

Scoprire il Giappone con il sushi

Il corso di cucina nipponica alla scuola 'La maggiorana' un piatto a base di pesce nasconde tradizione e cultura

GIARA NOVARA

Travolti dalla
a. Negli ultimi anni
ensa al Giappone, la
che viene in mente è il
a base di pesce crudo
lia pullula di ristoranti
oli manca, ma un'in-
apponese ha mostrato
attraverso numerose
so la scuola di cucina
rana". Numerose, per-
petute nell'arco di una
gni volta un menù di
umi cucina per passio-
ni ed è giunta in Euro-
are Shakespeare e in
iore. Non possiede un
é tantomeno ci lavora.
rare sushi per gli ami-
osi gourmet milanesi
consulenze. Dalla scel-
al taglio.

embra un piatto facile
necessità di fasi deli-
sito numero uno è la
della materia prima, il
to, un gusto a cui l'oc-
co abituato. Il merca-
ano è comunque ben
cultura gastronomica
deriva dai secoli pas-
ionaci buddisti im-
tensione dalla carne.
eto fu alla base del-
sione dei giapponesi
Oggi è l'ultima fron-
gastronomia che più
si può. Una volta era
a delle donne giappo-
er il matrimonio, oggi
per cucinare leggero
dagli chef nostrani, tra
anche quelli rivolesi.
e sono ormai poche le
lo cucinano in casa. Il
ovunque in vendita».
onforta le mani meno
gli occidentali esisto-
ianti tra cui l'aggiun-
avocado». Gli ingre-
ono le alghe, la salsa
ce e il riso. Una tipica
senza riso si chiama
giapponesi non ordina-
ti entrambi insieme,

perché sono quasi la stessa cosa».
Per preparare il piatto giapponese
si inizia con il riso che prima deve
essere "lucidato", così dicono i
giapponesi per indicare il lavaggio
precottura. Poi deve cuocere in una
pentola apposta che non deve mai
essere aperta durante la cottura. Sia
per il pesce che per il riso, i giap-
ponesi fanno largo uso di soluzio-
ni a base di aceto e zucchero, sia per
togliere il gusto forte del pesce, che
per far decantare il riso cotto. Le
istruzioni indicano: "Raffreddate-
lo con un ventaglio".

La parte spettacolare è vedere il
taglio del pesce. Il corpo di un ca-
lamaro molto grosso, dopo essere
stato pulito strofinando un cano-
vaccio, è inciso con tagli intersecati
a formare un crisantemo. Strati che
saranno tagliati in sottilissime fet-
te. «Comprate sempre pesci gigan-

ti. Anche in Giappone il sushi co-
sta molto perché c'è molto scarto».
Il secondo momento più bello della
realizzazione è quando il compo-
sto di riso, pesce e salsa di zen-
zero è posto all'interno di un alga
gigante, poi il tutto è compresso e
arrotolato con uno stuoio di bam-
bù. Cura e calma permettono la cre-
azione di vere opere d'arte. Un la-
voro di preparazione meticoloso,
basti pensare che i gamberoni sono
privati dell'intestino senza rom-
perli, solo con piccole incisioni
dorsali attraverso la punta di un ba-
stoncino. Una cucina che ha biso-
gno di pochi utensili, le bacchette
usate per mangiare servono a mon-
tare le uova, per rigirare le frittate
e dar loro una forma. Non è un pia-
to impossibile da preparare, forse
però è indicato a chi tende al per-
fezionismo.



Masumi
con Erica Maggiora



Masumi serve il tè
come da tradizione

RIVOLI - La cerimonia del tè è
antica come le tradizioni zen. In
ginocchio su un tatami, seguono
comportamenti adeguati a un ospite
e ad un padrone. Difficile immagi-
nare un rito simile per un occi-
dentale. In città è stato possibile
grazie all'ideale set di ambienta-
zione quale l'Ony-ki, un negozio
d'arredamento di piazza Garibal-
di dove è stata ospite Masumi, la

l'amica giapponese. «Il padrone
invita la gente affinché possa esse-
re apprezzato e possano essere
soddisfatti dell'ospitalità - ha spie-
gato Masumi - Il padrone non man-
gia e non beve, serve e basta. La
cosa più importante è che stiano
bene gli ospiti».

Un rito sia femminile che ma-
schile. Gli ospiti arrivano, indos-
sano il kimono all'interno del

E da Ony-ki si vive il rito del tè

quale conservano un tovagliolo
portato da casa. Siedono in ginoc-
chio, in linea di fronte al padrone.
In fila dal più al meno importante.
«Il padrone, quando invita, comu-
nica alla persona se è la più impor-
tante, la seconda o quarta». La
stanza per il rito del tè di ogni casa
giapponese è molto piccola, biso-
gna entrare in ginocchio. Un rito
antichissimo, codificato nel 1500.
L'importanza dell'ospite non è
misurata in base a livelli sociali, si
è ospiti e basta. «Gli ospiti non di-
cono chi sono perché non ha im-
portanza». I bambini non sono
ammessi e i genitori, quando ritengo-
no opportuno, li introducono
come osservatori, ma solo a una
certa età. Inginocchiati sul tatami,
materasso rigido di giunco e ripie-
no di paglia di riso, gli ospiti osser-
vano la preparazione del tè. Il pa-
drone versa un cucchiaino di pol-
vere di tè verde in una tazza di ac-
qua calda, poi mescola il tutto con
uno spazzolino di giunco. La be-

vanda diventa densa, schiumosa
amara, gusto compensato con
dolci. Ogni volta che agli ospiti
offerto qualche cosa devono ac-
tare, ringraziare con un inchino
seduti, sia con il padrone che con
il vicino ospite. Prima di ogni
vuta si deve ammirare la tazza,
rarla per due volte, dopo aver co-
sumato il tè si deve mostrare il
cipiente al vicino. «La bellezza
della tazza deve essere esaltata
dagli ospiti - spiega Masumi - Il
del tè è un momento in cui le per-
sone devono raccontare la vera
possono confidarsi». Gli ospiti
possono affrontare molti argom-
ti. Uno è d'obbligo: la tazza.
necessario imparare a essere
buon ospite». Ad esempio, non
possono mai prendere dolci in
numero pari. Uno a uno, e sem-
pre dispari. Sono cubetti di gelatina
alghe liofilizzate e soia rossa, ma
tostati di pasta di tè verde e ma-
mellata di fagioli, palline verdi
patate americane e polvere di t