



LE NUOVE ATTRAZIONI DEL QUARTIERE SHINJUKU - EDIFICI RICONVERTITI IN CENTRI GASTRONOMICI - HOME SHARING STILE POP - IL BOOM DEL GELATO AL SAKÉ - TOUR VIRTUALI IN RISCIO - LE SPECIALITÀ TAKE AWAY OSEKI - IL TOKYO PASS E MOLTO ALTRO ANCORA, ALLA SCOPERTA DI TOKYO...

N. 60 - 2022

Mr Food & Mrs Wine[®]

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA



Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa

MOTOPERPETUOPRESS srl

www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it
www.facebook.com/carbonaraclub

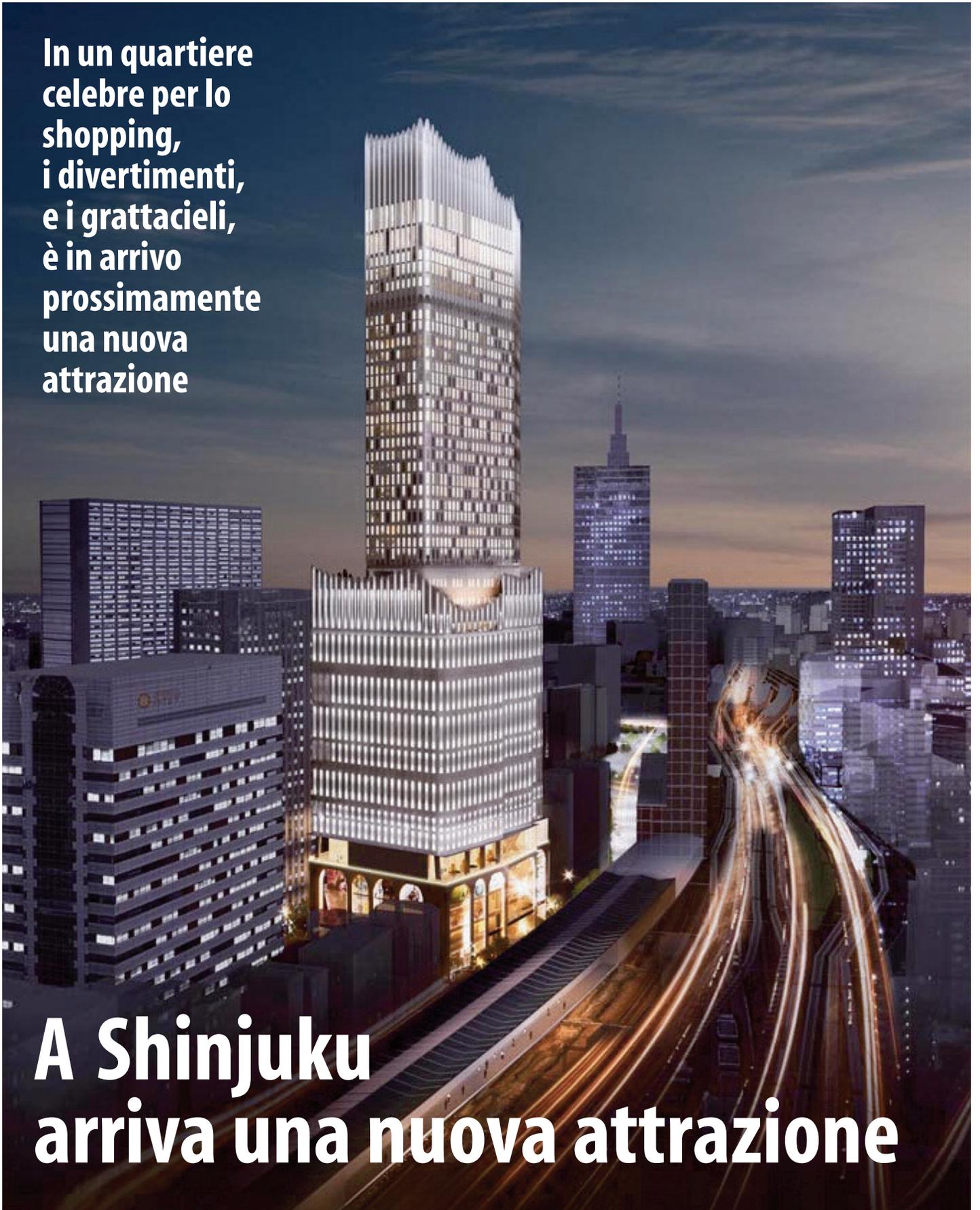


S P E C I A L E T O K Y O

Alla scoperta delle ultime tendenze della capitale giapponese

In un quartiere
celebre per lo
shopping,
i divertimenti,
e i grattacieli,
è in arrivo
prossimamente
una nuova
attrazione

