

# JAPÓ

## Japó gastronòmic al setembre

### VIATGE EN GRUP – 17 DIES

#### ●● Per què proposem el Japó?

Japó, on la tradició més ancestral es barreja amb una modernitat quasi futurista, on quatre mil illes fusionen l'harmonia dels parcs amb el bullici de les ciutats... La filosofia japonesa ha estat influenciada històricament per altres cultures, en particular la xinesa i la coreana. El país nipó ha passat de viure aferrat durant segles a un rígid sistema feudals a convertir-se en una de les societats més desenvolupades i amb la industrialització més puntera del món. I no parlem de la seva exquisida gastronomia, que amb el temps ha esdevingut mundialment popular. A través de la literatura, Murakami i altres escriptors contemporanis japonesos ens mostren el macrocosmos de les seves tradicions mil·lenàries. De totes maneres, el Japó no es pot descriure només amb paraules, cal descobrir-ho amb els cinc sentits i tornar-hi per gaudir-lo com si fos el primer cop.

#### [Mapa de la ruta](#)

DIA	ITINERARI	MENJARS	ALLOTJAMENT
16 setembre	Barcelona o Madrid → Osaka		
17 setembre	Osaka - Kyoto		Hotel
18 setembre	Kyoto (Kinkakuji-Ryoanji-Arashiyama-Nijo jo-Nishikichiba-Izakaya)	E,D,S	Hotel
19 setembre	Kyoto (Kiyomizudera-Kurama-Kifune)	E,D	Hotel
20 setembre	Kyoto (Fushimi inari Taisha-Biwako Funasushi-Cerimònia te)	E,D	Hotel
21 setembre	Kyoto - Uji te - Byodoin - Manpukuji - Nara - Osaka	E,D	Hotel
22 setembre	Osaka - Kuromon - Shodoshima	E,D,S	Hotel
23 setembre	Shodoshima - Fukuoka	E,D	Hotel
24 setembre	Fukuoka - Hiroshima - Miyajima	E,D,S	Ryokan
25 setembre	Miyajima - Kobe - Kanazawa	E,D	Hotel
26 setembre	Kanazawa - Nagano	E,D	Hotel
27 setembre	Nagano - Matsumoto - Kawaguchiko (Fujisan)	E,D,S	Ryokan
28 setembre	Kawaguchiko - Tokyo	E,D	Hotel
29 setembre	Tokyo (Asakusa-Sanja Matsuri-Kappabashi-Ueno-Ameyoko-Yakatabune)	E,S	Hotel
30 setembre	Tokyo (Tsukiji-Ginza-Harajuku-Mejjingu-Shibuya)	E	Hotel
1 octubre	Tokyo → Barcelona o Madrid	E	
2 octubre	Barcelona o Madrid		

E: Esmorzar D: Dinar S: Sopar

#### Dia 1 | BARCELONA o MADRID → OSAKA

Sortida en vol regular destí Osaka. Nit a bord.

#### Dia 2 | OSAKA - KYOTO

Arribada i recepció a l'aeroport d'Osaka (cartell amb el nom), a la sortida del control d'equipatges. Trasllat a l'hotel en "Airport Limousine Bus" (sense guia), amb assistència en anglès. El guia ens espera a l'hotel i, segons l'hora d'arribada, ens aconsella què fer a la zona. Allotjament a l'hotel.

#### Dia 3 | KYOTO (Kinkakuji-Ryoanji-Arashiyama-Nijo jo-Nishikichiba-Izakaya)

Esmorzar. La primera visita ens portarà al conegut Kinkakuji (pavelló daurat). Seguirem amb el Ryoanji, el temple amb el jardí sec (zen) més famós del Japó. Visita de la zona d'Arashiyama, on gaudirem d'un bany de bosc (shinrin yoku) pel seu bosc de bambús. Deambularem pels temples i el llarg pont. Creuarem el riu per així obrir l'estómac per dinar d'avui, al restaurant d'un temple zen que ens introduirà a l'estil shojin ryori (cuina de la devoció), que es va desenvolupar als temples budistes. La prohibició de la mort de la doctrina budista fa que aquesta sigui una cuina vegetariana.

