

# Viaggio in Giappone: tradizioni, città e sushi da fare

scritto da [goditilavita.it](http://goditilavita.it) | 28 Settembre 2024



Il **Giappone** è un paese che affascina per il suo mix unico di **tradizione millenaria** e **modernità** sfrenata. Il **Tour Easy Japan** ti porta alla scoperta di tutto questo, dalle luci di [Tokyo](#) ai templi tranquilli di [Kyoto](#), fino alle tradizioni culinarie e ai paesaggi mozzafiato di [Nara](#) e [Kamakura](#). Se stai cercando una vera immersione nella **cultura giapponese**, accompagnata da qualche consiglio pratico e una gustosa ricetta finale, sei nel posto giusto!

CLICCA e  
PRENOTA



## Scopri il Giappone con il Tour Easy Japan

Se il Giappone è sempre stato nella tua lista dei desideri, il **Tour Easy Japan** è il modo perfetto per viverlo senza stress. Un viaggio organizzato che ti guida tra le sue città iconiche e i suoi paesaggi più affascinanti, offrendoti una full immersion tra cultura, storia, modernità e, naturalmente, tanto buon cibo. Ecco una panoramica dell'itinerario giorno

per giorno.

## **Giorno 1: Arrivo a Tokyo**

Dopo un lungo volo e una notte in volo, finalmente atterri a **Tokyo**, una delle capitali più affascinanti al mondo. Dopo il trasferimento dall'aeroporto all'hotel, avrai il tempo di sistemarti e cominciare a esplorare. Cosa c'è di meglio per iniziare che ammirare **Tokyo** dall'alto? Saliremo al **Tokyo Metropolitan Government Building Observatory**, da dove la vista su questa immensa metropoli è mozzafiato.

Serata libera, magari in un **izakaya** tradizionale nella zona di **Omoide Yokocho** a **Shinjuku**: luci soffuse, profumo di yakitori e atmosfera rétro.

## **Giorno 2: Asakusa, Ueno e Shibuya**

Il secondo giorno sarà dedicato al cuore storico di **Tokyo**. Partiamo dal quartiere di **Asakusa**, dove visiterai il **Tempio Senso-ji**, il più antico della città. Passeggerai lungo la **Nakamise-dori**, una strada piena di negozietti tradizionali dove potrai acquistare souvenir unici.

Dopo una passeggiata lungo il fiume **Sumida**, visiteremo il famoso [parco di Ueno](#), noto per i suoi splendidi ciliegi in fiore in primavera. E chi non ha mai visto una foto del celebre incrocio di **Shibuya**? Vedrai dal vivo il caos organizzato e la celebre statua del cane **Hachiko**.

## **Giorno 3: Tra modernità e tradizione a Tokyo**

La giornata comincia con una visita al **Santuario Meiji Jingu**, un'oasi di pace nel cuore della città. Proseguiremo lungo la lussuosa **Omotesando**, tra boutique di alta moda e ristoranti

eleganti, fino ad arrivare al **Palazzo Imperiale** e all'elegante quartiere di **Ginza**.

Un mix perfetto tra **modernità e tradizione**, con consigli su dove fermarsi per un caffè o per assaporare uno snack giapponese tra un negozio e l'altro.

## **Giorno 4: Kamakura e Kyoto**

Questa giornata sarà dedicata a **Kamakura**, un'antica capitale feudale che ospita il maestoso **Grande Buddha di bronzo**. Dopo la visita, ci aspetta il treno **Shinkansen** per **Kyoto**, la città dei templi e delle geishe. Durante il viaggio, potrai goderti la vista del paesaggio che scorre veloce fuori dal finestrino.

Una volta arrivati, sarà il momento di sistemarsi e godersi una cena libera, magari in uno dei caratteristici ristoranti di **Kyoto**.

## **Giorno 5: Arashiyama e il Tempio d'Oro**

La prima tappa sarà **Arashiyama**, dove attraverseremo il famoso **Ponte Togetsukyo**. Proseguiremo poi verso uno dei simboli più famosi del Giappone: il **Tempio Kinkaku-ji**, meglio conosciuto come il **Tempio del Padiglione d'Oro**.

Nel pomeriggio, una passeggiata per i quartieri tradizionali di **Gion** e **Pontocho**, dove potrai avere la fortuna di intravedere una **geisha** camminare furtivamente tra i vicoli.