**A Shinjuku
arriva una nuova attrazione**



Shinjuku è uno dei nomi ben noti a chi si sia recato almeno una volta a Tokyo: si tratta infatti di un quartiere celebre per i divertimenti, le vie dello shopping e gli enormi grattacieli. E non è finita qui: l'area centrale di Shinjuku si prepara infatti ad accogliere un nuovo, maestoso edificio: un esempio ideale di architettura moderna, che ospiterà luoghi di intrattenimento e alloggi. E nell'attesa di poter andare di persona a visitare la città, il progetto di mappe interattive del Tokyo Metropolitan Government permette di scoprire virtualmente il quartiere in cui sorgerà la nuova struttura. Tokyu Group e Tokyu Recreation Corporation annunciano la ripresa del progetto della Tokyu Kabukicho Tower, uno studio di riqualificazione della famosa e vitale zona di Kabukicho, all'interno del quartiere di Shinjuku, che darà vita a una nuova forma di attrazione turistica basata sull'intrattenimento: una soluzione moderna per accrescere il fascino di una città comunque unica. Il concept base del progetto è quello di creare un luogo dove le persone possano interagire tra loro, intrecciare il futuro della città, la sua cultura e la diversità grazie anche alla commistione della vita social. Il progetto comprenderà un complesso di strutture ricreative, tra le quali un cinema multisala, un teatro da 900 posti, una sala concerto da 1500 posti e diverse catene alberghiere.

Il completamento è previsto per il gennaio 2023 e l'apertura dell'edificio la primavera dello stesso anno. Nel frattempo è possibile visitare virtualmente tutto il quartiere, famoso anche come ambientazione di film come *Lost in Translation*, grazie alle mappe interattive messe a disposizione gratuitamente dal Tokyo Metropolitan Government sulla piattaforma online Stroly. Tre sono i temi delle mappe: "Neo-Shinjuku", dedicata proprio alla zona di Kabukicho, "The Best Neighborhoods to Stroll in Shinjuku" che segnala cosa da non perdere nel quartiere, e "Tales and Histories in Shinjuku" per esplorare curiosità storiche con una mappa illustrata. Grazie a questi strumenti è possibile navigare e scoprire informazioni sui luoghi di interesse con foto, descrizioni dettagliate e indirizzi, come per esempio la piattaforma di osservazione gratuita al 45mo piano del Palazzo del Governo Metropolitan di Tokyo - edificio firmato dall'archistar Kenzo Tange, oppure il museo monografico del noto artista Yayoi Kusama o, ancora, la stessa stazione di Shinjuku, che vanta il primato per numero di passeggeri in tutto il Giappone e del mondo con persino una certificazione del Guinness World Record. Un mezzo sicuramente interessante, insomma, per curiosare virtualmente in giro per Shinjuku e per approfondire la materia, nell'attesa di un futuro viaggio di persona.

Nelle immagini di questa pagina, fornite da Tokyo Tourism Representative, Italy Office, dall'alto una vista generale di Shinjuku, quindi Shinjuku Gyoen e il Metropolitan Government Building. Nella pagina a sinistra, la nuova attrazione Kabukicho Tower, in arrivo entro il prossimo anno



Nell'area centrale di Tokyo è stato inaugurato uno spazio attiguo allo Hobo Shinjuku Noren gai, il viottolo di Izakaya, bar e ristorantini rétro tra Yoyogi e Shinjuku

Immagini - fornite da Tokyo Tourism Representative, Italy Office - dell'esterno della rinnovata struttura Hobo Shinjuku Noren gai Soko Bekkan, ed alcuni dei piatti disponibili nei locali interni.



**Atmosfere
e sapori rétro a Tokyo**

Tokyo non finisce di sorprendere, di stupire i visitatori di tutto il mondo, oltre che gli indigeni, gli abitanti del luogo. Pensiamo ad esempio a quanto accade con il nuovo spazio attiguo allo Hobo Shinjuku Noren gai, il viottolo di Izakaya, bar e ristoranti rétro tra Yoyogi e Shinjuku. Parliamo di un edificio - il cui nome completo è Hobo Shinjuku Noren gai Soko Bekkan - che in effetti è un magazzino riconvertito, e che oggi ospita un gran numero di ristoranti adatti a soddisfare tutti i gusti della clientela nazionale ed anche internazionale. Fra questi locali, di certo sono da segnalare almeno una tavola calda, una *sushi-ya* e una fornita enoteca/oyster bar, con i pregiati molluschi delle specie più gustose che contribuiscono a ricreare l'atmosfera accogliente e