A més, veurem com l'elecció d'ingredients vegetals no és l'única cosa que defineix aquest tipus de cuina, sinó que els monestirs estan integrats en la forma de vida. Es van desenvolupar com una forma elaborada de meditació en què, a més dels ingredients, també les tècniques de preparació, la posada en escena, l'etiqueta i les pregàries estan regulades de manera estricta per dirigir l'atenció i la intenció del comensal a un estat meditatiu. Continuarem amb l'impressionant castell de Nijo, construït pel segon Ieyasu Tokugawa, artífex de la unificació política del Japó que va acabar amb l'era Sengoku, marcada per les constants guerres civils. Aquest període de pau va propiciar la florida de les arts i l'artesanía, de la qual el castell n'és una excel·lent mostra. Els mercats han estat tradicionalment un dels cors de la vida urbana. Al centre de Kyoto passejarem pel mercat de Nishikichiba, on coneixerem i reconeixerem tant productes gastronòmics com petits menjars quotidians del Japó. Tornada a l'hotel. Per sopar visitarem un animat izakaya, amb el seu ambient bulliciós, i podrem assaborir una cuina de sabors intensos. Sopar a izakaya i dinar shojin en temple inclosos; les begudes es paguen a part. Allotjament a l'hotel.

-Experiències gastronòmiques: Shojin ryori, Izakaya (tapes japoneses)

-Productes: Mercat de Nishikichiba, productes de Kyoto (tofu, yuba, conserves, vegetarians, etc.)

-Aportació: Començar a connectar l'estètica i les creences amb la gastronomia. Connectar el moment i el lloc amb el menjar.

Nota: Transport en mini bus privat.

#### **Dia 4 | KYOTO (Kiyomizudera-Kurama-Kifune)**

Esmorzar. Al matí visitarem el Kiyomizudera o el Temple de les Aigües Pures, amb la seva històrica terrassa de fusta amb vistes a la ciutat i les seves increïbles construccions. De baixada cap a Gion passejarem pels preciosos carrers de Higashiyama fins a Gion Yasaka. Al Yasaka jinja visitarem el Santuari dels Ganivets —el déu del tall, dels més venerats a Gion—, on s'emporten els ganivets usats per agrair el tall. Abans de dinar ens dirigirem al poble de Kurama per pujar a la muntanya Kurama, molt important per a la protecció de Kyoto i on molts mestres han anat a cercar respostes. Un va ser el que va donar a conèixer el reiki. Arribarem caminant a la vall de Kibune per dinar de forma refrescant i divertida, el tradicional kawadoko, una manera de menjar típica de Kyoto durant l'estiu. Literalment menjarem a sobre del riu, que flueix per sota nostre. Aquest menú serà el nostre primer contacte durant el viatge amb una cuina kaiseki selecta, un dinar de primera envoltats de natura. A més, la composició del menú de cuina kaiseki, amb la seqüència de tècniques i sabors, ens dona a conèixer com els cinc elements es representen en la gastronomia amb la correspondència amb els cinc sabors. Tornada a Kyoto. Pel sopar d'avui, el guia s'encarrega de cercar i fer recomanacions segons els interessos del grup. Sopar per lliure (es poden fer reserves amb antelació). Allotjament a l'hotel.

-Experiències gastronòmiques: Kaiseki (tradicional kawadoko). Sopar a escollir segons interès. Santuari dels Ganivets.

-Productes: Productes de Kyoto en kaiseki.

-Aportació: Connectar el moment i el lloc amb el menjar. Experiència gastronòmica total (kaiseki a Kifune). Entendre la importància dels ganivets i el tall a la gastronomia japonesa.

Nota: Transports públics.

#### **Dia 5 | KYOTO (Fushimi Inari Taisha-Biwako Funasushi-Cerimònia te)**

Esmorzar. Avui visitarem el Fushimi Inari-taisha. El taisha (santuari sintoista principal) de Fushimi Inari va ser fundat l'any 700. El seu camí, sortejat per 10.000 toris (arcs que marquen l'entrada a l'espai sagrat del santuari), és una de les imatges més icòniques de Kyoto. Més endavant ens apropem al llac Biwa, on es prepara el funasushi, una forma de nare-sushi que s'elabora amb una varietat local de carpa que es troba en aquest llac salada i fermentada, de vegades durant anys, en arròs. Aquest plat, d'aroma penetrant i umami profund, ens aproparà als orígens remots del sushi com a tècnica per a la conservació mitjançant l'assecatge en sal i l'acidesa de la fermentació del cereal. Visitarem una empresa que durant generacions ha elaborat aquest menjar a la vora del llac Biwa i tastarem el seu producte. Per dinar, provarem el sushi, amb especialitats típiques de la zona. De tornada a Kyoto assistirem a una cerimònia del te. Pel sopar d'avui, el guia s'encarrega de fer una cerca i ens farà recomanacions segons els interessos del grup. Sopar per lliure. Allotjament a l'hotel.

