

JAPAN DAYS

Programma

14–15 novembre 2026

Roma · Ippodromo Capannelle

Sab · Dom 10.00–19.30

IN QUESTO PROGRAMMA

Spettacoli & showcase	esibizioni e show cooking	02
Percorsi	tutto il giorno	03
Attività & intrattenimento	cosplay, gaming, family & kids	04
Esposizioni & mostre	tutto il giorno	05
Talk & presentazioni	libri, incontri e firmacopia	06
Workshops	su prenotazione	07
Food & Drink	street food, dolci, drinks e shop	08

Info e aggiornamenti su **japandays.it**

Spettacoli & showcase

Esibizioni, showcase e show cooking

02

Sabato 14

11.00 — **JuJitsu tradizionale giapponese**
JuJitsu Tradizionale Pomezia · Area Tatami

11.30 — **Shodo · L'arte della calligrafia**
Masami Adachi

12.00 — **Kimono Tales · L'arte del kimono**
Maestra di vestizione Fumiko Oh

12.30 — **Ghibli World**
ospite speciale la soprano Erika Nakanishi

13.00 — **Live cooking · Chicken Nanban**
special guest @amicojeko

14.00 — **Sumi-e · La pittura a inchiostro**
Sensei Midori Yamane

15.30 — **La via del Kendo**
Accademia Romana Kendo · Area Tatami

15.30 — **Huntrix Live Show**
le scene più belle del film sulle note delle canzoni più amate

16.00 — **Ghibli World**
ospite speciale la soprano Erika Nakanishi

Domenica 15

11.00
15.30 — **Judo · Esibizioni e open day**
A.S.D. De Bianchi Judo Team · Area Tatami

11.30 — **Shodo · L'arte della calligrafia**
Masami Adachi

12.00 — **Kimono Tales · L'arte del kimono**
Maestra di vestizione Fumiko Oh

12.30
16.30 — **Ghibli World**
ospite speciale la soprano Erika Nakanishi

13.00 — **Live cooking · Tarutaru Sōsu**
la salsa tartara giapponese · con la sushi chef Micaela Giambanco (Mikachan)

14.00 — **Ikebana · L'arte floreale giapponese**
Ikebana Ohara Chapter – Roma

14.30 — **Jodo · Un bastone contro una katana**
Hinagiku Dojo · Maestri Roberto Milana e Margherita Carratù · Area Tatami

15.00 — **Manzai · Il teatro comico giapponese**
Franponais

15.30 — **Bonsai art**
Maestro Riccardo Spadaro

17.00 — **Flow art · Yuki-onna e Hannya**
Grace Karmatek

Arti marziali · Showcase · Live show · Show cooking

Percorsi

Esperienze aperte tutto il giorno, sabato e domenica

"Un breve ma intenso viaggio attraverso le tradizioni del Giappone classico e contemporaneo"

La via del tè

a cura di Ayumi Fujii

Un corner dedicato alla scoperta dell'antica arte della preparazione del tè: potrete degustare sul posto un ottimo matcha preparato da mani sapienti ed esperte.

DOVE	Area Food
QUANDO	Sabato e domenica 11.00–18.30
COSTO	€5 · degustazione con dolce tipico

L'arte della calligrafia giapponese

a cura di Masami Adachi

In uno spazio dedicato la Maestra Masami Adachi vi introdurrà, con la naturale gentilezza giapponese, ai primi segreti di questa bellissima arte. Masami tiene anche un workshop: vedi pagina 9.

DOVE	Area Market
QUANDO	Sabato e domenica 10.00–19.30

Sake class con degustazione

a cura di Shibataya Italy

Che cos'è il sake? Come si leggono le etichette? Come si beve e si abbina? Circa 30 minuti, con 3 assaggi di sake.

