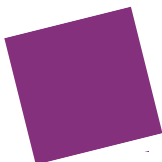


WASHOKU

LA COLORATA VITA ALIMENTARE DEI GIAPPONESI

MAZSHOKU

20 GENNAIO - 19 APRILE 2017



VENERDÌ 20 GENNAIO 2017

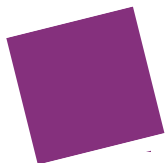
ore 17.00 inaugurazione/visita guidata con la curatrice

ore 18.30 conferenza di **Hiroko Nakazawa Nagano Prefectural College**

interviene **Hiroto Kobayashi, Direttore JETRO Milano**

ingresso libero fino a esaurimento posti

Padiglione Giappone all'EXPO di Milano 2015: The Japan Foundation ne raccoglie l'eredità - e parte degli oggetti esposti nella sezione **LEGACY** - presentando la colorata vita alimentare del longevo popolo giapponese. In mostra pannelli e piatti in replica, teche e display sulle stagioni del cibo e il cibo delle stagioni, modalità conservative e comportamentali legate al mondo del **WASHOKU**, lo stile alimentare del Giappone, in lista **UNESCO** dal 2013. Le sezioni sono introdotte da riproduzioni di stampe *nishikie* aventi per tema cibi in scene classiche o parodistiche o in divertenti battaglie tra cibi e sake, tutte risalenti alla seconda metà del XIX secolo. Tanti i brand che hanno messo a disposizione materiali e sorprese per i visitatori; i video riguardano dolci, *miso*, realizzazione del *katsuobushi* (tonnetto essiccato base tradizionale per brodi) e altro.



Come è noto, il **Giappone** si estende da nord a sud, circondato dal mare e attraversato da una lunga dorsale montuosa; le zone in altitudine occupano il 75% del suolo nazionale. Data la posizione in zona temperata, le quattro stagioni giapponesi sono delineate e nette, le precipitazioni medie annue si attestano sui 1800 mm, abbondanti dunque, su un paese che non soffre la siccità. Data altresì la montuosità, i venti stagionali e le correnti marine anche il clima si presenta molto variegato. Ad esempio, nell'estremo Nord, regione del **Tohoku**, gli inverni sono molto rigidi, con assenza di stagione delle piogge mentre nel sud, come a **Okinawa**, ci si trova nella fascia subtropicale con clima caldo tutto l'anno, piogge frequenti e assenza di gelate e neve.

Sullo sfondo di tale variegato ambiente, e di mare, monti e paesi declinati nelle quattro stagioni, le conoscenze e la manualità si sono affinate nel tempo e la **cultura alimentare dei giapponesi** si è sviluppata ricca di approfondimenti e varianti regionali. I giapponesi nutrono profondo rispetto per una natura così prodiga di doni, **ponendo in relazione il cibo al culto** degli antenati e delle divinità, e dando un significato profondo al legame con la terra e la famiglia. Come per la dieta italiana, la cultura alimentare tradizionale del Giappone ha tra i suoi cardini i sapori emozionali, il sapore di casa, di mamma, della nonna, del paese natale, o della regione di cui è tipico. Inoltre, sono noti gli influssi dapprima provenienti da Cina e penisola coreana, e in seguito europee. Il **WASHOKU**, cultura alimentare tradizionale dei giapponesi di matrice salutista, viene dichiarato Patrimonio Culturale Immateriale Unesco nel dicembre del 2013. Il menu tradizionale prevede riso, *misoshiru* o zuppa, e un piatto *forte* quanto il riso; la pietanza e il riso si assemblano e sprigionano il loro sapore miscelato una volta all'interno della bocca, in una modalità gustativa squisitamente giapponese. Si tratta di uno stile alimentare dove in tavola tutto punta alla valorizzazione del riso, re della tavola giapponese.



WASHOKU la colorata vita alimentare dei giapponesi si compone di cinque sezioni:

Il re della tavola. Sua Maestà il **RISO**

Tra densità e trasparenza **BRODI E ZUPPE**

Deuteragonisti della tavola giapponese: **PESCE E VERDURE**

Fagioli magici, mondo **LEGUMI**

WAGASHI, l'invasione degli ultra **DOLCI**

COURTESY foto stampe nishikie: Ajinomoto Foundation for Dietary Culture/ foto tōfu in copertina **amano**

SUPPORTO SPECIALE

IN COLLABORAZIONE CON

amano