-Experiències gastronòmiques: Cerimònia del te, funa-sushi, sushi.

-Productes: Sushi, wagashi (rebosteria japonesa), te (macha). Funa-sushi.

-Aportació: Introducció a la cerimònia del te (harmonia, respecte, purificació, tranquil·litat). Introducció al sushi, amb diferents formes d'elaboració.

Nota: Transports públics.

#### **Dia 6 | KYOTO – UJI TE – BYODOIN – MANPUKUJI – NARA – OSAKA**

Esmorzar. Avui prepararem una bossa o maleta petita per a les properes dues nits (mentrestant enviarem l'equipatge gran a Fukuoka). Arribada a Uji, una petita ciutat que conforma un enclavament històric i famosa pel seu te. Aprendre sobre el te i, al centre, visitarem el Byodoin, una esplèndida recreació de la terra pura, declarat Patrimoni Mundial. Per dinar ens acostarem al temple Manpukuji (*Obaku*), una de les tres branques *zen* introduïdes al Japó al segle XVII. Aquesta va ser la darrera en arribar, de la mà d'Ingen Zenji, un personatge molt important en la introducció d'aspectes culturals que va revolucionar la cuina de l'època, introduint molts vegetals i formes de cuinar nous en un moment històric de tancament de fronteres. Aquí tastarem la cuina dels cinc elements i coneixerem la idea del balanç entre els diferents plats.

Després de dinar arribarem a Nara i visitarem el temple Todaji.

Ja a la tarda arribarem a Osaka, a la zona de Namba, on podem gaudir de versions originals d'alguns dels plats de la cuina més popular, com l'okonomiyaki a l'estil d'Osaka o el takoyaki, els populars bunyols de pop que van néixer a aquesta ciutat poc abans de la Segona Guerra Mundial, però que van assolir la popularitat durant els anys de postguerra, aportant imaginació i gust a temps de carestia. Tastarem diferents especialitats —kushiyaki, takoyaki, okonomiyaki— durant el sopar (no inclòs). El guia ens acompanya a fer el sopar i ens fa recomanacions. D'altra banda, per a qui ho prefereix, és possible experimentar el kappo ryori, una cuina menys ritualitzada i més flexible que el kaiseki, encara que amb la mateixa qualitat. La forma més habitual i en què es pot gaudir millor és en petits locals amb cuina oberta, on la interacció entre el client i l'itamae (xef de cuina japonesa) —que literalment significa “el que està davant la barra”— és una part important de l'experiència. Sopar kappo no inclòs (el guia ajuda a fer la reserva). Allotjament a l'hotel.

-Experiències gastronòmiques: Cuina shojin (cinc elements), cuina de carrer a Osaka, alta cuina kappo.

-Productes: Te (Uji), productes de carrer, paradetes d'Osaka.

-Aportació: Conèixer la cuina que va revolucionar la gastronomia al Japó al segle XVII i el principal lloc de producció de te. Introducció a la cuina kappo amb cuina oberta i possible comunicació amb el xef. Conèixer la cuina de carrer. Entreteniments gastronòmics. Entendre la base de la formació de plats, elements, espais i sincretisme entre ells.

Nota: Transports públics.

### **Dia 7 | OSAKA – KUROMON – SHODOSHIMA**

Esmorzar. Al matí visitarem el Mercat de Kuromon, on coneixem el peix globus com a especialitat estrella. Tot seguit ens dirigirem al camp, a l'illa de Shodoshima. Abans agafarem un tren per arribar a Shikoku, una illa de pelegrins que conserva un ambient rural relaxat. Abans d'agafar el ferri cap a Shodoshima provarem l'udon, a la ciutat de Takamatsu (inclòs). L'udon, aquests fideus de blat blancs i gruixuts que han aterrat als nostres supermercats i s'han fet populars a occident, són originaris i una de les delícies locals de la prefectura de Kagawa, a l'illa de Shikoku i Shodoshima. Un cop a Shodoshima coneixerem la salsa de soja japonesa. Ens allotjarem a un hotel a l'illa. El sopar d'avui és en un izakaya amb productes locals (inclòs). Allotjament a l'hotel.

-Experiències gastronòmiques: Sanuki udon, izaka a l'illa de Shodoshima.

-Productes: Peix globus, productes al Mercat de Kuromon (zona Kansai), soja, udon.