DOVE	Stand Shibataya Italy · Area Market
QUANDO	Sabato ogni ora dalle 11.00 alle 18.00 · Domenica ogni ora dalle 12.00 alle 16.00
COSTO	€8 a persona, degustazione inclusa
PRENOTA	cappellikana@gmail.com · 347 0198112 o allo stand

Attività & intrattenimento

Cosplay, street art, K-pop e giochi

04

Cosplay activities

IncanTales · community inclusiva per gli amanti del cosplay e della cultura pop-nerd

Cosplay Zone · sabato e domenica dalle 10.30, tutto il giorno

IncanTalent Expo: mostra dedicata al cosplay e alle fan art anime. **Fix My Cosplay**: riparazione di costumi, prop e parrucche. **Safe Point**: accoglienza e sostegno in caso di difficoltà o molestie. **Cosplay Utility**: guardaroba e camerini, più un'area relax e chiacchiere. **Shooting Space** a cura di Pop Corner: luci e scenografia Japan a libero utilizzo di fotografi e cosplayer. **Card Games Zone** a cura di Kitetsu: collezionismo con expo, giochi e social challenge.

Sabato e domenica

10.00–13.00 · Live arts: opere cosplay e disegni anime realizzati dal vivo

15.00 · Cosplay Carpet: sfilata aperta a tutti i cosplayer, vincitore ad estrazione

Tutto il giorno · Expo, Fix My Cosplay, Safe Point, Cosplay Utility, Shooting Space e Card Games Zone

Street artists live

Funkamore e Smine · HawanaFamily/2P2M

Sabato e domenica dalle 12.00

Opere a tema manga e ukiyo-e realizzate dal vivo con gli spray: un mix tra arte manga e cultura dei graffiti e della street art.

K-pop Roma e dintorni

Random Play Dance

Sabato 11.00 e 15.30

Appuntamento da non perdere con le mitiche random organizzate dalla prima community K-pop capitolina.

Giochi da tavolo & GDR

Il Castello di Mezzo

Sabato e domenica dalle 10.00

Tavoli di giochi da tavolo e di ruolo. Per info e dettagli contattare Il Castello di Mezzo.

Tornei: D&D sabato e domenica tutto il giorno · altri in arrivo

Maschere Kitsune

Kaito & Nicole

Sabato e domenica 10.30–18.00

Dipingi e personalizza la maschera della volpe messaggera di Inari, simbolo dei Matsuri e molto amata nella cultura manga e anime.

€10 maschera inclusa · senza prenotazione

Attività & intrattenimento

Area gaming e laboratori family & kids

04

Area streaming

by Stream Icon

Videogiochi live tutto il giorno · sabato e domenica 10.00–19.30

Area gaming, Beyblade zone & content creation

Programma delle attività in arrivo.

Laboratori creativi per i più piccoli

Mamme Pro Cultura ed Eleonora Capitano

Perline da stirare

Sabato e domenica

A offerta libera · per tutte le età · info 324 9885157

Motricità fine e creatività: personaggi come dinosauri, principesse, portachiavi. Coding e problem solving con la pixel art, realizzando disegni da uno schema con le perline.

Origami kids

Sabato e domenica dalle 10.30

A offerta libera

Laboratorio di origami dedicato ai bambini.

Kapla playground

Sabato e domenica dalle 11.00

"Il Cantiere dei Sogni" è un laboratorio itinerante che coinvolge piccoli e grandi a costruire con il Kapla, una tavoletta di legno con cui creare dai ponti agli elefanti. Vi aspettiamo sul nostro tappeto!

Face painter

Sabato e domenica 10.00–18.00

by Selene

Esposizioni & mostre

Tutto il giorno, sabato e domenica

05

Sampuru · quando il cibo diventa arte

a cura di PareVero Studio

Sabato e domenica 10.00–19.00

Il sampuru è l'arte giapponese delle riproduzioni estremamente realistiche di piatti, tradizionalmente esposte fuori dai ristoranti. Ideata da Takizo Iwasaki nel 1932, è diventata un simbolo della cultura nipponica: una mini mostra sul sottile confine tra realtà e artificio, capace di sorprendere grandi e piccini.

