

Sushi e tortellini, lezioni in cucina

Scambi cultural-gastronomici ai fornelli tra bolognesi e giapponesi

VALERIO VARESI

GLI incroci cultural-gastronomici tra Bologna e il Giappone infittiscono. Dopo l'apertura a Tokio e in altre due località nipponiche di negozi col marchio della celebre salsamentaria cittadina «l'amburini», ecco la scuola di cucina: giapponesi che insegnano a preparare Sushi e Tempura ai bolognesi e bolognesi che insegnano agli ospiti del Sol Levante come si tira la sfoglia per le tagliatelle e come si cucinano i tortellini. L'iniziativa è della signora Tsu-

Tsuruko Arai, innamorata dell'Emilia, qui vive e si è sposata

ruko Arai, giapponese innamorata dell'Emilia al punto da sposare un bolognese e stabilirsi sotto le due torri. Arai ha messo in piedi una piccola società che si chiama «La Gru» e si occupa di scambi culturali, dalla cultura gastronomica all'attività di interprete fino, in futuro, alla commercializzazione di prodotti. Non a caso, lo slogan della piccola impresa è «un volo tra Italia e Giappone». L'approccio alle prime lezioni sperimentali

RICETTE

La parola sushi si riferisce ai cibi preparati con riso e pesce



a primavera è stato molto buono con un notevole numero di appassionati desiderosi di apprendere l'arte della cucina giapponese, ma a settembre l'attività ripartirà a pieno regime.

«Non si tratta solo di imparare a cucinare — precisa Arai — ma anche di assimilare tutto ciò che presuppone, in termini culturali, un piatto tipico». Non solo sushi e tempura, quindi, ma anche specialità meno cono-

sciute come nabe (una specie di bollito) e nanbanzuke (salmon fritto e marinato), fino all'udon, la nostra pasta. Nelle vesti di docente c'è una cuoca giapponese che si chiama Tokako Kawano all'opera con gli strumenti tipici della cucina nipponica. Contemporaneamente, la signora Maria Borghignon, veneta di origine, ma bolognese d'adozione, insegna ai circa trecento giapponesi che abitano sotto le due torri, i segreti di

tagliatelle, lasagne e tortellini. Arai sorveglia e coordina traducendo per italiani e giapponesi. Lo scambio culturale tra due civiltà apparentemente così distanti, avviene così nel modo più piacevole e immediato, vale a dire a tavola. Scambio che testimonia altresì da un lato del crescente interesse per la cucina giapponese in Emilia con il proliferare di ristoranti improntati a questa tradizione, dall'altro del prestigio, an-

ch'esso in crescita, della nostra tavola in oriente. Tutte le lezioni si svolgono in un bed and breakfast del centro che la società affitta in queste occasioni. Perciò le lezioni hanno un costo a seconda che siano singole o collettive. Differenze di prezzo anche per quel che riguarda un corso di una sola sera o in più sedute. Tutti gli ingredienti usati per i piatti giapponesi provengono dalla madrepatria. Per informazioni: cucina@la-gru.it

I protagonisti



I DOCENTI

Tokako Kawano e Maria Borghignon sono i docenti



GLI ALLIEVI

Giapponesi e bolognesi si alternano a lezione



LA PRATICA

Il corso prevede che gli allievi cucinino



I PIATTI

I più gettonati sono Sushi, Tempura e tagliatelle