

## Nella città giapponese (Patrimonio Unesco) dove è nata la bevanda alcolica

**identi kit**

Nara si trova tra Kyoto e Osaka. La sua prefettura ha il maggior numero di siti Unesco del Giappone tra cui il Grande Buddha del tempio Todai-ji: la più grande statua in bronzo al mondo.



STEFANIA VITI

**P**ER LA SIGNORA Kayo Yoshida, presidente della cantina di sakè Ume no Yado di Nara, il primo giorno dell'anno è molto speciale. Da centoventi anni la famiglia Yoshida produce sakè seguendo gli antichi metodi artigianali e, come è stato per i suoi predecessori, una delle prime azioni da fare è quella di recarsi all'Omiwa Jinja, il santuario shintoista di Omiwa situato ai piedi del sacro monte Miwa nel sud della città, a rendere omaggio alla divinità protettrice dei produttori di sakè.

Il monte Miwa è famoso da secoli per la qualità della sua acqua purissima e cristallina, utilizzata ancora oggi per produrre sakè. Il rito si ripete con regolarità all'inizio di ogni mese e quando non è la signora Yoshida a recarsi al tempio, è il *toji*, l'enologo, la figura più importante della cantina, ad andare. D'altra parte a Nara la storia si può toccare con mano: è proprio in questa piccola cittadina - situata tra Kyoto e Osaka - che tutte le grandi arti classiche giapponesi hanno avuto inizio, produzione di sakè compresa. Ben prima che Kyoto diventasse il fulcro della splendente epoca



**curiosità**

**LA BEVANDA**  
In giapponese sakè significa "bevanda alcolica". Quello che noi occidentali chiamiamo sakè in giapponese si chiama *nihonshu*, letteralmente "bevanda alcolica giapponese".

**GLI INGREDIENTI**  
Sono tre: riso, acqua e *kōji*. Il riso viene lavato e raffinato per togliere la parte più esterna, ricca di proteine. Il *kōji* è il lievito che attiva la fermentazione e che si ottiene sempre dal riso.

Ogni cantina produce il proprio *kōji* che è il segreto per la riuscita di ottimo sakè. A questo viene poi aggiunta l'acqua per far proseguire la fermentazione. Il composto fermentato viene poi filtrato, diluito e infine imbottigliato.

**I PRODUTTORI**  
In Giappone esistono oggi circa 1200 produttori di sakè.

**LA DEGUSTAZIONE**  
Il sakè può essere degustato freddo, caldo o a temperatura ambiente.

**IL RISO**  
Il riso che viene utilizzato per la produzione di sakè non è quello che viene utilizzato per uso alimentare.



# Nara

## Pianeta sakè ecco il tour delle cantine più pregiate

Heian, nel 710 Nara acquisì il titolo di capitale per volere dell'Imperatrice Genmei, dando così inizio al "periodo Nara" che durò fino al 794. In meno di un secolo, la città divenne il fulcro culturale del Giappone e furono eretti alcuni importanti monumenti come il Todai-ji, il grande tempio che conserva la statua del Grande Buddha, la scultura in bronzo più grande del mondo.

Per la cultura di primaria importanza, Nara è stata la prima città giapponese a diventare patrimonio dell'Umanità, primato che detiene anche la sua provincia, quella col maggior numero di siti Unesco di tutto il Giappone. La leggenda racconta anche di un rapporto diretto di questa città con la divinità che volle creare il Giappone proprio nella vicina valle di Yamato. È per questo che i daini, ritenuti messaggeri di-



**LE IMMAGINI**  
Sopra, veduta di Nara città Patrimonio Unesco nonché antica capitale del Giappone. Sotto, il sakè, conosciuto anticamente come "bevanda sacra agli dei".



vini, sono diventati il simbolo di Nara, tanto che oggi è permesso agli animali vivere in libertà nel grande parco cittadino e scorrazzare per le strade.