-Aportació: Conèixer la salsa de soja, la importància que tenen en els sabors i l'origen de l'udon. Conèixer la introducció de l'oliva al Japó com a exemple de l'occidentalització del país durant el període Meiji.

Nota: Transports públics.

### **Dia 8 | SHODOSHIMA – FUKUOKA**

Esmorzar. Visitarem l'illa, amb paisatges que ens recorden a la Mediterrània, no només per les oliveres introduïdes fa més de 100 anys, sinó també per les llimones i cítrics, així com pel clima més sec del vessant del Pacífic. Aquest clima és propici per a certs productes que anem coneixent amb productors locals com el yuzu, un cítric que ha tret el cap a les cuines i ja comença a elaborar-se a Europa (el yuzu triga 18 anys a donar fruit). Durant tot el recorregut veurem com es planta l'arròs a tota l'illa. Ja a l'interior de l'illa arribem a un poble que conserva un escenari de kabuki (teatre) popular, amb les terrasses d'arròs ja negades d'aigua, que ens regala una estampa rural molt especial. Durant el recorregut coneixem el somen, l'udon, l'alga nori i altres productes del camp a Shodoshima. També visitarem un temple dins la ruta dels 88 temples. Abans de continuar cap a Takamatsu dinarem un deliciós ramen (inclòs) a l'illa. Per mitjà de diferents trens arribarem a Fukuoka, a l'illa de Kyushu, una ciutat molt dinàmica. És el port més proper a la península de Corea, per això ha estat port d'entrada al Japó i, durant segles, de les novetats culturals del continent, sobretot de la Xina. Això es reflecteix a la gastronomia. Entre Fukuoka i Nagasaki es va desenvolupar la shippoku, una cuina mestissa amb influències tant xineses, com portugueses o neerlandeses. Entre aquests plats mestissos hi ha el ramen, una de les estrelles de la cuina nipona fora de les fronteres, però també la tempura forma part d'aquesta cuina. Voltarem pels carrers per la zona central i antiga, i també explorarem la zona dels yatai (parades de menjar de carrer). Aquesta línia de menjar popular també es va desenvolupar a Fukuoka, un estil particular de yakitori. A Kyushu començarem a conèixer el shochu (destil·lat blanc original del continent), molt popular al Japó, de vegades confós amb el sake (nihonshu), original del Japó. Pel sopar d'avui a la zona dels yatais, el grup s'haurà de dividir i cadascú descobrirà diferents parades en què tastarà diferents plats.

-Experiències gastronòmiques: Cuina shippoku, yatais (paradetes de carrer originals), ramen.

-Productes: Mercat local centre ciutat, shochu (beguda), yuzu, arròs, nori.

-Aportació: Entendre la introducció, l'adopció de plats i les elaboracions del continent al Japó i gaudir-ho. Conèixer camps d'arròs. Saber la procedència de diversos productes. Seguir entenent les composicions i presentacions dels plats.

Nota: Transport en bus privat i públic.

### **Dia 9 | FUKUOKA – HIROSHIMA – MIYAJIMA**

Esmorzar. Avui prepararem una bossa o maleta petita per a quatre nits i enviarem maleta gran a Tokyo. Arribarem a Hiroshima amb tren des de Fukuoka. La història d'Hiroshima està irremediablement lligada des del 6 d'agost del 1945 a un dels moments més foscos de la humanitat i, encara que aquesta ciutat és molt més que la víctima d'un bombardeig atroz —que es va repetir tres dies després a Nagasaki—, cal visitar el Museu de la Pau, que s'erigeix a partir de les seves cicatrius per evitar que es repeteixi alguna cosa així. A nivell gastronòmic, Hiroshima és coneguda per la qualitat de les ostres, que es cultiven a les tranquil·les aigües del mar Interior des del segle XVI. En el dinar d'avui tastarem l'okonomiyaki estil Hiroshima i diferents tipus d'ostres, el cultiu de les quals té una llarga tradició (inclòs).

Des d'Hiroshima arribarem a l'illa sagrada de Miyajima, on visitarem els seus temples i santuari, amb la seva coneguda porta (torii). A Miyajima ens allotjarem en un ryokan onsen. Els banys termals al Japó són una experiència singular enfocada al plaer de la cura del cos. La versió de kaiseki ryori (estil festa) de la qual gaudirem, ens oferirà un harmoniós equilibri entre el gaudi dels sentits i la salut —moltes varietats de productes cuinats de diferent forma i connectats amb el lloc—. És alhora sana i festiva, en sintonia amb l'experiència de les aigües termals. Sopar i allotjament al ryokan.

