

●IL FUSO ORARIO

Lancette avanti di 8 ore durante l'orario solare, di 7 ore quando in Italia vige l'ora legale.

●IL CLIMA

Il clima del Giappone è **freddo** al nord, dove **neve** e ghiaccio dominano in inverno, temperato nelle **regioni** centrali, e quasi **tropicale** nelle piccole isole meridionali. Le **piogge** sono quasi ovunque abbondanti; tra l'estate e l'**autunno** il **Paese** ogni anno è investito da **piogge** torrenziali e tifoni.

●LA LINGUA

Giapponese, inglese (molto poco diffuso, soprattutto fuori delle grandi città)

●LA MONETA

Yen, carte di credito accettate quasi ovunque.

●L'ELETTRICITA'

Tensione 100 volts, frequenza 50 o 60 Hz. Prese tipo A e B.

●DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER L'INGRESSO NEL PAESE

Passaporto necessario, in corso di validità. Al momento dell'ingresso nel Paese bisogna essere in possesso anche del biglietto aereo di ritorno.

●INDICAZIONI GENERALI, ORDINE PUBBLICO, Criminalità

Non si ha notizia di episodi di ostilità nei confronti delle comunità occidentali e dei turisti. Il Paese ha un tasso di criminalità basso; pochi i furti e quasi inesistenti le rapine. Si consiglia comunque di esercitare le normali regole di prudenza.

●AVVERTENZA

Consigliato egistrare i dati del proprio viaggio sul portale [DOVESIAMONELMONDO](#)

● DA SAPERE PRIMA DELLA PARTENZA

HOTEL

- In Giappone non esiste uno standard unico di classificazione alberghiera, pertanto le categorie STANDARD, SUPERIOR o DELUXE non corrispondono precisamente alle 'Stelle' del sistema internazionale. Hankyu Travel International Europe S.r.l. assegna queste categorie alle strutture in base alla propria esperienza di DMC.

- Le camere degli alberghi in Giappone sono più piccole rispetto a quelle degli hotel occidentali. I soffitti sono molto bassi per cui si potrebbe avere un'errata percezione delle reali dimensioni delle camere.

- Negli alberghi le camere con letto matrimoniale (double) sono più rare rispetto alle camere doppie con letti separati (twin). La metratura delle camere double è spesso inferiore rispetto alle camere twin. In queste camere inoltre, il letto matrimoniale è un letto alla francese (140x190 cm).

- Le camere double e le camere fumatori sono su richiesta e a causa della disponibilità limitata non possono essere garantite.

- Solitamente, le amenities degli alberghi includono anche oggetti non comuni negli alberghi italiani (es. pantofole). I pigiami e gli yukata forniti dall'albergo non si possono portare via.

RYOKAN

- I ryokan sono gli alberghi tipici giapponesi, con porte scorrevoli, pavimenti rivestiti di tatami (materassine solitamente in paglia di riso) e futon (materassi in cotone simili a grosse trapunte, sottili e arrotolabili) da stendere direttamente a terra. Queste strutture, come gli hotel in Giappone, non hanno classificazione.

- Costruiti solitamente nei pressi di una sorgente termale o un'area naturalistica di pregio, si trovano spesso fuori dai centri cittadini.

- Il soggiorno in queste strutture è un'esperienza a sé: un soggiorno votato al relax e al benessere. Per questo motivo il check-in va fatto presto (entro le 17:00-18:00).

- La cena, tradizionale giapponese (washoku kaiseki), è di norma compresa (mezza pensione) e viene servita molto presto (18:00-19:00). Si potrebbe non trovare colazione all'occidentale (cornetti, dolci).

- In alcune strutture potrebbero non accettare l'ingresso o la spedizione di bagagli grandi da viaggio, per paura di rovinare i tatami con le loro rotelline.

- I servizi igienici non sono in comune come accade invece in altre strutture ricettive in Giappone (Minshuku e alloggi monastici).

- La camera ad uso singola non è consentito per le regole tradizionali del ryokan. L'occupazione da parte di 3 o più persone di una sola camera è invece molto comune tra i giapponesi, per cui è facile trovare stanze ad uso tripla.

