IN GIAPPONE ANCHE PER ASSAPORARE LA TRADIZIONALE E SEMPRE DIVERSA CUCINA



Category: Enogastronomia

La cucina giapponese è varia quanto i suoi territori ed i rispettivi prodotti. Così, con **#GiapponeMonogatari**, si propone di viaggiare nella tradizione culinaria giapponese, sperimentando sapori nuovi.



Tour gastronomico da **Okayama**: situata tra le montagne di **Chugoku** ed il mare interno di **Seto**, quest'area pianeggiante è da sempre sede di risaie, che garantiscono produzioni abbondanti di varietà diverse, come koshihikari, asahimai e hinohikari. Tra i vegetali , sono coltivate le melanzane, la radice di loto, ma anche fiori, aglio, funghi shitake e matsutake. Già dall'**età Meji**, le numerose serre che sorgono sulle colline di **Okayama**, ospitano peschi e vigne. Uno dei piatti tipici è il **Mamakari-zushi**: per esaltare

il sapore di una piccola aringa tradizionalmente pescata nel mare interno di **Seto**, gli abitanti delle zone costiere della prefettura di Okayama la condiscono con aceto e la gustano con del riso per sushi.



La Prefettura di **Nagano** vanta la più alta aspettativa di vita dopo **Okinawa**, merito attribuito anche alla dieta; il clima fresco anche d'estate, dovuto alla posizione ed alla conformazione montuosa della regione, favorisce la coltivazione di eccellenti vegetali. Le acque pure delle sorgenti vengono utilizzate per la produzione di sake, vino e miso. Lungo l'antica via del **Kisokaido**, si preparano da generazioni gli **hobamaki**, gnocchi di riso glutinoso ripieni, avvolti in foglie di magnolia e cotti al vapore.



Nella Prefettura di **Shiga** soprattutto nota per le risaie delle varietà Goshu-mai e Oumi-mai, si dice anche sia nato il tè giapponese e che, durante il **periodo Edo**, la qualità coltivata godesse della stessa fama di quello di Uji. Oltre all'agricoltura, per la generosità delle acque del **lago Biwa**, l'industria ittica prospera tra trote Biwa, vongole, pesce ayu, le specie più pescate. In questa zona si alleva anche il manzo Oumi. Sebbene le origini della pietanza più nota del **Sol Levante** non siano del tutto chiare, molti ritengono che il **funasushi**, preparato con il nigorobuna, un pesce endemico delle acque del **lago Biwa**, sia una delle forme più antiche di sushi. Il procedimento può richiedere fino ad 8 anni e consiste nel ricoprire con riso di buona qualità il pesce e favorirne così la fermentazione, processo che viene ripetuto una volta all'anno per quattro anni. Infine, il pesce viene salato ed essiccato per altri quattro anni.



La Prefettura di **Fukuoka**, terra di invasioni e commercio, per la sua prossimità a **Cina** e **Corea**, ha sviluppato una cultura culinaria fortemente influenzata dall'esterno. Questo territorio è anche molto noto per la coltivazione di numerose specie vegetali, come le fragole maou, la melanzana ed il cipollotto di **Hakata**, una varietà di tè chiamato Yame. Altri prodotti rinomati sono i fichi, i kiwi ed i cachi. Circondata dai mari **Chizuken**, **Buzen** e **Ariake**, **Fukuoka** propone nei suoi piatti anche un'ampia scelta di pesci come il fugu, l'orata, lo sgombro, il calamaro, il granchio blu, l'ostrica ed infine, l'alga nori. Il piatto proposto è l'**unagi seiro mushi**, una pietanza a base di anguilla legata al **Doyo no Ushi no Hi**, ovvero al giorno che anticipa di 18-19 giorni l'inizio della stagione successiva.



http://kyoudo-ryouri.com

www.okayama-japan.jp
https://en.visitkiso.com
www.japan.travel/it/it/

(Piergiorgio Felletti)