



HIROHIKO SHODA

 Facebook: [Chef Hirohiko Shoda](#)

 Instagram: [chef_hiro](#)

 X: [Chef Hiro](#)

 TikTok: [hirohikoshoda](#)

 Threads: [chef_hiro](#)

Talk_EXPO OSAKA_REGIONE UMBRIA

31/8 - primo giorno: "Armonia tra Umbria e Giappone" – Mi presento...

Buon pomeriggio, sono Hirohiko Shoda, conosciuto in Italia come Chef Hiro, ambasciatore ufficiale della cucina giapponese in Italia dal 2019.

Oggi voglio presentarmi, raccontare la mia vita e l'armonia tra Umbria e Giappone.

A 19 anni mi sono diplomato presso la più prestigiosa accademia di cucina di Osaka, la Tsuji Academy, poi ho deciso di seguire il mio istinto approfondendo un percorso di studi che mi consentisse di scoprire l'arte culinaria del mondo intero, principalmente la cucina italiana che fin dall'inizio della mia carriera mi affascinava per la sua storia e per la cultura millenaria.

Ho lavorato in numerosi eccellenti ristoranti a Osaka, perfezionando la mia esperienza e professionalità per oltre 10 anni.

In seguito, mi sono trasferito in Italia, accettando un'importante collaborazione con lo chef Massimiliano Alajmo, titolare del celebre ristorante 3 stelle Michelin "Le Calandre" di Padova, presente nella classifica World'50 Best Restaurants.

A 35 anni, dopo un lungo percorso nell'ambito della ristorazione stellata fra Giappone e Italia, ho voluto voltare pagina, iniziare una nuova vita, un nuovo inizio sia a livello professionale che personale.

Ho deciso di condividere la mia esperienza culinaria attraverso i mass media, principalmente in TV: dal 2014 al 2020 sono stato autore e protagonista del programma "Ciao, sono Hiro" sul canale Sky, Gambero Rosso Channel, presentando numerose ricette autentiche e creative, tecniche di cottura e strumenti tradizionali giapponesi.

Ho realizzato anche numerose serie del Docufilm di viaggio "Hiro in Japan", alla scoperta del Giappone più autentico.

Ho fatto parte del cast fisso dei più popolari programmi culinari italiani trasmessi sul principale canale nazionale Rai 1, "La prova del cuoco" e "È sempre mezzogiorno", e anche il programma culturale "Geo" su Rai 3.

Da molti anni, collaboro con un programma radiofonico molto popolare in Italia, "Chiamate Roma Triuno Triuno" on air su Radio DeeJay e condotto dal famoso Trio Medusa.

Come docente, ho insegnato in numerose accademie italiane e ho creato il progetto culinario "Master Japan", dedicato all'autentica cucina tradizionale giapponese. In Italia, oltre 250 allievi hanno seguito il mio master e realizzato il desiderio di sviluppare e approfondire il mondo culinario della cucina giapponese in Italia.

Sono inoltre autore di molti libri di cucina e cultura giapponese, in particolare il libro intitolato "WASHOKU, L'ARTE DELLA CUCINA GIAPPONESE", best seller in Italia e all'estero, tradotto in quattro lingue e distribuito in tutto il mondo.

Infine, oggi, finalmente ho realizzato il mio nuovo progetto “DONGURI STUDIO”, un sogno maturato fin da quando ero piccolo. È un posto magico, creativo, ispirativo, ricco di opportunità, soprattutto tanta felicità e sorrisi da condividere con le poche persone che accolgono e che desiderano vivere un’esperienza speciale.

Donguri Studio è situato in un bosco di alberi di quercia secolari che in autunno generano migliaia di ghiande, piccoli frutti per ben augurare la nostra vita.

Per questo motivo il mio studio si chiama “Donguri”, che appunto significa ghianda.

Si trova nella Regione Umbria, in provincia di Terni, la città di San Valentino.

Terni ha un legame straordinario con San Valentino, tanto che ne è il Santo Patrono, il protettore degli innamorati, celebrati ogni anno, il giorno 14 febbraio.

La Regione Umbria offre tanta varietà di esperienze sia naturalistiche sia culturali. Offre inoltre numerose opportunità per collaborazioni a livello produttivo mondiale.

È ricca di numerosi borghi storici che offrono eventi storici medievali, tramandati da generazione in generazione.

È molto popolare anche l’attività sportiva immergendosi nella rigogliosa natura, e ammirando panorami mozzafiato tra colline ricoperte di ulivi e verdi montagne umbre.

Il capoluogo della Regione, Perugia, è una città d’arte e cultura, sede anche di un’importante università che offre numerose opportunità alle giovani generazioni nazionali e internazionali, patrimonio umano del nostro futuro.

Non può mancare Assisi, dove è situata la famosa basilica di San Francesco, grande uomo e santo rivoluzionario, ammirata da milioni di visitatori ogni anno.

E poi tanti borghi meravigliosi, come Gubbio e Spoleto dove sono state girate anche famose serie TV distribuite in tutto il mondo, come il famoso “Don Matteo”, tradotto e trasmesso anche in Giappone!

Insomma, ho scelto di vivere e progettare la mia vita nella regione Umbria, cogliendo la perfetta armonia tra natura e cultura, un luogo che mi ricorda anche Nara, in Giappone, la mia città di origine dove sono nato e cresciuto.

Il Giappone viene definito Paese del “Wa”, che significa “armonia”.

La parola “wa” fa parte anche della denominazione dell’attuale era imperiale del Giappone, “Reiwa”, che significa rispettivamente bellezza e armonia.

“Wa” è anche presente nel mondo della cucina giapponese, patrimonio Unesco, definita appunto “Washoku”: è la cucina dell’armonia, intesa non solo come arte culinaria, ma inclusiva anche di tutti gli aspetti sociali e spirituali ad essa correlati, tutte le regole legate all’etichetta, la convivialità e lo stile di vita.

Oggi sento di aver trovato la pace nel mio cuore, in perfetta armonia tra Umbria e Giappone.

“Ichigo ichie”, significa “un incontro è prezioso e irripetibile”: vi invito a visitare almeno una volta nella vostra vita la Regione Umbria, sarà una esperienza ricca di emozioni davvero indimenticabili.