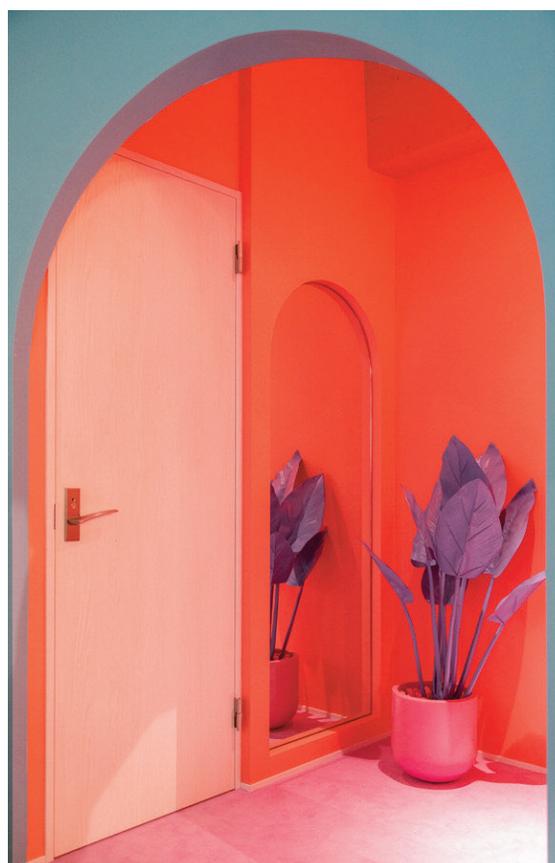
disinvolta della vita notturna degli *yokocho*, i vicoli secondari. Varcando la soglia del Soko Bekkan (aperto ufficialmente di recente in seguito all'allentamento delle restrizioni anti-Covid), si entra in una dimensione che trascende il tempo e lo spazio, che permette di trascorrere una piacevole serata. Ci sono numerosi piatti a base di pesce e di frutti di mare, sempre freschissimi, ma l'offerta non si limita a questo: altre proposte, infatti, comprendono il classico *omu-rice* (riso fritto con omelette) allo *yakitori*. E ancora, dal tonno al salmone, dal saké giapponese al vino, il Soko Bekkan arricchisce ulteriormente la proposta dello Hobo Shinjuku Noren gai, portando a diciassette il numero di ristoranti del complesso. Quando si dice, davvero, l'imbarazzo della scelta!



Mooshi Mooshi Rooms, dopo "Sakura", "Origami" e "Dosukoi", ecco "Harajuku"



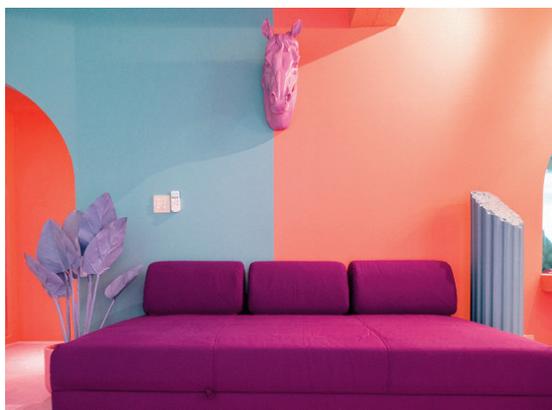
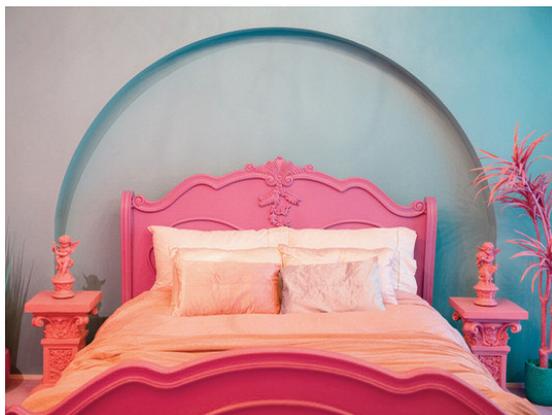
L'home sharing
più originale?
Si trova a Tokyo,
nel quartiere
Harajuku



“Harajuku”: è questo il nome scelto da Asobi System per presentare la sua ultima concept room. Parliamo di una stanza tematica che, con la sua atmosfera surreale e sognante giocata sui colori dai toni pastello, incarna perfettamente lo spirito del quartiere in cui si trova: Harajuku, nemmeno a dirlo, un luogo fisico ma anche ideologico, un’area che in qualche modo costituisce il cuore della cultura pop giapponese.

