dalle 18 alle 21)
- Degustazione delle preparazioni della serata (dalle 21 alle 21.30)
- Acqua naturale e acqua frizzante
- Open coffee corner con caffè, succo, the e tisane
- Ingredienti e attrezzature per le preparazioni e degustazione finale
- 1 cameriere/aiuto sala per tutta la durata dell'evento
- Fascicolo con le ricette che verranno realizzate durante la lezione

LA QUOTA NON COMPRENDE

- Trasferimento da e per la sede dell'evento (The Cooking Lab, Via Portico 57/A, Orio al Serio (BG))
- Gli Extra e quanto non indicato nella voce "la quota comprende"

PRENOTAZIONI:

La richiesta di prenotazione può essere inviata esclusivamente tramite l'apposito modulo google Modulo Adesione [Cooking Experience Ramen](#). Non saranno considerate prenotazioni telefoniche o cartacee.

MODALITÀ DI PAGAMENTO:

Pagamento entro 3 giorni dalla ricezione della mail di conferma dell'iniziativa **ESCLUSIVAMENTE** tramite bonifico bancario (IBAN: IT14G0306911166100000006620 - inviare copia dell'avvenuto pagamento tramite e-mail indicando nell'oggetto del bonifico e della mail "CORSO RAMEN - NOME COGNOME").

Si rende noto che, a conferma avvenuta, le prenotazioni si intendono vincolanti, ed in caso di rinuncia, la quota dovrà essere interamente versata, salvo diversa comunicazione.

In caso di raggiungimento del numero massimo verrà predisposta una lista d'attesa.