-Experiències gastronòmiques: Okonomiyaki a Tenpanyaki estil Hiroshima i ostres, kaiseki estil ryokan.

-Productes: Ostres, Momiji Manju, productes locals al sopar Kaiseki.

-Aportació: Contrastem el dinar amb el sopar, el dinar popular i el sopar sofisticat. El kaiseki de ryokan ens impressionarà, per augmentar així l'emoció de la celebració i compararem amb anteriors. Per dinar coneixerem l'okonomiyaki d'Hiroshima i la planxa o tenpanyaki.

Nota: Transports públics.

#### **Dia 10 | MIYAJIMA – KOBE – KANAZAWA**

Esmorzar. Al matí arribem a Kobe en tren. Tot i que es coneix la presència de bestiar boví com a força de treball al Japó des del segle II, el seu consum es va iniciar fins fa al voltant de 100 anys. Tot i això, la vedella de Kobe és un dels productes japonesos més coneguts a tot el món i entorn al qual s'han generat llegendes. Per protegir les característiques i la fama de la carn de Kobe s'ha creat una D.O. amb unes condicions molt estrictes, un motiu d'orgull a la prefectura de Hyogo. A Kobe tindrem l'oportunitat de degustar autèntica carn D.O. Kobe en un teppanyaki, on un itamae expert elaborarà amb precisió davant la nostra mirada els talls més succulents. Seguirem el nostre camí per arribar a la tarda a Kanazawa. Aquesta ciutat de la costa del mar del Japó és coneguda per la seva ben conservada arquitectura tradicional. A la tarda tindrem l'oportunitat de deixar-nos perdre pels carrers per sopar en algun dels seus restaurants bulliciosos. Durant el sopar d'avui el guia fa una cerca i ens farà recomanacions segons els interessos del grup. Allotjament a l'hotel.

-Experiències gastronòmiques: Carn wagyu (Kobe) en Tenpanyaki (amb itame), sashimi i productes del mar a Kanazawa.

-Productes: Carn Wagyu, sashimi i mariscs.

-Aportació: Conèixer la carn japonesa, la qualitat i les diferents denominacions d'origen. Història de la introducció de la carn a la dieta japonesa. Diferència amb el mar del Japó.

Nota: Transports públics.

#### **Dia 11 | KANAZAWA – NAGANO**

Esmorzar. Al matí recuperarem la serenitat contemplativa passejant pel parc del Castell i el jardí, Kenrokuen, un dels principals jardins del país. Arribarem al mercat d'Omicho, on se citen tots els productes locals i, abans d'iniciar la tornada al cor rural del Japó, dinarem als restaurants del mercat, famosos pel sashimi i els mariscs (dinar per lliure). Creuarem els Alps del Nord per anar a Nagano, on visitarem el Zenkoji. Aquí ens trobarem amb el shichimi (condiment picant de set elements), que ens acompanyarà durant el viatge. Visita del temple. El paisatge i el clima de Nagano és molt diferent de les anteriors zones visitades, cosa que ens permetrà conèixer els productes i la gastronomia de muntanya de la qual els fideus soba, de farina de sarraí, conformen el plat estrella. Trobarem a la gastronomia d'aquesta regió també carn de cavall, pomes, castanyes, raïm, espècies, verdures de muntanya i sake, entre d'altres. La cuina shinano, creada durant segles per rebre els pelegrins que arribaven a Nagano, ens aproparà a tots aquests productes locals. Per sopar (inclòs) tindrem l'oportunitat de tastar aquesta cuina. Entre altres plats, tastarem el basashi, un sashimi de carn de cavall molt apreciat als izakaya de tota aquesta àrea muntanyosa. Allotjament a l'hotel.

-Experiències gastronòmiques: Cuina de mercat (Omicho a Kanazawa), cuina shinano (Nagano).

-Productes: Mercat d'Omicho (mariscs, peix, carn, verdures, fruites, etc.).

-Aportació: Conèixer un dels pocs mercats grans que es conserven al Japó (Omicho) i menjar als restaurants del mercat. També a partir de la cuina local shinano, introduir plats típics de zones rurals de muntanya. Veure diferències i expandir el coneixement de la gran varietat regional de plats.

Nota: Transports públics.