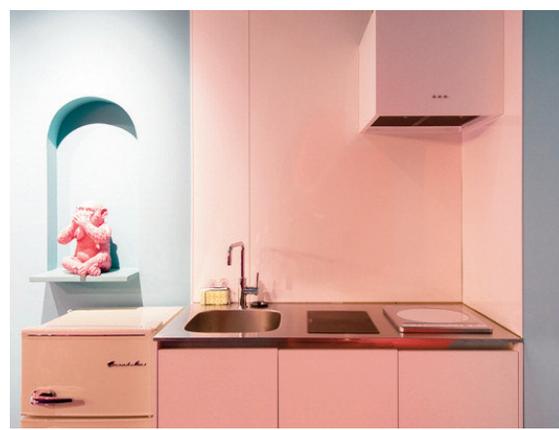
Mini, ma completo

Disponibile per l’affitto prenotando sulla piattaforma Airbnb, Harajuku è un vero e proprio appartamento - mini, ma completo - che può ospitare fino a quattro persone. Di certo, si tratta di una soluzione originale nella concezione e curata meticolosamente nei minimi dettagli, studiata per offrire un’esperienza unica, indimenticabile, tutta in vero stile pop giapponese. La nuova concept room è posizionata a pochi passi da Takeshita-dori, la strada che costituisce l’emblema della moda originale e di numerose culture giovanili che si ribellano alle convenzioni sociali mettendo l’accento sulla loro libertà e i loro colori. La nuova “Harajuku Room” va ad aggiungersi alle tre stanze tematiche della struttura di home-sharing Moshi Moshi Rooms, tutte inaugurate nel corso degli ultimi tre anni, ovvero “Sakura” e



“Origami” (i nomi autoesplicativi, legati al bocciolo di ciliegio e alla nota arte di piegare la carta con schemi geometrici, delle prime due concept room inaugurate), e “Dosukoï”, la più recente, che unisce il tema del sumo e dei bagni pubblici giapponesi conosciuti come *sentō*. Questa struttura innovativa, che qualcuno

ha definito non a torto “ricettivo-esperienziale”, è frutto dell’ideazione e realizzazione del gruppo Asobi System (Harajuku Asobi System Co., Ltd.), ovvero di un’azienda con sede a Tokyo, e precisamente proprio nel quartiere di Harajuku. Parliamo di una compagnia che si occupa di una vasta gamma di attività sia in Giappone sia all’estero; il gruppo in



effetti si occupa anche del management di artisti, modelli, attori, content creators, oltre che di manifestazioni come festival musicali, eventi di moda e simili, ed ama definire il proprio operato una vera e propria “produzione culturale”.

Non solo rooms

Asobi System, fra l’altro nel recente passato ha lanciato infatti diversi

artisti pop che hanno poi conquistato fama internazionale, e di fatto contribuito alla cultura pop giapponese, e kawaii in particolare.

Un nome su tutti? Ad esempio Kyari Pyamu Pyamu, che, dopo un esordio come fashion blogger, ha intrapreso con successo una carriera di modella e cantante.

<https://rooms.moshimoshi-nippon.jp>

Come è noto, Tokyo non è solo la capitale del Giappone, ma è un punto di riferimento assoluto per la cultura gastronomica mondiale, fra numeri record di ristoranti stellati ed infiniti altri stimoli legati al tema “bere & mangiare”.

Fra i trend più recenti da segnalare, c'è quello relativo al gelato al sakè. Un'idea, un gusto, accolto dai giapponesi con un successo che non accenna a diminuire...

A Ikebukuro è boom per il gelato al sakè



.. successo di cui è testimone Sakeice, il primo brand in Giappone specializzato nel gelato al gusto di sakè, che nei mesi scorsi ha aperto un nuovo punto vendita a Ikebukuro.

La popolarità del sakè, o più correttamente *nihonshu*, è un fatto di interesse mondiale e, soprattutto adesso che il caldo estivo è alle porte, non c'è niente di meglio di un buon gelato per gustarlo.

Non è la prima volta che il sakè è utilizzato come base di freschi dessert. Esperimenti con questa bevanda alcolica a base di riso sono stati condotti anche da maestri gelatai italiani. Tuttavia, il punto di forza di Sakeice è che nel gelato il sakè si fa sentire chiaro e distinto, perché, a differenza di altri gelati che contengono residui della produzione di sakè o solamente tracce, qui il sakè è utilizzato in abbondanza. Tra i gusti disponibili spicca il gelato preparato con sakè Otokoyama, che

nel 2020 è stato l'unico gelato giapponese ad aggiudicarsi il Superior Taste Award, assegnato dall'International Taste Institute.

Sakeice è un gelato per adulti, dato che ha un grado alcolico del 4%, il che lo rende sconsigliabile alle donne in attesa e alle persone che prevedono di mettersi al volante. Per chi non ama andare su di giri ma vuole comunque concedersi lo sfizio di una pallina di gelato, è possibile trovare anche gusti preparati senza alcol.

Il sakè è protagonista non solo del gelato, ma anche dei cocktail proposti da Folklore, un nuovo bar aperto a maggio nell'area di Hibiya, incentrato sulla creazione di cocktail realizzati con ingredienti di produzione interamente nazionale. L'obiettivo di Folklore è di esprimere i terroir e la storia del sakè giapponese attraverso l'arte della mixology, al fine di creare una nuova cultura del bere

consapevole, 100% giapponese.

Da Folklore il sakè può essere apprezzato in mix inediti, come in un cocktail a base di geranio e sakè ginjo, oppure in un martini preparato con tè verde gyokuro e sakè daiginjo.

