

di ALESSANDRA PONI

UNIONE FELICE

È chiamata nikkei ed è la combinazione della cucina giapponese con quella peruviana. Popolare in Canada e Stati Uniti, è il nuovo trend nelle città “gourmet” come Parigi, Londra e New York. Ora comincia a farsi conoscere anche in Italia grazie a chef che hanno aperto ristoranti nikkei in alcune grandi città. Questo tipo di cucina non è un fenomeno “modaiolo”, ma nasce da un’esigenza storica. Verso la fine dell’Ottocento, infatti, emigrarono i primi giapponesi in Perù, principalmente come braccianti agricoli. La cucina nipponica dovette confrontarsi con gli ingredienti locali e i cuochi giapponesi, pur volendo rimanere fedeli alle proprie tradizioni culinarie, dovettero adattare e correggere le ricette tradizionali.

ESODO NIPPONICO

Il fenomeno storico della migrazione del popolo nipponico è noto come “diaspora giapponese”; il termine usato per riferirsi agli emigrati giapponesi in terre straniere e ai loro discendenti è nikkeijin, dal quale deriva, appunto, la parola nikkei. Il Perù e il Brasile sono i Paesi dell’America Latina che ospitano le comunità più importanti.

Nei piatti che uniscono le due tradizioni si trovano, da un lato, i principali ingredienti della cucina peruviana, in particolare le patate, che in Perù si dividono in oltre quattromila varietà, e i vari tipi di peperoncino come l’aji amarillo e il rocoto; inoltre il pesce, il mais, il chili, il lime, la quinoa e la frutta tropicale. Dall’altro lato, non mancano gli elementi caratteristici dei piatti giapponesi quali miso, daikon, alghe, yuzu.

→ **SULLA SCENA GASTRONOMICA STA EMERGENDO LA SINTESI DI DUE CULTURE CULINARIE MOLTO DIFFERENTI TRA LORO CHE SI SONO COMBinate ARMONIOSAMENTE**

In Perù i cuochi giapponesi hanno introdotto la tecnica di tagliare il pesce crudo, una vera e propria arte che richiede grande abilità. Ne è un esempio il tiradito, un piatto tipico che nasce dall'unione del sashimi giapponese con il ceviche peruviano; il pesce crudo a base del ceviche è tagliato a fette sottili come nel sashimi, ma viene utilizzata la marinatura peruviana composta da lime, cipolla rossa, peperoncino e coriandolo.

LA CUCINA NIKKEI UNISCE LE TECNICHE DI PREPARAZIONE E TAGLIO GIAPPONESI AL SAPORE E AI CONDIMENTI PERUVIANI

Le tradizioni del Paese del Sol Levante hanno portato sulle tavole peruviane il polpo, da sempre considerato uno scarto non commestibile; il polpo alle olive è così diventato un tipico piatto nikkei. Altro esempio "fusion" è la zuppa di miso che è una pasta di soia fermentata con cereali; una pietanza classica giapponese dalle origini antiche che nella versione nikkei è unita a cuori di palma o a chili, oppure alla mandioquinha, un tubero originario delle Ande.



Timolina on Freepik



IL MIGLIORE DELL'AMERICA LATINA

Mitsuharu Tsumura, nato in Perù da famiglia di immigrati giapponesi, è lo chef che ha reso famosa la cucina nikkei nel mondo. Il suo ristorante Maido a Lima è primo nella classifica dei Latin America's 50 Best Restaurants 2023; ha conquistato lo stesso titolo dal 2017 al 2019. È stato proclamato anche Miglior Ristorante del Perù 2023.

LO CHEF FERRAN ADRIÀ E IL FRATELLO ALBERT AVEVANO APERTO UN RISTORANTE A BARCELONA DEDICATO ALLA CUCINA NIKKEI, IL PATKA, RIMASTO APERTO DAL 2013 AL 2020