Mostra Japan Car

a cura di Japan Car Roma

Sabato e domenica dalle 10.00

La più grande community di appassionati di auto giapponesi della capitale in mostra con auto custom e rarità.

Expo & Market Zone

UN PERCORSO UNICO

I nostri espositori vi offriranno una selezionata panoramica sulla cultura giapponese e le sue molteplici sfumature: dal classico dei bonsai e kimono all'hype colorato e ultramoderno della cultura cosplay, un percorso unico per uno shopping di qualità e fuori dagli schemi.

Artigianato originale giapponese · **Handmade e design di ispirazione giapponese** · **Kimono · Haori · Yukata** · **Origami · Paper art** · **Fimo & Kawaii** · **Comics & Game** · **Bonsai · Kokedama** · **Shodo · Sumi-e** · **Vintage Japanese collector** · **Ceramiche Raku** · **Illustrazioni & ritratti** · **Manga** · **Retrogame & console** · **Bandai e giochi di ruolo** · **e molto altro**

Non solo mercato, ma un'esperienza a 360 gradi sul mondo del Giappone

Talk & presentazioni

Libri, incontri e firmacopia

06

TALK + FIRMACOPIE

Solum Ego · con Licia Troisi

Il primo libro game firmato da Licia Troisi, tra le più amate autrici fantasy italiane: un'avventura immersiva che attraversa tre mondi e tre generi, fantasy, horror e thriller, in cui ogni scelta può cambiare il destino della protagonista. A dieci anni dalla misteriosa scomparsa della sorella gemella Gaia, un viaggio oscuro e pieno di insidie per ritrovarla e riportarla a casa.

Sabato 14 novembre

ore 15.00

Sabato 14

11.30 **Come si disegna un manga?**
con la mangaka Serena Tonelli
Un viaggio nel mondo dei manga tra tecniche, stili e segreti del disegno giapponese: come nascono i personaggi e le storie che prendono vita sulla carta.

12.00 **Tra fumetto, manga e digital coloring**
con Giorgia Caterini
Stili, tecniche e nuove possibilità espressive del digital coloring, con una panoramica sulla Kubo Academy, i suoi percorsi formativi e le opportunità creative.

14.00 **C'è un albero in Giappone**
con Chiara Bazzoli
La storia del cachi sopravvissuto al bombardamento atomico di Nagasaki nel 1945, simbolo di pace, speranza e rinascita, e il Kaki Tree Project che unisce i bambini di tutto il mondo.

15.30 **Come diventare doppiatori?**
con Francesca Cibei, Ilaria Giorgino e Marco Zara
Tutti i segreti del doppiaggio con un'attrice e doppiatrice, una direttrice di doppiaggio e un fonico: il mondo della voce e della recitazione da vicino.

16.00 **Come si crea un film di animazione?**
con Fantasmagorie Studio
Dietro le quinte del cinema d'animazione: dall'idea iniziale alla creazione dei personaggi, fino alla realizzazione delle scene e alla magia del movimento.

Talk & presentazioni

Libri, incontri e firmacopia

06

Sabato 14

17.00 **I segreti delle rose ribelli. Ryoko Ikeda**
con Ludovica Morrone
La vita e le opere della creatrice di Lady Oscar, una delle autrici più influenti del manga, tra approfondimento accademico, passione e rivoluzione culturale.

Domenica 15

11.30 **Dal manga al webtoon: le nuove frontiere del fumetto**
con Serena Tonelli
Dal manga tradizionale al webtoon digitale: l'evoluzione del fumetto e dei linguaggi della narrazione visiva, tra tendenze, strumenti e opportunità creative.