Tra un gelato e un cocktail, vale la pena esplorare le aree in cui sorgono i nuovi negozi. Ikebukuro è uno dei distretti del centro di Tokyo più rappresentativi. La stazione di Ikebukuro è il secondo snodo ferroviario più trafficato della città e del mondo; accanto e intorno, ci sono centri commerciali - come il Seibu, il Tobu e Sunshine City - negozi, ristoranti e locali, per fare shopping, mangiare e divertirsi a tutte le ore del giorno. Non mancano poi teatri e spazi all'aperto, oltre al Tokyo Metropolitan Theater, che offrono sempre una ricca proposta di concerti, eventi, opere, balletti e spettacoli tradizionali giapponesi e occidentali.



Nella foto qui sopra, uno dei cocktail proposti da Folklore, un nuovo bar aperto a maggio nell'area di Hibiya e incentrato sulla creazione di cocktail con ingredienti di produzione interamente nazionale. Qui sotto, alcune proposte di Sakeice, primo marchio in Giappone specializzato nel gelato al gusto di sakè. (immagini Tokyo Tourism Representative, Italy Office)



Qui e nell'ultima foto nella pagina a fronte, fornite da Tokyo Tourism Representative, Italy Office, il celebre tempio Senso-ji ad Asakusa. Nelle altre fotografie, il servizio di risciò Akihabara Hybrid Experience Tour, e uno scorcio dello stesso quartiere Akihabara.



**Tokyo,
alla scoperta
della città con i tour ibridi**

Come può ben testimoniare chi abbia avuto il piacere di visitarla, Tokyo è davvero una di quelle città al mondo che bisogna vedere almeno una volta nella vita, per vivere un periodo di tempo definibile come una vera "esperienza", non semplice turismo.

Tour fisico e virtuale

Non meraviglia quindi che l'inventiva degli operatori del turismo della città di Tokyo sia rimasta attiva, anzi vivace, anche in questo ultimo periodo difficile per le note ragioni legate alla pandemia. E così, i tour fisici sono stati adattati sia alle esigenze dei turisti che desiderano visitare la città in sicurezza sia a quelle di coloro che ancora non possono venire qui: parliamo di un esempio preciso, quello costituito dai tour ibridi che con l'aiuto della tecnologia accompagnano i turisti giapponesi e stranieri per i quartieri di Asakusa e Akihabara.

Asakusa...

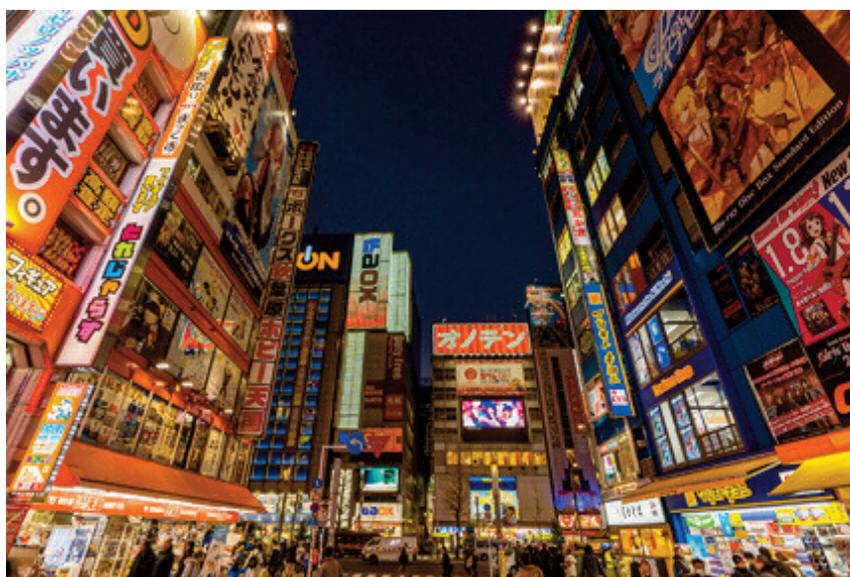
Jidaiya, uno dei maggiori operatori di riscio del vivace quartiere di Asakusa, ha da poco lanciato il nuovissimo Hybrid Tour: una combinazione di tour in persona e online, disponibili in lingua giapponese o inglese. I visitatori che vorranno scoprire di persona Asakusa - dove si trova fra l'altro il celebre tempio Senso-ji - per provare il tour locale, come pure le persone che

parteciperanno da remoto, saranno connesse da uno schermo, che permetterà a tutti di godersi il tour contemporaneamente. Si tratta di una soluzione pensata per soddisfare sia il settore leisure che quello business per attività come workshop, teambuilding e simili. I tour di Jidaiya mostrano differenti aspetti della cultura tradizionale giapponese, a partire proprio da un giro in riscio, e poi la cerimonia del tè, la danza, e l'arte della spada *iaido*, che sono disponibili anche solo in modalità online semplice; in altre parole, vi si può partecipare anche dall'estero.