## **Giorno 6: Fushimi Inari e Nara**

Una giornata tra spiritualità e storia. Visiteremo il celebre **Fushimi Inari**, il tempio con i mille **torii rossi** che ti regaleranno foto spettacolari. Poi, ci sposteremo a **Nara**, dove i **cervi** ti faranno da guida tra le vie del parco e vedremo il

**Tempio Todai-ji**, che ospita una delle più grandi statue di **Buddha** del Giappone.

## **Giorno 7: Kyoto e la cerimonia del tè**

Una giornata dedicata alla tradizione: la visita al **Tempio Kiyomizu-dera**, che si erge su una spettacolare collina, e poi una tappa per assistere alla tradizionale **cerimonia del tè**, un'esperienza indimenticabile. Nel pomeriggio, tempo libero per esplorare le vie di **Kyoto** a tuo piacimento.

## **Giorno 8: Esplora Osaka**

L'ultima tappa del nostro tour ci porterà a **Osaka**, famosa per la sua vita notturna e il cibo da strada. Una passeggiata a **Dotonbori**, tra insegne luminose e venditori ambulanti, è il modo migliore per chiudere il viaggio. Da non perdere il [Castello di Osaka](#), che visiteremo prima di goderci una cena libera nel quartiere di **Namba**.

## **La ricetta del sushi: come preparare i tuoi maki in casa**

Dopo un viaggio così immersivo, sicuramente ti verrà voglia di portare un po' di **Giappone** a casa tua! E cosa c'è di meglio che preparare i **maki**? Ecco una ricetta semplice e deliziosa per farlo.

### **Ingredienti:**

- 300 g di riso per sushi
- 400 ml di acqua
- 50 ml di aceto di riso
- 10 g di zucchero
- 5 g di sale

- Alghe nori
- Pesce fresco (salmone, tonno, ecc.)
- Verdure a scelta (avocado, cetriolo)

## Preparazione:

1. Cuoci il riso per sushi in acqua. Una volta pronto, aggiungi una combinazione di **aceto di riso**, zucchero e un pizzico di sale, mescolando delicatamente per ottenere quel tipico sapore leggermente dolce e acidulo del **sushi**.
2. Stendi uno strato sottile di riso su un foglio di **alga nori**.
3. Aggiungi il pesce e le verdure al centro del riso.
4. Arrotola con cura l'alga usando un tappetino di bambù.
5. Taglia i rotolini e... **Itadakimasu!** Ora puoi gustare il tuo sushi fatto in casa.

## Consigli pratici per un viaggio indimenticabile

Cosa mettere in valigia? **Scarpe comode** per lunghe passeggiate e vestiti a strati, perché il clima di marzo in **Giappone** può essere freddo, specialmente di sera. Porta con te un cappotto o una giacca pesante, e magari una sciarpa per stare al caldo durante le visite mattutine. Non dimenticare un piccolo zaino per le escursioni giornaliere, una fotocamera per catturare i momenti più belli del viaggio e un [pocket WiFi](#) per restare sempre connesso e condividere la tua avventura in tempo reale.

O.T.: Il Colore Dei Viaggi

Di: Geco Gaudenzio

# QUOTA A PARTIRE DA € 3725 A PERSONA IN DOPPIA dal 12 al 23 marzo 2025

CLICCA e  
PRENOTA



## LA QUOTA INCLUDE:

- Volo partenza Malpensa o Fiumicino con 1 scalo (l'operativo sarà comunicato 2 mesi pre-partenza) – bagaglio in stiva da 23 Kg e bagaglio a mano;
- tasse aeroportuali;
- sistemazione in camera doppia in solo pernottamento (non è garantito il letto matrimoniale in tutte le strutture);
- Treni Shinkansen indicati nel programma;
- Ingresso incluso tempio Kinkaku-ji, Kiyomizudera, Todai-ji, cerimonia del tè, castello di Osaka;
- Tour leader italiano per tutta la durata del viaggio;
- Assicurazione medico bagaglio;
- Assicurazione annullamento.

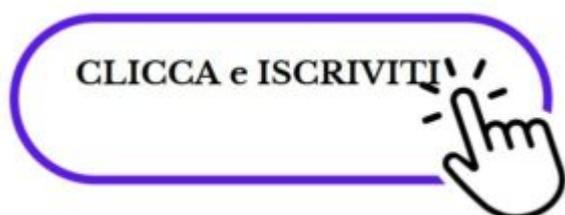
## LA QUOTA NON INCLUDE:

- Tutti i pasti (colazione, pranzo e cena);
- tasse di soggiorno da pagare in loco (euro 3 circa per persona per giorno);
- Tutto quanto non espressamente indicato alla voce “la quota comprende”;
- supplemento singola (su richiesta).

\*\*\*\*\*

**Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti**

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero? - Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)