

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Yoko Takada e il sogno di una comunità giapponese a Cerro Maggiore

Redazione · Tuesday, February 4th, 2025

Il 31 gennaio 2025 si è **concluso l'ultimo incontro del corso di “Cultura e Sushi” organizzato da GB Giappone a Cerro Maggiore**. Per 15 anni, questo corso ha avvicinato la comunità locale alla cultura giapponese, diventando un punto di riferimento per chi desiderava scoprire le tradizioni del Giappone. L'inizio del corso di cultura e sushi. Il corso ha avuto origine nel 2011, inizialmente rivolto agli studenti di lingua giapponese di GB Languages. Oltre all'apprendimento linguistico, offriva un'esperienza immersiva nella cultura e nella gastronomia giapponese. Le lezioni erano caratterizzate da cene condivise in cui i partecipanti portavano piatti giapponesi, imparando a cucinarli in un'atmosfera conviviale.

Nel 2013, il corso ha ricevuto l'attenzione dei media, con un servizio di Rai Cultura che ha documentato attività come esibizioni di canzoni giapponesi, vestizione del kimono e dimostrazioni della cerimonia del tè. L'allora sindaco, Antonio Lazzati, ha partecipato a un'intervista, sottolineando il valore della diffusione della cultura giapponese.

Il corso ha avuto un enorme successo anche grazie alla promozione da parte dei due britannici Bruce Laidlaw e Geoff Howe (da cui deriva il nome “GB” – Great Britain). La loro iniziativa ha fatto crescere rapidamente la popolarità dei corsi di giapponese, tanto che la lista d'attesa superava abbondantemente il limite di 20 partecipanti per classe.

Tuttavia, dopo la scomparsa di Bruce Laidlaw, il numero di iscritti al corso di giapponese ha iniziato a diminuire. Anche la mancanza di promozione ha inciso negativamente e, alla fine, il corso di giapponese, attivo dal 2009 sotto GB Languages, è stato chiuso. Successivamente, il programma è stato rilanciato come un corso indipendente di cultura giapponese a Cerro Maggiore.

L'evoluzione e la crescita del corso di cultura e sushi



Mentre il numero di studenti di giapponese calava, una ex allieva del corso di lingua, Jessica Moranti, esperta in pubbliche relazioni, ha suggerito di rendere il corso di cultura e sushi indipendente, con l'obiettivo di far conoscere il Giappone a un pubblico più ampio. Così è nato **un nuovo corso dedicato al sushi e alla cultura giapponese, che ha raggiunto un picco di oltre 40 partecipanti.**

Il corso ha trovato una sede stabile grazie a Giorgio Mazzetti, un ex studente del corso di giapponese, che ha messo a disposizione il locale di famiglia, il "Mazzetti Grappa Store". Con l'approvazione del Presidente Onorario Cesare Mazzetti, il corso è diventato un'esperienza innovativa, permettendo ai partecipanti di imparare il sushi e la cultura giapponese in modo pratico e coinvolgente.

Tuttavia, con la crescente diffusione della cultura giapponese e la maggiore accessibilità delle informazioni online, sempre più persone hanno iniziato a imparare a preparare il sushi tramite YouTube e altri mezzi digitali. Questo ha portato a un progressivo calo degli iscritti e, nell'ultimo incontro del 31 gennaio 2025, è rimasto un solo partecipante: Felice.

Un ringraziamento per questi 15 anni e uno sguardo al futuro. Durante l'ultima lezione, l'ex sindaco Antonio Lazzarati ha voluto esprimere il suo apprezzamento: «Siete riusciti a portare a Cerro Maggiore un corso che, fino a poco tempo fa, era disponibile solo a Milano. Grazie per aver diffuso la cultura giapponese tra i nostri cittadini. Ammiro l'energia di Yoko, che con una passione vulcanica ha reso possibile tutto questo. Queste iniziative culturali sono molto apprezzate dai cittadini cerresi, sempre desiderosi di imparare e scoprire cose nuove»

L'ultimo studente, Felice, ha condiviso la sua esperienza: «Le lezioni di sushi con Yoko sono state una piacevolissima sorpresa, molto più di un semplice corso di cucina: imparare a cucinare sushi fra aneddoti di vita quotidiana, lingua e cultura giapponese é stato inaspettato ma molto coinvolgente,

divertente e stimolante! Non solo tecnica ma anche tanto tanto CUORE e passione, altro che YouTube! Posso solo migliorare, ma il sushi me lo posso fare a casa ora. Grazie mille Yoko!».

Anche Massimo Boschi, partecipante abituale del corso, ha espresso il suo rammarico per la chiusura: «Ho seguito questo corso cinque volte e ogni volta è stato divertente! Mi mancherà. La cosa più difficile per me è stata cuocere il riso. Credo che sia come per Yoko con la pasta: per noi italiani cucinare la pasta è naturale, ma per me il riso giapponese è una vera sfida!»

Il sogno di una comunità giapponese a Cerro Maggiore

«A Cerro Maggiore – spiega Yoko Takada -, oltre a me e alle mie quattro figlie mix italo giapponese, non ci sono altri giapponesi residenti. Tuttavia, grazie al sostegno del Comune, siamo riusciti a diffondere la cultura giapponese al punto che, oggi, sembra quasi che questa città abbia una piccola comunità giapponese. **Il mio sogno è creare una comunità in cui gli abitanti di Cerro Maggiore possano comunicare in giapponese.** Voglio che si dica: “Se vai a Cerro Maggiore, puoi immergerti nella cultura giapponese.” E in effetti, molti cittadini si stanno impegnando nell’apprendimento del giapponese. Recentemente, **Laura Campelchiori ha superato l’esame JLPT N4 e l’esame di kanji livello 9.** Ora è in grado di leggere e scrivere in giapponese a un livello superiore alla conversazione quotidiana».

Laura ha condiviso il suo segreto per il successo: «Il trucco per migliorare il giapponese è studiare un po’ ogni giorno, con costanza. Per me, la lingua italiana è difficilissima, proprio come il giapponese lo è per gli italiani. Tuttavia, sapere che possiamo superare le difficoltà linguistiche insieme e condividere le nostre culture mi riempie di gioia Ringrazio di cuore Cerro Maggiore e il sindaco Berra per aver reso tutto questo possibile», conclude Takada

This entry was posted on Tuesday, February 4th, 2025 at 11:21 am and is filed under [Alto Milanese](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.