



NUORO CRONACA

GAVOI

Dal Giappone alla Sardegna per studiare la cucina isolana

Giovanni Maria Sedda

GAVOI. I giapponesi entrano ora anche nelle cucine italiane. Dopo aver catturato le immagini delle città dell'arte e conosciuto storia e cultura ora il popolo più curioso della terra vuole anche gustare i sapori dell'arte culinaria italiana. E dall'arcipelago di tremila isole dell'Oceano Pacifico gli aspiranti cuochi sono arrivati nel Mediterraneo, hanno invaso cucine e ristoranti, alla ricerca di antichi sapori. La meta iniziale è stata la Sicilia dove centinaia di gruppi di giapponesi hanno "copiato" pietanze e piatti.

Noriko Goto e Atzuko Suzuki, due giovani nipponiche di Yokoama, cittadina vicinissima a Tokio, sono riuscite ad arrivare persino nel cuore della Sardegna, a Gavoi, nell'azienda agrituristica che si intitola, appunto, «Antichi sapori da Speranza». Sono arrivati qui accompagnati da Naomi Sindifield, giovane inglese, nata a Pula, che fa parte della Società Japan Consulting (www.domudesayaka.com) che ha sede a Cagliari e che offre il servizio di accoglienza dei giapponesi nell'isola. «Perché ancora non conoscono quest'isola - spiega Naomi - e loro cercano i prodotti che conoscono. La nostra società ha il compito di accogliere nell'isola i giapponesi che scelgono la Sardegna e per raggiungere questo scopo abbiamo instaurato un primo rapporto con la regione sarda. Intanto uno della società, Ugo Crisponi, originario di Mamoiada cura l'export del prodotto sardo verso il Giappone e lì disponiamo di un tour operator che fa da tramite nostro per offrire i prodotti della Sardegna, quelli materiali della cucina, ma anche quelli immateriali della cultura e del turismo di qualità. I prodotti di nicchia, appunto, non destinati alla grande massa ma ai piccoli gruppi che possono essere accompagnati dalla nostra società». Naomi da alcuni giorni è a Gavoi con Noriko e Atzuko che hanno voluto trascorrere una breve vacanza per conoscere la cucina di Speranza. La scelta dell'agriturismo gavoese risale alla scoperta della madre di Naomi, Janet, che ha conosciuto Speranza per caso e si è innamorata della sua cucina. Piatti di montagna. Speranza Todde è giunta a Gavoi da Desulo e coniuga i prodotti dell'alta montagna con quelli del mondo agro-pastorale. E soprattutto coniuga le due tradizioni culinarie. «Ho studiato all'estero - racconta Naomi - dove ho sempre parlato della Sardegna, che amo». E così è tornata a Gavoi per far conoscere alle due allieve cuoche i profumi e i sapori della cucina sarda più genuina. Noriko e Atzuko porteranno in Giappone, le salsicce, la pancetta e il prosciutto di Desulo, ma anche il pecorino «Fiore Sardo», di Gavoi, i mallureddos e i ravioli. Ma soprattutto racconteranno che durante un'escursione botanica hanno raccolte le erbe selvatiche e piante officinali spontanee necessarie per preparare la minestra "s'erbuzzu", tipico piatto gavoese che proporranno nelle famiglie in Giappone.



I prodotti tipici della cucina sarda arrivano fino al Giappone