È senza dubbio da qui, dal cuore del Giappone, che bisogna partire per andare alla scoperta del sakè, la bevanda ottenuta dalla fermentazione del riso e che anticamente era chiamata "bevanda degli dei" perché veniva prodotta dai monaci dei templi come dono per le divinità. Le tecniche moderne di produzione si svilupparono intorno al XVII secolo ma è a Nara che si sono raffinate quelle utilizzate ancora oggi. Il sakè di queste zone è dunque tra i più pregiati del Giappone e viene detto "Nara-zake", ovvero sakè di Nara. In effetti qui esistono cantine antichissime e visitarle significa fare un passo indietro nel

tempo, alla scoperta del Giappone più antico e autentico. Ne è un esempio la cantina Imanishi Shuzo: fondata nel 1660 è talmente famosa da esservi stata ambientata un'opera del teatro Bunraku. Tra dicembre e marzo la produzione di sakè entra nel vivo e visitare le cantine è praticamente impossibile, ma vale sempre la pena fare un giro dato che quasi ogni azienda ha il proprio negozio per la vendita diretta dove si possono fare ottime degustazioni. Alcuni di questi luoghi sono come piccoli musei, ricchi di arnesi che raccontano storia e antiche tradizioni, compresa quella delle ceramiche in cui veniva versato il sakè. È così nel negozio della cantina Imanishi Seibei, che fin dalla sua fondazione, nel 1884, è uno dei fornitori ufficiali di sakè della famiglia imperiale giapponese.

Come succede per il vino, anche le cantine di sakè difficilmente si trovano nel centro della città e per visitarle - oltre a prenotare per tempo e assicurarsi che siano aperte - la cosa migliore è prendere un'auto a noleggio (in Giappone si può guidare con la patente internazionale) e girovagare per le campagne del Sol Levante.



**i luoghi**

**IMANISHI SEIBEI**  
24-1 Fukuchincho Nara-shi, Nara-ken Japan  
www.harushika.com  
**IMANISHI SHUZO**  
510 Oaza Miwa Sakurai, Nara Prefecture, Japan  
imanishisyuzou.com



## Torino

Va in vetrina l'epopea coloniale

**L**A SITUAZIONE in Libia rende attualissima la mostra "Imprese coloniali a cavallo della Prima guerra mondiale, Dall'800 all'Africa Orientale", che presenta da oggi, 27 gennaio, fino al 18 marzo, alla Biblioteca della Regione Piemonte di Torino, fotografie, oggetti e documenti rari, relativi alla stagione del colonialismo italiano. La mostra è accompagnata da conferenze e incontri con storici e ricercatori della linguistica italiana. Da vedere. [www.regione.piemonte.it](http://www.regione.piemonte.it)

**LA DATA**  
"Imprese coloniali" è in programma fino al 18 marzo alla Biblioteca della Regione



## Aosta

Le forme del legno alla fiera di S.Orso

**E**CCO una festa che si svolge da oltre mille anni. Con la "Fiera di Sant'Orso", dal 28 al 31 gennaio, torna l'appuntamento con l'artigianato del legno e delle tradizioni valdostane. Lungo le strade del centro saranno allestiti stand per la degustazione di prodotti tipici e per la vendita di artigianato in legno, soprattutto dei "sabot", scarpe che l'eremita Sant'Orso avrebbe donato ai poveri. Il 29 gennaio è in programma un concerto nella chiesa di Sant'Orso. [www.fieradisantorso.it](http://www.fieradisantorso.it)

**LA DATA**  
Dal 28 al 31 gennaio nel centro storico di Aosta torna la Fiera dedicata all'arte del legno



## Agrigento

I mandorli in fiore tra gli antichi templi

**Q**UEST'ANNO sarà lunga più di un mese, la storica "Sagra del mandorlo in fiore" che, tradizionalmente, saluta l'anticipo della primavera nella bella e martoriata Valle dei Templi. Nei weekend dal 12 febbraio al 15 marzo, per le strade del centro cittadino, sfileranno i tradizionali carri siciliani, si esibiranno gruppi folkloristici internazionali ed agrigentini. Degustazioni di prodotti locali esalteranno le eccellenze - gastronomiche e non - del territorio. [www.sagradelmandorlo.it](http://www.sagradelmandorlo.it)

**LA DATA**  
La Sagra del mandorlo in fiore nella Valle dei Templi dal 12 febbraio al 15 marzo