



MAURIZIO MARCATO
PHOTOGRAPHER

La meraviglia del mio lavoro, forse non la racconto abbastanza...



2017-02-14

C'è poco da dire, la cucina giapponese è la prima al mondo e vi spiego il perché. Intanto si tratta di una cucina da extraterrestri, forse rimasta intatta per i tre secoli d'isolamento o forse si è sviluppata nel carattere perfezionista dei giapponesi che poco inventano ma tutto perfezionano in maniera maniacale, e non per un raro genio ma per la partecipazione massiccia di tutti. Non illudetevi di capirla in un giorno, è una filosofia che va "agganciata", perché al primo assaggio risulta insulsa o, peggio, rivoltante. Non tenete in alcun modo in considerazione i nostri ristoranti giapponesi. Nulla hanno a che vedere, se escludiamo un paio di ristoranti di Milano o di qualche altra metropoli. La cucina giapponese è solo fatta da giapponesi in Giappone e presenta una varietà di pietanze pari, se non superiore, a quella italiana. Il culto del cibo si esprime non solo con i sapori, è molto importante che ogni piatto sia in sé un capolavoro estetico, un'armonia di forme e di colori. Anche la "performance" con cui si procura il cibo fa parte dei più sofisticati ristoranti. Spesso è il cuoco stesso che va a caccia, sia in mare che in terra. Un cuoco ci raccontò un giorno come si era procurato una lepre bianca. Era inverno, dopo aver avvistato la lepre bianca nella neve, lanciò in aria una specie di boomerang, la lepre sentì il sibillare nel cielo simile a quello della sua peggior nemica, l'aquila, e affidò la sua unica possibilità di salvezza al suo stare immobile, perché senza movimento l'aquila, bianco su bianco, non può vederla. In quel modo però il cuoco la poté avvicinare con sicurezza, la prese con le mani e la mise nel sacco. Il pesce viaggia vivo in autobotti. Se in Giappone una pescheria avesse anche il minimo odore di pesce, non venderebbe un gambero. In campagna ci sono "trattorie" con loro specialità a piatto unico da leccarsi i baffi. Si pranza con acqua e sakè, ma di sakè come ho bevuto in Giappone non ne esistono nel resto del pianeta, ve lo posso garantire. Scrivendo mi rendo conto che avrei mille racconti e aneddoti divertenti sull'argomento. Al momento mi fermo qui, ma non mancherò di riprendere l'argomento in futuro nel caso susciti interesse. Chissà mai che non possa evolversi la cucina, quella vera, giapponese anche da noi in futuro. Un'ultima cosa prima di chiudere, vedendomi grande e grosso i giapponesi si prodigano di riempirmi sconsideratamente di cibo che fatico a rifiutare. Ma in 15 giorni calo sempre dai 3 ai 5 chili mangiando come un bufalo. Un altro importante motivo per cui il cibo giapponese si aggiudica la medaglia d'oro mondiale del cibo!