

CURIOSITÀ

La cucina giapponese è definita una vera e propria arte, che porge la propria attenzione non solo al gusto ma anche alla presentazione visiva del piatto. Dunque la cucina giapponese è, prima di tutto, creata per essere vista; poi, per essere assaggiata. La cucina giapponese è 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. I piatti più conosciuti sono il sushi, il sashimi, ma anche ramen, udon e soba, oltre a piatti a base di tofu e natto. Tra le bevande sono diffuse il sake 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. Dal dicembre 2013 è inserita fra i Patrimoni orali e immateriali dell'umanità dell'UNESCO. Armonia di forme e colori. Bellezza e soddisfazione del senso estetico. Se per gli occidentali la cucina è, prima di tutto, rivolta all'appagamento del gusto, per i giapponesi la vista è il primo senso che entra in gioco, a tavola. Ciò che viene pensato per essere gustato, viene pensato per essere gustato prima dagli occhi. Il piatto è una piccola opera d'arte che deve soddisfare regole precise di armonia e grazia, accostamenti di colori che non siano stridenti e di forme che siano complementari ed equilibrate.