



CUCINA NIKKEI

Ricette giapponesi in Sud America

Luiz Hara

19 x 25 cm - cartonato

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 28 - 978 88 6753 179 0



9 788867 531790

Questa è la storia di un lungo viaggio, di un popolo fiero in cerca di una vita migliore, di un luogo lontano e lussureggiante e di una cucina diventata emblema di rinascita e contaminazione.

Siamo in Giappone alla fine dell'Ottocento: grandi cambiamenti politici e sociali scuotono il paese e riconsegnano il potere all'imperatore, dopo secoli di dittatura militare. Modernizzazione e industrializzazione sono le nuove parole d'ordine. Il vecchio assetto economico, soprattutto quello delle zone rurali, mostra crepe preoccupanti.

Le guerre sino-giapponese e russo-giapponese non fanno che aumentare quella sensazione di precarietà, di qualcosa di nuovo che avanza in mezzo a mille incertezze.

Una larga fetta di popolazione decide di emigrare in Sud America, in paesi come il Brasile e il Perù, talmente diversi dal Giappone da sembrare un altro mondo. E per molti aspetti è proprio così: la comunità giapponese si adatta poco per volta, cominciando proprio dal cibo, elemento centrale nella cultura di ogni popolo.

Gli ingredienti del nuovo paese vengono accolti e fatti propri attraverso tecniche giapponesi millenarie. Il lime, il mais e le patate si uniscono alle alghe, al dashi, alla salsa tosazu e danno vita alla cucina nikkei.

Il risultato è una grande varietà di ingredienti e sapori, di colori sgargianti, di spezie esplosive che ne fanno la perfetta fusione tra due culture e non solo la triste rielaborazione di una cucina fuori dai confini del proprio paese.

In questa cucina troverete l'indomita vitalità dell'Amazzonia, il fascino eterno di Machu Picchu, il mistero degli Inca uniti all'algida eleganza e all'essenzialità del Giappone, alle influenze culinarie spagnole, africane e francesi...

D'ora in poi, quando penserete al concetto di "contaminazione" visualizzerete questo libro.



Guido Tommasi Editore