... Akihabara

Ancora, poco lontano da Asakusa, nel quartiere di Akihabara, l'Akihabara Tourism Promotion Association (una organizzazione no-profit) ha iniziato di recente la sperimentazione dei suoi Akihabara Hybrid Experience Tour. Parliamo di un giro in bike taxi per il quartiere (noto principalmente come regno della tecnologia e dei manga) alla scoperta dei contenuti culturali e gastronomici con l'aiuto di una guida certificata (in lingua inglese). La sperimentazione del tour si è conclusa lo scorso ottobre, e sono in corso i preparativi per fare in modo che il sito inglese dell'attività venga messo in funzione prima possibile.

www.gotokyo.org/it
www.tokyotokyo.jp





Qui e subito sotto, la lussuosa jubako a ben 6 livelli, proposta dall'Hotel New Otani Tokio. (foto Hotel New Otani)

Cucina Osechi, semel in anno

Lo scorso 2021 Tokyo si è confermata in cima alla classifica mondiale come città più "stellata" al mondo: cosa succederà in questo 2022?

Nell'attesa, diamo un'occhiata alle proposte della cucina Osechi, cioè i piatti celebrativi per festeggiare il Capodanno, preparati nei migliori hotel della città



MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

Forse la notizia non è nota al grande pubblico, ma gli addetti ai lavori della ristorazione sanno bene che - come del resto testimoniano voti e commenti della guida Michelin - Tokyo non solo è ai vertici della gastronomia globale, ma anche il luogo in cui si creano i trend destinati a diffondersi nel pianeta. Del resto, l'ultima edizione della guida riporta ben 432 ristoranti, di cui 203 stellati (da una a tre stelle) e 229 Bib Gourmand. Dunque ogni giorno dell'anno è buono per una visita gastronomica nella città, anche se ci sono momenti in cui l'esplorazione del gusto è più stimolante. Ad esempio, in occasione del passaggio dell'anno - una delle festività più importanti per i giapponesi, sinonimo di riunioni familiari - si celebra il trionfo della cucina tradizionale Osechi, una collezione di piatti tipici del Capodanno giapponese. Interessante notare che ogni piatto porta nel nome, o nella forma, un significato simbolico di buon auspicio per il nuovo anno. Auspici per tutti, dalla fertilità ai raccolti abbondanti ed anche alla ricchezza economica. Si tratta naturalmente di piatti che richiedono una lunga e laboriosa preparazione, e per questa ragione oggi è piuttosto usuale acquistarli direttamente dai ristoranti, confezionati nelle tradizionali scatole impilabili jubako, e poi gustarli comodamente nella propria casa.

Parliamo di proposte dei ristoranti, ma anche naturalmente dei ristoranti degli hotel più esclusivi della capitale, sempre in prima linea nell'offerta di cucina Osechi. Anzi, proprio questi esercizi preparano le loro tradizionali jubako e li adattano alle nuove esigenze, fornendo anche un servizio di asporto e consegna a domicilio. Nell'attesa di scoprire quanto avverrà in occasione del prossimo Capodanno, vediamo quanto è accaduto lo scorso anno in alcuni esercizi doc.

Hotel New Otani Tokyo

L'Hotel New Otani Tokyo, nel quartiere di Chiyoda, ha proposto una lussuosa jubako a ben 6 livelli, adatta a 4-6 persone. Una jubako davvero speciale, preparata con la collaborazione fra chef di cucina giapponese, occidentale e cinese che operano nei ristoranti dell'hotel con pietanze esclusive. Una tra tutte: il roast-beef di wagyu di Saga.

Hotel Gajoen Tokyo

L'Hotel Gajoen Tokyo - un hotel-museo con più di 90 anni di storia che si trova nel quartiere di Meguro - offre ben tre tipologie di jubako a uno o due livelli, preparate utilizzando solo ingredienti di altissima qualità a scelta tra cucina giapponese tradizionale, cinese e persino italiana. Queste ultime due proposte in effetti sono ideate per chi preferisse piatti d'autore con un tocco glamour assolutamente originale per il Capodanno in casa.

Hotel Hilton Tokyo

Infine, citazione indispensabile per l'hotel Hilton Tokyo, nel quartiere di Shinjuku, che solo di recente ha iniziato ad offrire il servizio di consegna a domicilio delle proprie jubako dall'apertura dell'attività nel 1963. La selezione si basa su una serie di piatti tradizionali e insoliti, come il gratin e il pesce palla fritto, che spiccano fra una ventina di proposte. Venti i piatti tra cui scegliere, per comporre una jubako a un livello top. Nel 2021 la jubako è stata prodotta in edizione limitata di soli 100 pezzi ideati dal pluripremiato Chef Genta Aoyagi del ristorante giapponese Junisoh.
www.newotani.co.jp
www.hotelgajoen-tokyo.com
www.hilton.com