12.00 **Manga Artist Pro**
con Midori Yamane e Giorgia Caterini
Il mondo professionale del manga: il percorso dalla passione per il disegno alla carriera di manga artist, tra competenze e opportunità nel fumetto giapponese.

14.00 **Spirit Guardian: dalla genesi all'artbook**
con Simone Ruggeri aka Seth Rune
Dietro le quinte di Spirit Guardian, dalla nascita dell'idea al progetto editoriale: concept art, illustrazioni, sviluppo dei personaggi e realizzazione dell'artbook.

14.30 **Diecimila fermate per dirti che…**
con Gud
Incontro con Gud (Daniele Bonomo), tra gli ideatori di ARF! Festival del Fumetto di Roma: il suo ultimo lavoro e il potere educativo del fumetto, tra inclusione, rispetto e sensibilità.

16.00 **88 templi. Guida al pellegrinaggio dello Shikoku in Giappone**
con Francesco Rosano
Lo Shikoku Henro, l'antico pellegrinaggio degli 88 templi legato al Buddhismo Shingon: circa 1.200 km tra storia, spiritualità e consigli pratici per viverlo.

16.30 **Cosplay Girl**
con Valerie Notari
La storia di Alice, che nel cosplay trova un luogo in cui sentirsi libera e accettata: un racconto di passione, identità e amicizia, e del coraggio di essere sé stessi.

Workshops

Quando, quanto, come prenotare

MANGA LAB · DAI 16 ANNI

La tecnica del retino

KOKORO Comics School · con Diana Mercolini · max 10

Come realizzare sfumature ed effetti visivi. Il retino, la pellicola adesiva "puntinata" usata per sfumare e ombreggiare le tavole inchiostrate, è uno degli elementi che caratterizzano l'estetica del manga: impareremo a riconoscerne i diversi tipi, ad applicarli e a sfumarli per creare profondità e atmosfere. È previsto l'uso del taglierino.

Sabato 14 novembre

ore 14.30 · 60 min

€15

info@kokoroschool.it

WORKSHOP	QUANDO	COSTO	PRENOTAZIONE
Maschere Kitsune Kaito & Nicole · maschera inclusa	Sab · Dom 10.30–18.00	**€10**	senza prenotazione
Kawaii / Cute Character Design a cura di PareVero Studio · dai 10 anni · max 10 · il disegno diventa una spilla allo stand Meerwer.art	Sab · Dom 11.00	**€20**	verdemesemammetti@gmail.com · WhatsApp 328 555 932
Kintsugi Capricci di Carta · max 8, solo adulti	Sab · Dom 11.30 90 min	**€35**	fradilino@gmail.com
Lingua e scrittura giapponese Fondazione Italia Giappone	Sab · Dom 11.00 bambini (8–13) 12.00 adulti (14+)	**€10**	corsi@italiagiappone.it
Shodo · calligrafia Maestra Masami Adachi · per tutti	Sab · Dom 12.30	**€18**	masamibousquet7@gmail.com
Kinusaiga adulti · 1 ora · anticipo €10 entro il lunedì prima	Sab · Dom 15.00	**€30**	effimeropermanente@libero.it · WhatsApp 347 6983212
Manga · character design Simone Ruggeri aka Seth Rune · max 10	Sab 11.30 · Dom 15.00	**€10**	fpssimon96@gmail.com
Portfolio review · manga e webtoon Serena Tonelli	Sab 14.30 · Dom 12.30	**€10**	serena.tonelli@gmail.com

Posti limitati e prenotazione obbligatoria, salvo dove indicato "senza prenotazione".

Workshops

Quando, quanto, come prenotare

WORKSHOP DI SUMI-E · DAI 18 ANNI

Sumi-e · pittura e filosofia zen

KUBO Art&Pop Culture Academy · con Midori Yamane · max 10

Scopri il legame intrinseco fra pittura e filosofia Zen. Il sumi-e è l'arte della pittura tradizionale giapponese realizzata con inchiostro nero diluito in acqua: mente e mano lavorano in armonia, nella fluidità del gesto, alla ricerca di immagini minimali, evocative ed efficaci.

