

WAGASHI

NATURA E ARTIFICIO: DOLCI GIAPPONESI E CERIMONIA DEL TÈ
CON LA PARTECIPAZIONE SPECIALE DEL MARCHIO STORICO TORAYA
E LA SCUOLA DEL TÈ URASENKE

NATURE AND ARTISTRY: JAPANESE CONFECTIONARY AND TEA CEREMONY
WITH THE SPECIAL PARTICIPATION OF THE HISTORICAL BRAND TORAYA
AND URASENKE TEA CEREMONY SCHOOL

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO, SALA NAPOLEONICA, VIA S. ANTONIO 10
19 E 20 MAGGIO 2015 / MAY 19TH AND 20TH 2015



MAGGIO / MAY 19

13:00

PRESENTAZIONE E SALUTI UFFICIALI /
INTRODUCTION AND OFFICIAL WELCOME
(MILAN UNIVERSITY,
JAPANESE EMBASSY, TORAYA, URASENKE)

13:30

ROSSELLA MENEGAZZO
(UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO)
ARTE E NATURA: STAGIONALITÀ, RITUALITÀ
E ARTI IN GIAPPONE /
ART AND NATURE: SEASONS, RITUAL AND ARTS IN JAPAN

14:15

BUNZO AIDA (TORAYA BUNKO)
WAGASHI: STORIA DEI DOLCI GIAPPONESI /
WAGASHI: THE HISTORY OF JAPANESE CONFECTIONARY

15:30

TATSUYA NAKANO (TORAYA PARIS CHEF)
DIMOSTRAZIONE DI PRODUZIONE DI WAGASHI E SPIEGAZIONE /
WAGASHI MAKING DEMONSTRATION AND EXPLANATION

16:30

MAESTRA MICHIKO NOJIRI (SCUOLA URASENKE)
WAGASHI E CERIMONIA DEL TÈ: DIMOSTRAZIONE E SPIEGAZIONE /
WAGASHI AND CHANOYU: DEMONSTRATION AND EXPLANATION

MAGGIO / MAY 20

13:00

PRESENTAZIONE / INTRODUCTION

13:30

PROFESSA MARIA TERESA ORSI
QUANDO IL GUSTO INCONTRA LA PAROLA: WAGASHI E LETTERATURA
/ WHEN TASTE MEETS WORD: WAGASHI AND LITERATURE

14:15

BUNZO AIDA (TORAYA BUNKO)
WAGASHI: STORIA DEI DOLCI GIAPPONESI / WAGASHI: THE HISTORY
OF JAPANESE CONFECTIONARY

15:30

TATSUYA NAKANO (TORAYA PARIS CHEF)
DIMOSTRAZIONE DI PRODUZIONE DI WAGASHI E SPIEGAZIONE /
WAGASHI MAKING DEMONSTRATION AND EXPLANATION

16:30

MAESTRA MICHIKO NOJIRI
(SCUOLA URASENKE)
WAGASHI E CERIMONIA DEL TÈ: DIMOSTRAZIONE E SPIEGAZIONE /
WAGASHI AND CHANOYU: DEMONSTRATION AND EXPLANATION

EVENTO A CURA DI ROSSELLA MENEGAZZO, DIPARTIMENTO DI BENI CULTURALI E AMBIENTALI
CON IL PATROCINIO DELL'AMBASCIATA DEL GIAPPONE A ROMA
IN COLLABORAZIONE CON TORAYA TOKYO / PARIS E SCUOLA URASENKE, ROMA
DESIGN OBJECTS OFFERTI DA NOSAKU, MILANO