LA CUCINA

E' l'espressione dell'[arte culinaria](#) sviluppata in [Giappone](#). Uno degli ingredienti principali è il [riso](#), ma sono diffusi anche [pasta](#), [pesce](#), [verdure](#) e [legumi](#), conditi solitamente con le varie spezie locali. La carne è generalmente assente dalla cucina tradizionale, ma presente in alcuni piatti di origine straniera come ad esempio il [tonkatsu](#). I piatti più conosciuti sono il [sushi](#), il [sashimi](#), ma anche [ramen](#), [udon](#) e [soba](#), oltre a piatti a base di [tofu](#) e [nattō](#). Tra le bevande sono diffuse il [sakè](#) e il [tè verde](#) ed esiste una buona varietà di dolci ([wagashi](#)). Non esiste il concetto di primo piatto, secondo, [contorno](#), [frutta](#) e di solito in [tavola](#) vengono portati contemporaneamente tutti i [cibi](#), che vengono consumati senza ordine prestabilito. Molti piatti sono conviviali, nelle abitazioni vengono cotti con un [fornello portatile](#) direttamente in tavola ed i commensali si servono dalla pentola. Si fa un largo uso di pietanze fritte in diversi modi, la cui pesantezza viene bilanciata da una grande quantità di verdure.

-Si consiglia di consumare cibi e verdure cotte e di bere acqua e bibite in bottiglia senza aggiunta di ghiaccio. -Si raccomanda di stipulare prima della partenza una polizza assicurativa che preveda la copertura delle spese mediche e l'eventuale rimpatrio aereo sanitario (o il trasferimento in altro Paese) del paziente.

A TAVOLA E AI PASTI

• Colazione (07:00-09:00)

La colazione tradizionale giapponese è composta da riso in bianco con zuppa di miso, accompagnato da vari contorni (pesce alla griglia, alghe, frittata, sottaceti). Si può trovare soprattutto nei ryokan. La colazione con toast e caffè è comunque molto diffusa.

• Pranzo (11:30-14:00)

Molti ristoranti aprono intorno alle 11:00. Per i viaggiatori in treno, all'ora di pranzo è possibile acquistare nelle stazioni (o a bordo di alcuni treni shinkansen) il 'bent' -un pasto da asporto in scatola- con vasto assortimento.

• Cena (18:00-21:00)

Nei ryokan la cena comincia al massimo alle 19:30-20:00, ma di solito viene servita prima. I locali nelle grandi città restano aperti fino alle 23:00/24:00, mentre i ristoranti più raffinati smettono di ricevere le ordinazioni attorno alle 21:00. Alcuni locali di catena o fast-food rimangono aperti 24 ore su 24. Nei piccoli centri, invece, i locali chiudono presto.

• Esistono diverse tipologie di ristoranti tipici in Giappone: Locali specializzati in sushi (al nastro 'kaiten' o serviti al banco dal cuoco), ramen, cibo alla piastra o alla griglia; Ryotei, ristoranti di alto livello a gestione familiare; Izakaya, locali economici dove si servono bevande alcoliche e pietanze d'accompagnamento.

• Il modo più comune per mangiare è con le bacchette (hashi). Per il galateo giapponese, con le bacchette non si dovrebbe: infilzare il cibo o conficcarle nella ciotola di riso, passare il cibo da una persona all'altra, gesticolare o indicare cose o persone. In quasi tutti i locali ormai sono comunque disponibili le posate occidentali vere e proprie o usa e getta.

• Molti ristoranti hanno il menù in Giapponese ma spesso espongono le pietanze con foto o con dei modellini in cera o vetro-resina per aiutare i clienti stranieri nella scelta. L'acqua di rubinetto e/o il tè freddo (non zuccherato) sono quasi sempre offerti gratuitamente.

• In alcuni locali tipici bisogna togliersi le scarpe ma il piede nudo non è gradito. Si consiglia di portare con sé un paio di calzini per il cambio.

• Nei ristoranti non vige il divieto di fumo, per questo motivo in alcuni locali -come gli izakaya- si fuma all'interno.