Sabato 14 novembre

ore 15.00 · 60 min

€18

midorigo@hotmail.com

WORKSHOP	QUANDO	COSTO	PRENOTAZIONE
Ritratti manga sumi-e Midori Yamane	Sab · Dom, tutto il giorno	**da concordare**	senza prenotazione
Disegnare i vestiti Serena Tonelli · pieghe, tessuti e abiti del personaggio	Sab 12.30	**€10**	serena.tonelli@gmail.com
Animazione 2D e stop motion Nicola Bartoleschi · Fantasmagorie Studio · max 15	Sab 13.30 2 ore	**€20**	nic.bartoleschi@gmail.com
Doppiaggio · DoppiaGiappone Cibei, Giorgino, Zara	Sab 16.00	**€20**	francesca.cibei@gmail.com
Bonsai Riccardo Spadaro · 60 min	Dom 11.30	**€40**	raffaellaferzi@gmail.com
Disegnare chibi character Serena Tonelli · personaggi super deformed e kawaii	Dom 13.00	**€10**	serena.tonelli@gmail.com
Kokedama lab @kokedamanti · kokedama inclusa	Dom 14.00	**€35**	kokedamanti@gmail.com

Posti limitati e prenotazione obbligatoria, salvo dove indicato "senza prenotazione."

Workshops

Quando, quanto, come prenotare

WORKSHOP · SENZA GLUTINE E LATTICINI

Wagashi · Shimo Ichō

la foglia di ginkgo brinata · con Makiko Yano (MIYABI-Mizuhiki Art) · max 8

Una foglia di ginkgo dalle sfumature gialle e verdi, velata di brina: un incontro tra autunno e inverno. Prepareremo due nerikiri a persona, raffinati dolci tradizionali di pasta di fagioli e riso con un cuore di dolce castagna, più una piccola sorpresa. Nella cerimonia del tè il nerikiri viene servito prima del matcha.

Domenica 15 nov.

ore 14.00

€35

miyabimizuhikiart@gmail.com

WORKSHOP	QUANDO	COSTO	PRENOTAZIONE
Origami Lucia Cinconze · Acero Rosso · dagli 8 anni	Dom 14.00	€15	artigianatoacerorosso@gmail.com · 340 7886838
Dal character design allo storytelling KUBO Academy · Giorgio Spalletta · dai 14 anni · max 20	Dom 14.00 60 min	€15	segreteria@kuboacademy.com
Salsa tartara giapponese sushi chef Micaela Giambanco (Mikachan)	Dom 14.30	€15	mikachan.ristorantegiapponese@gmail.com
Ikebana Ikebana Ohara Chapter – Roma	Dom 15.00	€15	ikebanaohararoma@gmail.com
Fumetto con Gud · Terry Time Gud · dai 6 agli 11 anni · max 30	Dom 16.00	€15	cultura@japandays.it
Mizuhiki · segnalibro Momiji Makiko Yano · max 10	Dom 16.00	€30	miyabimizuhikiart@gmail.com
Momijigari · stampa botanica KOKORO Comics School · 8–13 e 14–18 anni	Dom 16.00 60 min	€15	info@kokoroschool.it

Posti limitati e prenotazione obbligatoria, salvo dove indicato “senza prenotazione”.

Food & Drink

Japanese Food Area · street food, onigiri e dolci tipici

08

Kokoro · Street & Home Food

BY JAPAN DAYS

I capisaldi della cucina di strada giapponese, in tante varianti, proposti da Kokoro Street Food, la prima realtà che dal 2007 ha contribuito a far conoscere la tradizione dei piatti popolari nipponici.

