

# SHONAI: UNA CAPITALE CULINARIA



Un'eccellente destinazione gastronomica, Shonai si è guadagnata il titolo di capitale alimentare per i suoi ingredienti saporiti e per la grande dedizione verso le vecchie e nuove tradizioni agricole e culinarie. Scopriamo ora i motivi dietro il suo successo gastronomico e ben quattro specialità di Shonai da gustare una volta in visita

## **Perché Shonai è una Tappa da Buongustai**

### **È Ricca di Risorse naturali**

Shonai vanta una topografia davvero varia con tanto di montagne, pianure piane e un facile accesso all'oceano, il che significa che vi è una grande varietà di risorse naturali. Inoltre, le quattro stagioni tradizionali sono profondamente diverse l'una dall'altra, a differenza di altre zone del Giappone. Questo consente un'offerta alimentare più diversificata, con specialità spesso più saporite. La zona vanta una ricca cultura alimentare, rimasta così forte nel tempo, che ancora oggi i cambiamenti stagionali vengono segnati non da fiori o cambiamenti climatici, ma da un dettagliato calendario alimentare che indica quali colture e cibi sono di stagione in un dato periodo dell'anno.

### **La Regione Dimostra la Propria Storia Culinaria Attraverso i Secoli**

Gli abitanti di Shonai vantano una lunga storia culinaria, caratterizzata da un saggio utilizzo dei doni della natura e dall'impiego di tecniche agricole avanzate. La città di Tsuruoka presenta circa 60 coltivazioni indigene (conosciute anche come il cimelio), permesse dalle innovative tecniche di conservazione attuate dagli agricoltori locali.

La città è nota inoltre per aver dato origine al sistema di pranzo scolastico giapponese, iniziato nel 1889 e oramai parte intrinseca della cultura alimentare giapponese. L'iniziativa pone l'accento sulla produzione e sul consumo locale.

### **Designazione UNESCO e Shonai Food Ambassadors**

La città di Tsuruoka è stata riconosciuta a livello mondiale per i suoi sforzi gastronomici, ed è stata quindi premiata con il titolo di Città Gastronomica Creativa. Designata dall'UNESCO come l'unica in Giappone per il 2018. L'onorificenza gli è stata assegnata in quanto presenta tre caratteristiche molto apprezzate da parte dell'UNESCO: l'abbondanza di colture di cimelio, cibi e piatti locali stagionali, e festival e cibi ricchi di storia.

Per contribuire a promuovere la cultura alimentare locale, diversi esperti alimentari della zona, di buona

volontà, fungono da ambasciatori. Uno di questi è l'Executive Chef Masayuki Okuda, uno chef di fama mondiale nato e cresciuto a Shonai. Chef Masayuki Okuda si avvale della sua esperienza per diffondere la cucina locale di Shonai, sia attraverso campagne culinarie internazionali che attraverso le sue attività gastronomiche, utilizzando ingredienti di provenienza locale per creare deliziosi piatti italiani, dai sapori freschi e fragranti degli ingredienti d alui scelti. Per poter avere un assaggio dei suoi deliziosi piatti visitate Al-ché-cciano ([alchecciano.com](http://alchecciano.com)) oppure il più casual Farinamore ([alchecciano.com/farinamore.html](http://alchecciano.com/farinamore.html)), entrambi situati a Tsuruoka City. Per ottenere maggiori informazioni sugli sforzi gastronomici di Tsuruoka, visitate [english.creative-tsuruoka.jp](http://english.creative-tsuruoka.jp)

#### **4 Specialità di Shonai da Provare**

##### **Dadachamame**

Si tratta di un fagiolo di cimelio particolarmente dolce e dal sapore intenso di umami. Dadacha significa «padre» nel dialetto locale, e mame è «fagiolo» in giapponese, quindi dadachamame si traduce letteralmente come «fagiolo padre», una descrizione più che appropriata data la sua longevità. La sua sopravvivenza è in gran parte dovuta all'intelligenza e alle capacità sociali delle donne di Shonai, le quali coltivavano i fagioli dentro fossati tra le risaie. Le donne del luogo hanno sempre curato e scambiato semi, condividendo consigli e tecniche per migliorare e aumentare le colture per il bene di tutti.

##### **Dewa Sanzan Shojin Ryori**

Dewa Sanzan (le tre montagne di Dewa) possiede una lunga storia di meta di pellegrinaggio di una certa importanza. La sua cucina buddista vegetariana viene servita da secoli, secondo regole molto rigorose, al fine di garantire che essa sia adatta alle esigenze degli asceti. Essa è caratterizzata per lo più da verdure di montagna raccolte intorno al Dewa Sanzan, che i visitatori possono provare in una delle tante pensioni yamabushi della zona. Maggiori informazioni su [nihonisan-dewasanzan.jp](http://nihonisan-dewasanzan.jp)

##### **Sake**

L'accesso di Shonai alle sorgenti d'acqua pura dalle montagne di Dewa Sanzan e dal monte Chokai, unito alla produzione di riso e ai maestri artigiani, rende la zona sede di quasi la metà dei circa 50 birrifici di sake della Prefettura di Yamagata. Take no Tsuyu è proprio uno di questi ([www.takenotsuyu.com](http://www.takenotsuyu.com)), e offre una sessione di degustazione per soli ¥500. Per la migliore selezione di ciò che Shonai ha da offrire, dirigetevi a Sake Bar Ayatsuru ([foodever.info](http://foodever.info)), un posto che offre sake provenienti da tutti i 18 birrifici della zona.

##### **Il Manzo di Yamagata e il Maiale di Shonai**

Shonai è storicamente conosciuta per il suo maiale, ma anche il manzo wagyu di Yamagata è davvero

eccezionale. Per avere un assaggio della migliore carne della regione ad un prezzo ragionevole, visitate il Macellaio Nakajima a Sakata City. Il primo piano ospita una macelleria, mentre il secondo piano funge da ristorante, motivo per cui è in grado di offrire carne di provenienza locale a una frazione del prezzo usuale. Il ristorante vanta inoltre un legame familiare con Haruo Nakajima, famoso per esser stato il primo attore di Godzilla.

\* Il personale parla solo giapponese, ma è ben lieto di ospitare ospiti internazionali.

Indirizzo: 6-19 Kotobuki-cho, Sakata City, Yamagata

Per ottenere informazioni turistiche su Shonai:

<https://www.odysseyjapan.com/pm/shonai2018nov.html>

Date: 2018-11-14

Article link: <https://www.tourism-review.it/shonai-destinazione-gastronomica-news10826>