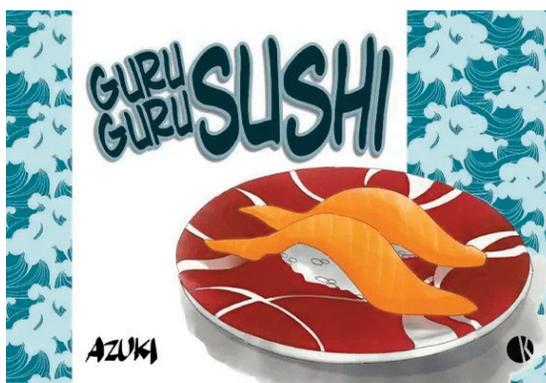


In questa pagina, la proposta dell'Hotel Gajoen Tokyo, con ben tre tipologie di jubako a uno o due livelli, a scelta - dall'alto in basso - fra cucina cinese, addirittura italiana, e giapponese tradizionale (foto Hotel Gajoen). In basso, la jubako per il Capodanno 2021 in edizione limitata di 100 pezzi, ideati da Genta Aoyagi (foto Hotel Hilton).



Mangiare, bere, viaggiare... senza dimenticare di leggere!

Per chi è in procinto di partire per il paese del Sol Levante, per chi vuole anche solo sognare il viaggio, per chi desidera approfondire il tema "Giappone", ecco una selezione di libri insoliti e curiosi, comunque imperdibili



GURU GURU SUSHI
di Azuki
Kappalab
144 pagine (21 x 15 cm)
19,00 €

Come è noto, la cucina giapponese è più di una raccolta di ricette storiche: è in qualche modo lo specchio di una nazione, una filosofia di vita oltre la tavola.

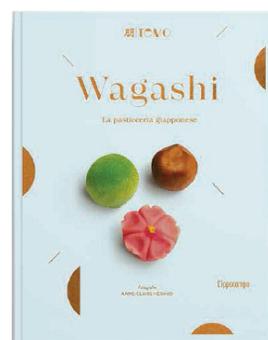
Una filosofia che non tiene in considerazione solo la ricerca del gusto (che comunque si basa su concetti diversi da quelli a cui siamo abituati in Occidente), ma anche la cura estetica e la preparazione maniacale dei diversi piatti, e così via. Poco diffusa fuori di patria, e quasi sconosciuta in Italia sino agli ultimi anni del secolo scorso, la cucina del Sol Levante è poi letteralmente esplosa in tutto il mondo, diventando una delle opzioni favorite in particolare delle nuove generazioni. Giova peraltro ricordare che sotto la definizione generale di 'cucina giapponese' - da quasi dieci anni inserita fra i patrimoni orali e immateriali dell'UNESCO - sono compresi tantissimi piatti,

fra quelli storici tradizionali che in qualche modo derivano dal un periodo particolarmente ricco di nuovi cibi e specialità culinarie, e quelli più recenti, integrati da suggestioni e sapori arrivati da tutto il mondo, grazie alla riapertura del Paese nel periodo Meiji (1868-1912).

In tanta varietà di proposte, alcune delle quali difficilmente rintracciabili fuori dal Giappone, c'è un nome che di fatto (anche se a torto) è diventato sinonimo di cucina giapponese: sushi. E proprio al sushi è dedicato il libro che presentiamo, che si presenta con una ricca dotazione di disegni al posto delle fotografie, mentre i testi sono un esercizio di calligrafia moderna.

Il tutto, insomma, mostra una coerenza grafica apprezzabile, con una formula informale, simpatica ed efficace, per un'interpretazione da parte del lettore che non lascia dubbi: i tratti del disegno, come dei caratteri, sono realizzati per spiegare al meglio ogni situazione, esplicativi, espressivi. Una scelta

decisamente azzeccata, che serve a rendere più semplici i concetti. Fra l'altro, nel libro, alla prima pagina dal significativo titolo (Origini) si racconta la storia del sushi, dai primissimi esordi del IV secolo avanti Cristo al 1820, anno in cui "nasce finalmente il sushi come lo conosciamo oggi". Insomma, che vi piaccia il sushi o meno, un libro perfetto comunque per conoscere la materia, divertendosi.



WAGASHI
La pasticceria
giapponese
Pasticceria Tomo
L'Ippocampo Edizioni
160 pag. (19,5 x 25 cm)
19,90 €

Trenta, quaranta anni fa, "mangiare giapponese" in Italia era un'operazione costosa e rara, da effettuare nei pochi locali autentici esistenti. Il tutto, possibilmente in compagnia di un amico di quelle terre lontane capace di spiegare quello che agli occhi di un italiano - con la tempura come possibile eccezione - sembrava un cibo davvero "diverso". Poi sono arrivati in massa sushi e sashimi: presto eletti piatti favoriti dalle



de Dorayaki" e "Salon de thé franco-japonaise". Scorrendo fra le pagine del volume, sarà possibile scoprire i segreti degli wagashi più antichi, quali il celebre mochi e altri daifuku, o i setosi dorayaki. Il tutto, senza dimenticare alcune rivisitazioni di classici prodotti della Francia (nazione certamente di riferimento assoluto non solo per la cucina tout court, ma soprattutto per la sezione "dessert") come il Paris-Kyoto e la chiffon cake al tè verde matcha.