#### **Dia 12 | NAGANO – MATSUMOTO – KAWAGUCHIKO (FUJISAN)**

Esmorzar. Avui recuperarem el contacte amb els productors de la zona rural d'Azumino, un bell poble enclavat en una vall al mig dels Alps centrals. Aquí les feines de la sembra de l'arròs comencen més tard que a la assolellada Shodoshima. És la puresa d'aquestes aigües la que nodreix també l'extensió més gran de camps de wasabi del Japó. Coneixerem també un celler de sake i un de mizo. Pararem a Matsumoto per veure el seu castell elegant. Avui per dinar tastarem la soba, elaborada amb farina de sarraí de la vall, en restaurant local rural (inclòs). En aquesta zona fresca i humida es cultiven pomes, encara que el que pot sorprendre és que també es cultivi raïm i que Nagano s'estigui convertint en el terreny d'alguns dels millors vins blancs del Japó. Ja a la tarda arribarem a Kawaguchiko, davant del Fujisan, i ens acomodarem al ryokan. Sopar i allotjament en ryokan.

-Experiències gastronòmiques: Soba (farina de sarraí), kaiseki en ryokan.

-Productes: Wasabi, productes de temporada als camps d'Azumino, sake, mizo.

-Aportació: Entendre la importància i el respecte a certs productes al Japó que avui semblen simples, però ens fan recordar d'on venim. Conèixer els productes de muntanya, molt saludables, alguns ja coneguts mundialment i d'altres pràcticament desconeguts, com ara el sake o el mizo.

Nota: Transport privat.



**Dia 13 | KAWAGUCHIKO – TOKYO**

Esmorzar. A la zona dels cinc llacs, als peus del Fujisan, ens tornarem a trobar amb els aspectes més sagrats del Japó. Amb el seu gran símbol que és el Fujisan, pujarem fins als 2.305 metres amb el nostre vehicle i coneixerem la 5a estació de les deu que conformen l'ascensió al Fujisan. Ja a la zona dels llacs visitarem el poble d'Oshino, amb vuit fonts naturals. Avui per menjar tastarem una varietat de l'*udon*, el *hotou*, típic de la zona, al restaurant local (inclosa). A la tarda arribarem a Tokyo. Per al sopar, el guia fa una cerca i ens farà recomanacions, segons els interessos del grup. Allotjament a l'hotel.

-Experiències gastronòmiques: *Hotou (udon)*, restaurants a Tokyo.

-Productes: Aigua.

-Aportació: Comprendre la part espiritual que sempre s'integra a la gastronomia i que la diferència de l'occidental.

Nota: Transport privat fins a Tokyo; transports públics a Tokyo.

**Dia 14 | TOKYO (Asakusa-Sanja Matsuri-Kappabashi-Ueno-Ameyoko-Yakatabune)**

Esmorzar. Avui visitarem el Tokyo més tradicional, Asakusa. La visita coincideix amb el Festival Sanja Matsuri, una de les explosions de cultura popular on corren rius de sake i hi trobem multitud de parades de menjar típic. A més de visitar tallers de ganivets artesans i botigues de menjar de cuina, també veurem comerços especialitzats en les vistoses reproduccions ultra realistes de plats que haurem pogut veure als aparadors de restaurants. Després arribarem a Ueno, un dels barris que ja formava part d'Edo. I com que no només d'alta gastronomia i tradició s'alimenten les persones, visitarem el shotengai d'Ameyoko, un carrer comercial tancat al trànsit amb botigues d'alimentació i parades de menjar senzill i saborós. Què millor per continuar coneixent Tokyo que sopar a la badia, a bord d'un yakatabune. Sopar en aquests vaixells decorats com l'interior d'una casa senyorial ha estat tradicionalment una de les distraccions de les classes altes des del període Edo. Tot això mentre gaudim de l'skyline de Tokyo il·luminat. Allotjament a l'hotel.

-Experiències gastronòmiques: Sopar en yakatabune (kaiseki festa, de tempura), mercats i parades de menjar.

-Productes: Utensilis de cuina, sake, umeshu, Mercat d'Ameyoko, shichimi, sashimi.

-Aportació: Conèixer la importància del sake unificador. Veure les parades de menjar de carrer de festival (Asakusa). Aprofundir en productes de la cuina (kappabashi). A l'Ameyoko, conèixer més el món dels dolços i com s'entretenen els toquies (yakatabune).

Nota: Transports públics.