• In caso di esigenze particolari si prega di comunicarle con largo anticipo per permettere di poter offrire la soluzione più adatta.*

*** CELIACHIA & INTOLLERANZE**

• In Giappone la celiachia e, in genere, la sensibilità verso le intolleranze alimentari non è alta come in Europa Per questo motivo, anche nelle grandi città, non esistono molti prodotti gluten-free o senza particolari allergeni e il personale di alberghi e ristoranti non è particolarmente informato sul tema e sulla profilassi per evitare le contaminazioni.

• Nel caso della celiachia, i cibi gluten-free che è possibile mangiare sono: riso, sashimi, tofu, edamame, uova e in genere preparazioni con riso, alghe, pesce e carni cucinate senza l'uso della salsa di soia. Da evitare invece la salsa di soia e derivati, udon, ramen, okonomiyaki, miso e zuppe derivate.

• Esistono alcuni siti che danno la possibilità di ricercare ristoranti gluten-free in tutto il Giappone (ad esempio <https://glutenfree-restaurant.com>) e alcune associazioni che hanno preparato delle pratiche spiegazioni in lingua giapponese da poter mostrare a chi dovrà servire il vostro cibo.

• Nel caso di intolleranza al lattosio si consiglia di fare attenzione a diversi alimenti industriali che utilizzano questo zucchero come dolcificante (insaccati, tè, succhi, caramelle ecc...).

• Si consiglia in ogni caso di consultare il proprio medico di fiducia per capire se la propria salute potrebbe venire seriamente compromessa dall'assunzione anche accidentale di allergeni prima di partire.

VISITE

• Molte volte per le visite dei templi o santuari è richiesto di togliersi le scarpe ma il piede nudo non è gradito. Si consiglia di portare con sé un paio di calzini per il cambio.

• La figura dell' assistente non è in nessun modo autorizzata a fare da guida e non potrà pertanto dare spiegazioni di carattere storico-culturale o accompagnare i clienti dentro a musei, templi o altre attrazioni durante le visite

• Le guide e gli assistenti in lingua italiano sono molto rari in Giappone e il costo dei loro servizi è elevato. La maggior parte di essi è presente a Tokyo, Kyoto e Osaka. Eventuali servizi richiesti in altre città prevedono quindi un supplemento dovuto a trasporti, pasti e pernottamenti da rimborsare alla guida/assistente che si dovrà spostare per il servizio.

ALTRO

• Il trasporto valigie via corriere espresso da hotel a hotel è molto comodo. Da Tokyo a Kyoto o Osaka avviene in giornata, mentre per altre località si impiega più di un giorno e pertanto si raccomanda di preparare un bagaglio a mano con uno o più cambi a seconda delle notti senza valigia.

• In alcuni autobus pubblici si paga all'uscita e in contanti. L'entrata è solitamente dal centro e si scende da davanti, passando di fianco all'autista che controlla i pagamenti e i biglietti.

• A chi viaggia in autonomia si consiglia comunque l'acquisto di biglietti turistici giornalieri o tessere IC ricaricabili (ICOCA, SUICA, PASMO...).

• Gli sportelli dei taxi sono automatici, non si deve né aprirli né chiuderli a mano.

• È vietato fumare in strada per non bruciare le altre persone con la sigaretta accesa. Vi sono delle aree fumatori apposite in cui poterlo fare.

• Indicare le persone con l'indice, soffiarsi il naso in pubblico, parlare al telefono o ad alta voce nei mezzi pubblici non è considerato educato.

• I dati esposti in questo catalogo sono aggiornati a luglio 2018.

ONSEN

- Le persone con tatuaggi di ogni dimensione non possono accedere ai bagni pubblici (alle vasche) a meno che i tatuaggi non siano coperti da cerotti o garze. >A
- Nelle vasche da bagno si deve accedere completamente nudi. Non si può entrare né in costume né coperti da asciugamani. (le vasche sono separate tra donne e uomini). >B
- Bisogna lavarsi prima di entrare in vasca ed è vietato entrare sporchi e lavarsi con il sapone e sciacquarsi una volta dentro la vasca.