giapponese, anzi probabilmente l'animazione *tout court*... peccato. In ogni caso, vale la pena di saperne di più sui veri maestri del settore, amati da appassionati e ben considerati anche dai colleghi. Hayao Miyazaki e Isao Takahata si incontrano per la prima volta alla Toei Animation, uno studio di produzione storico, nato nel dopoguerra. I due, fra l'altro, collaborano nel 1974 alla serie *Heidi*, animata da Miyazaki e diretta da Takahata, ma sono insoddisfatti dei limiti inevitabili imposti del piccolo schermo, e desiderano 'pensare in grande'. Purtroppo, all'epoca gli studi esistenti non erano adatti al "salto" e quindi i due decidono di avviarne un proprio. Nascono così film entrati nella storia, ad iniziare dal primo, *Nausicaä della Valle del Vento* (1984), che viene visto da quasi un milione di spettatori. Successo simile per il successivo, *Laputa - Il castello nel cielo*, che due anni dopo vende 775.000 biglietti. Da allora, non si contano i titoli e i successi dello studio Ghibli: bisogna citare però almeno - e non ce ne vogliono i fan per i film esclusi - *Il mio vicino Totoro* (1988), *Kiki - Consegna a domicilio* (1989), *Porco Rosso* (1992), *Pom Poko* (1994), *I sospiri del mio cuore* (1995), *Principessa Mononoke* (1997), *La città incantata* (2001), *Il Castello Errante di Howl* (2004), *I racconti di terramare* (2006), *Ponyo sulla scogliera* (2008), *Arrietty*

(2010), *La Collina dei Papaveri* (2011), *La Storia della Principessa Splendente* (2013), *Si alza il vento* (2013), *Earwig e la strega* (2020). Questa lunga premessa per ricordare la storia del duo Miyazaki/Takahata, e sottolineare che nelle varie opere le sequenze dedicate alla cucina sono sempre fondamentali. In altre parole, pensare a un libro come questo, capace di porre l'accento su alcune ricette legate appunto alle pellicole dello Studio Ghibli, era inevitabile. Scritto a più mani, e pubblicato da Kappalab, ecco il risultato: un volume simpatico, coloratissimo, allegro, che mostra come realizzare in casa alcuni piatti che rimandano alla mente ad uno dei film citati, ed anche semplicemente illustrano in maniera diversa come approcciarsi alla cucina giapponese. Una carrellata fra piatti salati e dolci, dal ramen di *Ponyo sulla scogliera* alla tempura de *La collina dei papaveri*, attraverso gli spaghetti di *Porco Rosso* e molto altro... una raccolta di ricette selezionate, ben spiegate con testi, foto e disegni, insomma, ma non solo: ogni piatto, infatti, offre uno spazio legato alla spiegazione del significato della ricetta, nel contesto del film. Insomma, un testo utile per saperne di più sull'animazione e naturalmente sulla cucina giapponese, ed in sostanza sul Giappone tout court. In tre parole, "Consigliato senza riserve".

generazioni più giovani, oggi si trovano anche al supermercato, preparati da maestri della materia. In realtà, soprattutto ad un certo livello qualitativo, la cucina giapponese è molto di più: già solo esteticamente alcune preparazioni possono essere tranquillamente definite capolavori: non a caso esistono libri che nemmeno presentano le ricette, preferendo pubblicare fotografie spettacolari, capaci di illustrare tutta la bellezza dei piatti. In tutto questo quadro, in occidente - quando ci si riferisce alla cucina giapponese - non si pensa troppo al *dulcis in fundo*, al dessert. Ma le cose piano piano stanno cambiando, come dimostrano l'apertura delle prime pasticcerie giapponesi nel nostro

paese e la pubblicazione di libri come quello che vi presentiamo. Il titolo, in sintesi, dice tutto: Wagashi, infatti, identifica la tipica pasticceria tradizionale, studiata per accompagnare il té: dolcetti - del tutto diversi da quelli a cui siamo abituati in Italia e in buona parte dell'Europa - ispirati alle festività e alle stagioni, in forma di fiori o di piccoli animali. Qualcosa di decisamente originale, insomma, che comunque è possibile realizzare in casa dando un'occhiata alle ricette pubblicate nel libro, presentate da chi se ne intende. Il libro è firmato, infatti, pasticceria Tomo, che opera con successo a Parigi, in due locali. Definendosi al tempo stesso "Maison Parisienne



IN CUCINA CON I FILM DELLO STUDIO GHIBLI di AA.VV. Kappalab 144 pagine, (16,5x24) 15,00 €

Questo libro parte da lontano, o meglio parte da lontano la storia dello Studio Ghibli. Mai sentito? Ahi ahi ahi... non vi interessa l'animazione