**Dia 15 | TOKYO (Tsukiji-Ginza-Harajuku-Mejjingu-Shibuya)**

Esmorzar. Visitarem Tsukiji, el cor de la metròpoli més gran del món. Si bé el gruix de l'activitat del mercat s'ha traslladat a la nova ubicació a Toyosu, el vell Tsukiji, juntament amb Ginza, permet fer-se una idea del tràfec del mercat central de peix més gran del món. Fora del mercat, l'exclúsiu districte de Ginza, on es concentren botigues de totes les firmes de luxe i molts dels restaurants més prestigiosos del Japó, entre ells el Hiro Sushi. Visitarem també Harajuku, el centre d'una bombolla i vistosa cultura juvenil; el santuari consagrat a l'emperador que va dirigir la modernització del Japó, el Meiji jingu; i el districte de Shibuya, l'encreuament central del qual, sempre abarrotat i ple de pantalles gegants, ha alimentat la nostra imatge del futur. Aquí pujarem al mirador Sky Shibuya, on obtindrem les millors panoràmiques de la ciutat. Pel sopar d'avui, el guia s'encarregarà de cercar i fer recomanacions, segons els interessos del grup. Sopar per lliure. Allotjament a l'hotel.

-Experiències gastronòmiques: Mercat de Tsukiji, sushi.

-Productes: Mercat de Tsukiji, grans magatzems a Ginza, dashi.

-Aportació: Diferenciar les parades al mercat de Tsukiji, amb els restaurants de Ginza i els de Shibuya, amb ambients i elaboracions molt diferents.

Nota: Transports públics.

**Dia 16 | TOKYO → BARCELONA o MADRID**

Esmorzar a l'hotel. S'efectuarà el trasllat a l'aeroport en "Shuttle Taxi" (sense guia). Els viatgers amb vols programats a la tarda tenen la possibilitat de fer visites per lliure. Nit en ruta.

**Dia 17 | BARCELONA o MADRID**

Arribada i fi dels serveis.

**●● PREU PER PERSONA 2024****SERVEIS DE TERRA**

Mínim 10 persones: 4.025€

Suplement habitació individual: 600€

**Revisió de preus:** El preu del viatge es podrà modificar per l'increment del preu del transport (inclòs el cost del carburant), les taxes i impostos, així com per una variació en el tipus de canvi aplicat al maig 2024. En cap cas no es revisarà a l'alça durant els 20 dies anteriors a la data de sortida del viatge. L'opció d'establiments o serveis diferents als que s'han cotitzat, sigui per manca de disponibilitat o per decisió del client, comportarà una variació en el preu.

## ●● SERVEIS INCLOSOS / NO INCLOSOS

### INCLOU

- Allotjament 12 nits en hotels categoria estàndard.
- Allotjament 2 nits en ryokan.
- 10 dinars gastronòmics, segons programa (aigua o té inclòs).
- Tots els esmorzars.
- 6 sopars especials, segons programa (aigua o té inclòs).
- Guia acompanyant en espanyol durant tot el viatge.
- Creuer tradicional a la badia de Tokyo.
- Assistència a la cerimònia del te.
- Carn de Kobe a Kobe.
- Tots els transports (públics o privats, segons programa).
- Totes les entrades a les visites programades.
- Japan Rail Pass de 7 dies en turista.
- Assegurança d'assistència en viatge i anul·lació fins 1.000€ (gratuïta)

### NO INCLOU

- **Vols i taxes:** (Tarifa sortida setembre en base a la companyia FINNAIR en classe N+Q) Sortides Barcelona/Madrid: 1.135 € (taxes incloses calculades al maig 2024).
- Dinar no especificats i begudes.
- Transport en el temps lliure.
- Qualsevol altre servei no especificat en l'apartat anterior.

## ●● SORTIDA 2024

16 setembre

## ●● GRUP MÍNIM / MÀXIM

La realització d'aquest viatge requereix la participació d'un mínim de 6 persones i un màxim de 14. En cas de no arribar a aquest mínim, l'agència té el dret d'anul·lar el viatge com a molt tard fins a 20 dies naturals abans de l'inici del viatge.

## ●● PÒLISSES OPCIONALS DE DESPESES D'ANUL·LACIÓ, MORT O INVALIDESA I AMPLIACIÓ DE COBERTURES

Degut a que tant les companyies aèries com els prestadors dels serveis tenen condicions d'anul·lació molt estrictes, Altair Viatges posa a la vostra disposició assegurances especials de despeses d'anul·lació per cobrir les quantitats que considereu segons els vostres interessos. Queden excloses les activitats físicoesportives en el medi natural i esports d'aventura. [Consulteu suplement i el detall de les cobertures en cada cas.](#)

## ●● CANCEL·LACIONS

El viatger pot renunciar al contracte en qualsevol moment abans de la data d'inici del viatge, però haurà de pagar una penalització que equivaldrà al preu del viatge combinat menys l'estalvi de costos i els ingressos de la utilització alternativa dels serveis de viatge.

