



 Pendragon

**COMUNICATO STAMPA**  
*con preghiera di segnalazione*

Venerdì 26 marzo 2010, ore 18.00  
*LeFel*, corso XXII Marzo 4 - Milano

Presentazione del libro di

Domenico Tiso, Sara Roversi e Aisu Hirotsugu

## **SUSHI**

### **GUSTO E BENESSERE**

Saranno presenti gli autori Domenico Tiso e Sara Roversi  
con la partecipazione del Dr. Franco Berrino

***Al termine verrà offerto un rinfresco a base di sushi a tutti i  
partecipanti***

**Il libro:** si dice sushi e subito si pensa: esotismo, cool, tendenza. Ma se il sushi fosse invece molto di più? Ad esempio mangiar sano, equilibrio e tradizione? Il volume *Sushi, gusto e benessere*, con la ricchezza dei suoi contenuti ed immagini rende pienamente giustizia alle tante virtù e proprietà di questo vero e proprio piatto della salute, che in Italia si consuma ormai in abbondanza ma che si conosce poco.

Il libro, le cui foto sono state appositamente realizzate dal fotografo spagnolo Josep Pagans, è un interessante viaggio nella ricchissima cultura gastronomica giapponese. Grazie alla presenza di **schede dedicate ad ogni singolo alimento** descrive le proprietà benefiche e nutrizionali di tutti i principali ingredienti che si usano per il sushi. Ma non solo: invoglia anche a realizzare a casa alcuni piatti, in virtù di una sezione dedicata alle preparazioni di cui vengono mostrate nel dettaglio le varie fasi, con il corredo di chiare istruzioni facili da seguire.

sosushi Italia s.r.l  
controlled by you can group

Via Saragozza 1  
40123 Bologna · Italy  
T +39 051 348999  
F +39 051 9525284  
info@sosushi.it  
www.sosushi.it

sosushi.it

P. IVA CF. 02893191201



A rendere ancora più appassionante ed originale questo viaggio, un intero capitolo è poi è dedicato alle regole del **galateo giapponese della tavola**, secondo il quale apprendiamo, ad esempio, che giocherellare con le bacchette è considerato un comportamento disdicevole...

Una lettura completa quindi, pensata per chi si vuole avvicinare in modo nuovo e consapevole a un mondo di sapori estremamente ricco e vario, alla scoperta dei segreti e delle curiosità che ruotano intorno al mondo della cucina giapponese.

**Gli autori:** sono tutti e tre “addetti ai lavori” e quindi garanzia di precisione e cura estrema del testo: **Domenico Tiso**, medico chirurgo e nutrizionista, presidente ASAS, l'Associazione per la Salute correlata all'Alimentazione e agli Stili di Vita; **Sara Roversi**, fondatrice di Sosushi e impegnata nella divulgazione delle tradizioni e delle abitudini alimentari giapponesi; il cuoco **Aisu Hirotsugu** che lavora in Italia dal 2008 ed è il principale chef di Sosushi.

***Sushi, gusto e benessere***, Edizioni Pendragon, pp. 128, confezione brossura con bandelle, formato cm 18,5x25, € 25,00 – isbn 978-88-83428197

### Ufficio stampa

Omnia Relations  
Giulia Berti, giulietta@omniarelations.com  
tel. +39 051 5873602 - 5870818  
tel/fax. +39 051 9911922  
www.omniarelations.com

Edizioni Pendragon  
Federica Rapini, rapini@pendragon.it  
tel. +39 051 267869, fax +39 051 263572  
www.pendragon.it

sosushi Italia s.r.l  
controlled by you can group

Via Saragozza 1  
40123 Bologna · Italy  
T +39 051 348999  
F +39 051 9525284  
info@sosushi.it  
www.sosushi.it

P. IVA CF. 02893191201

sosushi.it