

Giappone—

I SEGRETI DELLO SHIO-KATSUO
E LA LEZIONE DELLA SCIAMANA

La cucina giapponese con il suo sushi, i ramen e la soba ha ormai conquistato il mondo, oltre che l'Italia. Però nasconde ancora molte sorprese, perché l'universo della cucina nipponica, che cambia da regione a regione, o meglio da prefettura a prefettura, come si dice all'ombra del Fujiama è talmente vasto da riservare sempre nuove sorprese. La dimostrazione si avrà al Salone dove il Giappone avrà due protagonisti: una persona e un prodotto.

La persona è Kazumi Oishi, una sciamana originaria delle isole di Ryukyu, che sarà tra i partecipanti, il 23 settembre, al Forum di Terra Madre, «La diversità dei semi come risposta al cambiamento climatico». Lo sciamanesimo in Giappone è una tradizione secolare, in una suddivisione che vede ruoli diversi, nella religione tra uomini e donne. Le donne nei villaggi di campagna diventavano custodi di antichi saperi che venivano poi tramandati di generazione in generazione. Tra questi anche i saperi legati alla coltivazione e all'uso dei semi. E la sciamana Kazumi Oishi racconterà il suo rapporto con la terra e cosa si fa nella sua isola per salvaguardare la biodiversità, proprio a partire dai semi.

Il secondo protagonista è lo shio-katsuo,

ossia filetti di bonito (un tonnetto della famiglia degli sgombridi che in Italia si chiama anche tombarello) che subiscono un lungo trattamento. Per preparare lo Shio-katsuo, il bonito, in genere surgelato dopo la pesca, viene scongelato, lavato, salato e lasciato riposare almeno due settimane. Dopo questo periodo, è immerso nella salamoia per conservarlo, quindi viene aperto con spiedi di bamboo e legato e appeso ad essiccare per tre settimane.

Lo shio-katsuo può essere mangiato tagliato a fette sottili e marinato con aceto o limone, ma si sposa bene anche con il sake. E' un ingrediente fondamentale anche per un altro piatto tradizionale: l'ochazuke, una scodella di riso e pesce conditi con acqua calda o tè, così da creare una zuppa con un deciso sapore umami. Scaglie di shio-katsuo possono anche essere usate per insaporire o condire udon noodles, pasta o insalata.

La produzione regolare - come spiegano a Slow Food - dello shio-katsuo risale al periodo Edo (1603-1868), nel distretto di Nishi-izu. In principio era pensato non solo come piatto, ma anche come cibo sacro da offrire alla divinità. Il bonito essiccato inoltre era usato anche come valuta per pagare le tasse. Lo shio-katsuo rivestiva infine un importante valore simbolico: nelle celebrazioni del Nuovo Anno era esposto sulle porte delle abitazioni o nei santuari con la speranza di ottenere una buona

stagione di pesca, protezione in mare e fortuna e prosperità per le singole famiglie. Poiché la maggior parte dei produttori ha un'età media di circa sessant'anni e nessun giovane porta avanti la tradizione, lo shio-katsuo rischia di estinguersi.

Nell'area mercato saranno però numerosi i prodotti (oltre allo shio-katsuo anche un pepe giapponese particolare) che Slow Food Giappone proporrà, grazie anche alla presenza a Terra Madre di molte comunità del cibo nipponiche due delle quali provenienti da Kobe la località famosa per la sua carne e ci saranno i produttori di Tajima beef e Matsusaka beef. Sarà presente anche l'associazione dei pescatori giapponesi e uno spazio particolare sarà dedicato al sake, per raccontare l'esperienza del Slow Sake Project che è nato nel 2017.

Ci saranno vari laboratori e anche una scuola di cucina. Il laboratorio da non perdere è quello dedicato al sushi. La cucina del crudo in Giappone in cartellone venerdì alle 17,30. Un secondo incontro interessante si annuncia quello di domenica alle 13, sull'«arte di fare lo Shima-Tofu». Questo tofu viene dalla regione di Okinawa ed è fatto con soia che proviene da piantagioni dove si seguono metodi di coltivazione sostenibile. R. MOL.

Kazumi Oishi, 21 settembre - ore 14 - Food for change; 23 settembre - ore 11 - Food for change —

© BY NANO ALJUNI ENTERTAINMENT

