

# Troppe imitazioni il "giapponese" ora avrà un bollino

LUCA VALTORTA

Non solo sushi Arriva la **certificazione** per i ristoranti che garantiscono la vera tradizione culinaria di In Giappone non si mangia con la bocca. O almeno non solo. Oltre al gusto, altrettanto importanti sono tre elementi: la bellezza del modo in cui il cibo viene presentato, il piacere tattile nel maneggiare le bacchette o le stoviglie di particolari materiali (ceramica, lacca, legno e bambù), l' accostamento dei colori legato alle stagioni (in particolar modo nella cucina kaiseki) in maniera tale da trasmetterne lo spirito attraverso il cibo. L' altro elemento fondamentale è la dedizione: il sogno di Jiro Ono - lo chef tre stelle più anziano del mondo (92 anni), del ristorante Sukiyabashi Jiro di Tokyo - è quello di morire preparando sushi: "Magari quello di Kooda", un piccolo pesce considerato "il re del sushi", come racconta lo scrittore

neuroscienziato Ken Mogi, autore de Il piccolo libro dell' ikigai che spiega come l' ikigai sia "la forza che ci fa amare ciò che facciamo". A tutto questo bisogna aggiungere la cosa più importante di tutte, la freschezza e la qualità delle materie prime, uno degli elementi fondamentali cui si deve il successo mondiale della cucina giapponese: sono infatti 118mila i ristoranti all' estero ad essa ispirata. Dei quali oltre tremila solo in Italia. C' è un problema però: non basta che un locale dichiari di fare cucina giapponese perché questo corrisponda alla realtà. Anzi, possiamo tranquillamente affermare che la grande maggioranza dei ristoranti giapponesi, in Italia e non solo, non avrebbero le reali caratteristiche per definirsi compiutamente tali. Così il ministero dell' Agricoltura, pesca e foreste giapponese ha deciso di stabilire delle linee guida per una **certificazione** attraverso l' istituzione di un nuovo marchio "Japanese Food Supporters" di cui potranno fregiarsi i ristoranti che le seguiranno. A fornire la **certificazione** sarà la Japanese External Trade Organization (per contatto: JETRO, [afa-supporter@jethro.go.jp](mailto:afa-supporter@jethro.go.jp)). Il "washoku", un termine composto da due ideogrammi "wa", che significa "giapponese" ma anche "armonia", e "shoku", "cibo" o "mangiare", è la parola che indica la tradizione culinaria



nipponica, contrapposta a "yoshoku", "cucina occidentale" e, dal dicembre 2013, è inserita fra i Patrimoni dell' umanità dell' Unesco. Secondo lo chef Youji Satake, responsabile di Minokichi, uno dei più antichi ristoranti del Sol Levante (la sua nascita risale al 1716, era Kyoho), «Le basi della tradizione giapponese sono il kombu (un tipo di alga bruna), che messa a bagno e fatta cuocere brevemente nell' acqua viene poi unita al katsuobushi (flocchi di tonno secco essiccato, fermentato e affumicato) per creare un brodo chiamato dashi che costituisce la base per moltissimi piatti, dalle zuppe alla pasta. Tanto che possiamo dire che chi non usa questi due ingredienti non fa cucina giapponese. Molto importante è anche utilizzare acqua minerale naturale di qualità e far bollire con il kombu a 70 gradi per 30-40 minuti. Poi si alza a 90 e si aggiunge il katsuobushi che poi va filtrato». Il risultato è, appunto, il dashi, il cui sapore è "umami", il "quinto sapore" percepito dalle cellule recettrici presenti nel cavo orale umano. Un sapore scoperto nel 1908 da Kikunae Ikeda in aggiunta ai già noti dolce, salato, amaro e aspro. La cucina giapponese è molto altro rispetto a sushi e sashimi con cui ancora oggi viene identificata. «Per esempio - continua Satake - c' è la carne di manzo wagyu, tenerissima grazie all' equilibrio tra gli strati di grasso intramuscolare e muscolo, che va cucinata con dashi, mirin (un sake dolce) e salsa di soia». Fondamentali anche le verdure, dalle prelibate melanzane kamonasu tonde, tipiche di Kyoto, ai funghi matsutake alle alghe nori e wakame e poi carote, porri, daikon, germogli di bambù, gobo (un tubero) e aglio (anche una particolare specie di colore nero della regione di Aomori). Naturalmente, per cucinare giapponese non è necessario essere giapponesi: lo dimostra Heinz Beck, chef da tre stelle Michelin con La pergola di Roma, ma che nel 2015 ha aperto anche Sensi a Tokyo, aggiudicandosi subito una stella - con piatti come "ricciola marinata allo yuzu su guacamole con meringa di soia" o il "tonno tonnato" - grazie a una cucina che mescola le due grandi tradizioni italiana e giapponese. «Italia e Giappone hanno in comune il pesce - spiega Heinz Beck - che deve sempre essere freschissimo, però diciamo che da noi c' è anche una tradizione di marinatura». Ma se il motore di qualsiasi eccellenza è la curiosità, un invito è d' obbligo: la prossima volta che andate in un ristorante giapponese lasciate stare il sushi e, per una volta, provate qualcosa di diverso. Anche perché finalmente, almeno nelle città più grandi quali Roma e Milano, stanno arrivando nuove proposte, dall' okonomiyaki ai diversi tipi di donburi (il piatto unico casalingo costituito da pesce, carne, verdure o altri ingredienti bolliti insieme e serviti sul riso) a mostrare una tradizione culinaria ben più ampia rispetto a quella alla quale la maggior parte degli italiani è abituata. © RIPRODUZIONE RISERVATA Dopo aver deciso il lavoro della tua vita devi immergerti completamente in quella occupazione. Devi innamorarti di quel lavoro e non devi lamentarti mai" Jiro Ono, chef.