Takoyaki · **Onigiri** · **Kakiage don** · **Gyoza** · **Karaage** · **Korokke** · **Karē · curry giapponese** · **Tofu** · **Yakitori**

Una selezione di birre giapponesi e sake, oltre a bevande supercool come il ramune, completa il menù tipico dei Matsuri.

Specialità: matcha latte

BY JAPAN DAYS

Onigiri Selection

Onigiri espressi preparati sul posto con sapiente maestria dal nostro staff, tutto rigorosamente made in Japan. Le celebri rice ball in tante varianti, con proposte vegetariane e gluten free: vieni a scoprire quelle pensate per te!

BY JAPAN DAYS · AREA FOOD

La via del tè

a cura di Ayumi Fujii

Un corner dedicato all'antica arte della preparazione del tè: potrete degustare sul posto un ottimo matcha preparato da mani sapienti ed esperte.

Sab · Dom 11.00–18.30 · €5 con dolce tipico

Appetizer

- Karaage
- Tofu salad
- Edamame

Dolci tipici

BY JAPAN DAYS

- Taiyaki
- Daifuku
- Spiedini di dango
- Dorayaki

WORKSHOP · SENZA GLUTINE E LATTICINI

Wagashi · Shimo Ichō

con Makiko Yano (MIYABI-Mizuhiki Art) · max 8

La foglia di ginkgo brinata, tra autunno e inverno: due nerikiri a persona, dolci di pasta di fagioli e riso con un cuore di castagna, più una piccola sorpresa.

Domenica 15 nov.

ore 14.00

€35

miyabimizuhikiart@gmail.com

Food & Drink

Shop, show cooking e degustazioni

Food & drink shop

AREA MARKET

Konbini Minimarket

by Japan Days

Uno shop ispirato ai mitici negozi di quartiere giapponesi aperti 24h: cibo confezionato, salse, condimenti, riso, bevande e molto altro, tutto rigorosamente made in Japan.

Sake Shop

di Shibataya Italy

Una selezione speciale e raffinata di sake della tradizione giapponese, a cura dell'importatore e shop online specializzato in sake e distillati giapponesi.

Japan Spirit Shop

by Beregiapponese

Un'ampia e curata selezione dei migliori distillati della tradizione giapponese, da un'importante realtà del retail specializzato in Italia.

Live cooking

Sabato 13.00

Chicken Nanban

special guest @amicojeko

Piatto tipico di Miyazaki: pollo infarinato, passato nell'uovo e fritto, poi immerso ancora caldo nel Nanban-zu, una salsa agrodolce. Proposto con due varianti di salsa tartara ispirate a ristoranti di Miyazaki.

Domenica 13.00

Tarutaru Sōsu (タルタルソース)

con la sushi chef Micaela Giambanco (Mikachan)

Alla scoperta della salsa tartara giapponese, una delle più amate della cucina nipponica: le sue caratteristiche, le differenze dalla versione occidentale e i piatti con cui viene tradizionalmente abbinata.

Degustazioni & laboratori

Sake class

Shibataya Italy

Che cos'è il sake? Come si leggono le etichette? Come si beve e si abbina? Circa 30 minuti, con 3 assaggi.

Stand Shibataya Italy · Sab ogni ora 11.00–18.00 · Dom ogni ora 12.00–16.00 · €8 · cappellikana@gmail.com · 347 0198112

Salsa tartara giapponese

con Micaela Giambanco (Mikachan)

Prepara la tua Tarutaru Sōsu e portala a casa in un'apposita scatolina oppure gustala subito, con bocconcini di pesce, carne e tofu da abbinare e degustare.

Domenica 14.30 · €15 · mikachan.ristorantegiapponese@gmail.com

Wagashi · nerikiri

con Makiko Yano

"Shimo Ichō", la foglia di ginkgo brinata: due nerikiri a persona, con un cuore di dolce castagna, senza glutine e senza latticini, più una piccola sorpresa.

Domenica 14.00 · €35 · max 8 · miyabimizuhikiart@gmail.com