## ●● PERSONES AMB MOBILITAT REDUÏDA (PMR)

Persona la mobilitat de la qual es troba reduïda per participar en el viatge per motius de discapacitat física, sensorial o locomotriu, permanent o temporal; discapacitat o deficiència intel·lectual; o qualsevol altra causa de discapacitat, o per l'edat i la situació de la qual requereixi una atenció adequada i l'adaptació a les seves necessitats particulars del servei posat a disposició de la resta de participants. Si algun dels interessats en fer un viatge a mida és PMR haurà d'informar-nos per poder consultar si el viatge a mida pot ser o no dissenyat per cobrir les seves necessitats.

## ●● RESERVES I FORMES DE PAGAMENT

Per formalitzar la reserva s'abonarà un dipòsit mínim del 40 % del preu total del viatge. Aquest percentatge podrà variar en funció de les condicions dels diferents proveïdors. La resta es liquidarà com a molt tard 10 dies abans de la data de sortida. S'accepten com a mètodes de pagament la transferència bancària, el xec nominatiu i la targeta (excepte Amex i Dinners). Per a pagaments en efectiu consultar condicions legals.

## ●● INFORMACIÓ PRÀCTICA

### VISATS

Per entrar al Japó cal tenir el passaport en vigor, amb una validesa suficient per cobrir el període d'estada previst al país.



Recomanem consultar la web del [Servei d'Atenció al Viatger Internacional](#).  
Amb la col·laboració del Servei de [Salut Internacional de l'Hospital Clínic de Barcelona](#).

### CARACTERÍSTIQUES DEL VIATGE

La gastronomia és una via privilegiada per experimentar la cultura d'un país de manera vívida, i tant la cuina com la cultura del Japó són fascinants per la subtilesa i la sofisticació de les seves expressions. Aquest viatge ens ofereix l'oportunitat de gaudir de les diferents tradicions culinàries del Japó en el context, fent que el gaudiment dels sabors s'enriqueixi i aprenent amb persones que mantenen vives aquestes tradicions amb la seva feina diària. Parlarem amb artesans, pagesos, monjos, cuiners i entre tots, amb la seva generositat, ens ajudaran a aprendre a valorar millor els productes. A més, aquesta cerca de les arrels dels sabors i productes únics ens portarà a descobrir llocs fora dels circuits més habituals. Durant tot el viatge, un guia ens introdueix i explica totes les activitats i llocs. Els hotels són molt correctes, estan ben situats i ofereixen esmorzar en tots els casos. Hi ha la possibilitat de compartir habitació. Es recomana practicar l'acte de dinar amb bastonets; no es fan servir els coberts, alguns cops ni es troben.

Nota important: No és fàcil aconseguir habitacions individuals als *ryokan*. Normalment, només disposen d'una o dues habitacions per *ryokan*. Per tant, cal tenir en compte que és possible que s'esgoti la possibilitat de disposar d'una habitació individual.

### DIVISES

La moneda utilitzada al Japó és el ien japonès (JPY), consultar canvi a: [XE converter](#).

### CLIMA

La sortida de maig es realitza a la primavera amb un clima suau i els arbres en flor (el més famós és el cirerer). Dies càlids, encara que convé portar un jersei per a les fredes tardes. A la florida del cirerer, que escombra el país de sud a nord, de vegades li segueix un front plujós.

La sortida de tardor és una estació molt agradable pel color de les fulles dels arbres i a més no és massa freda (15-20 graus), però no fa ni la calor ni la humitat dels mesos anteriors. Les muntanyes i els turons estan cobertes amb milers de colors i els jardins i parcs estan adornats amb gran varietat de crisantems.

### SEGURETAT

Sobre qüestions de seguretat, recomanem consultar la pàgina web del [Ministeri d'Afers Exteriors](#).

## ●● PER SABER MÉS DEL JAPÓ

Utilitza l'ampli fons bibliogràfic de la Llibreria Altair. Hem recopilat un conjunt de guies, mapes i llibres sobre el [Japó](#) que pots consultar amb la finalitat de submergir-te en el territori a través de la literatura.

## ●● CONDICIONS GENERALS

Les condicions generals es troben a la nostra [web](#).