

VIVERE CON LA DIVERSITÀ GEOGRAFICA: LA DIETA ALIMENTARE GIAPPONESE

VIVERE CON LA DIVERSITÀ GEOGRAFICA: LA DIETA ALIMENTARE GIAPPONESE

Da oltre un decennio l'UNESCO identifica tra i beni dell'umanità anche quelli intangibili che rappresentano tutte le manifestazioni immateriali della cultura: lo strumento più significativo per trasmettere la diversità culturale, un tema da sempre all'attenzione della geografia e dei geografi. Dal riconoscimento nel 2010 della Dieta mediterranea si è passati più di recente al riconoscimento della Dieta giapponese. Per questo si stanno sviluppando forme di "geografia del gusto" e di "gusto della geografia" costruite intorno alla cultura, produzione e consumo del tè verde.

LIVING WITH GEOGRAPHIC DIVERSITY: THE JAPANESE DIET

For over a decade, UNESCO identifies among the assets of humanity all intangible manifestations of culture: the most significant tool to convey cultural diversity, a theme always to the attention of geography and geographers. The recognition in 2010 of the Mediterranean diet was more recently followed by the Japanese Diet. On the base of the latter recognition Japan is developing forms of "geography of taste" and of "taste of geography" built around the culture, production and consumption of green tea.

1. Vivere con la diversità geografica: la dieta alimentare giapponese

Poco più di un anno fa la dieta alimentare giapponese è stata inserita dall'UNESCO nella lista dei beni culturali intangibili dell'umanità. Si tratta di una nuova categoria di beni che è stata formalmente identificata nel 2003 con l'adozione

della Convenzione dell'UNESCO sulla salvaguardia del patrimonio culturale intangibile. Si definisce patrimonio culturale immateriale quel bene composto da tutte le manifestazioni immateriali della cultura che rappresentano la varietà del patrimonio dell'umanità e quindi il veicolo più significativo per trasmettere la diversità culturale. All'articolo 2 della Convenzione vengono identificate come patrimonio dell'umanità le prati-

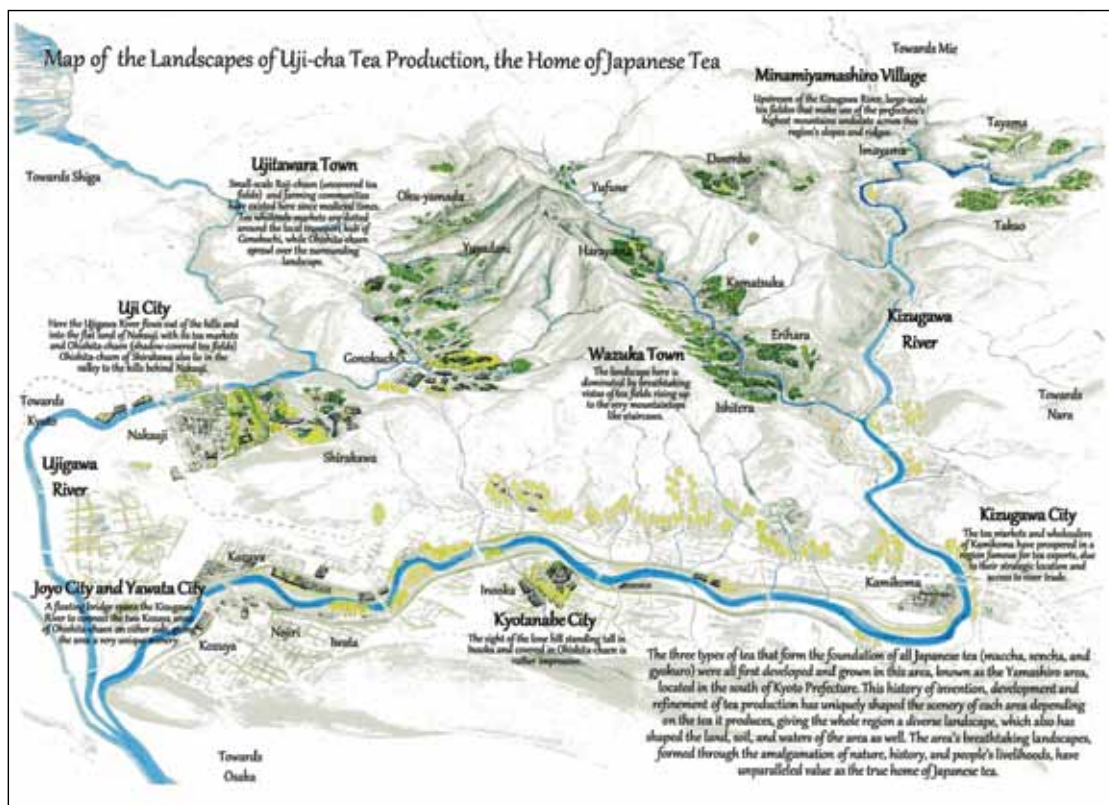


Fig. 1. Prefettura di Kyoto, aree di produzione del tè nella regione di UjiTawara, a sinistra il Fiume Uji e a destra il Fiume Wazuka. Nell'articolo si fa riferimento alle città di Ujitawara e di Wazuka. In verde le aree coltivate per la produzione del tè verde.



Fig. 2. Ujitawara: coltivazione del tè verde di qualità Matcha.



Fig. 3. Ujitawara, raccolta delle foglie di tè Matcha. Nel periodo aprile maggio, prima di procedere alla raccolta i cespugli vengono protetti dalla luce del sole con stuoie di paglia di riso.



Fig. 4. Ujitawara, coltivazione del tè verde di qualità Matcha. Nel periodo aprile maggio, prima di procedere alla raccolta i cespugli vengono protetti dalla luce del sole con stuoie di paglia di riso posizionate su reti che nella foto sono pronte per essere distese.



Fig. 5. Ujitawara il campo di cui alle foto precedenti viene coltivato da una impresa familiare che procede anche alla complessa elaborazione e produzione del tè Matcha.

che, rappresentazioni, espressioni, conoscenze, abilità che le comunità, i gruppi ed anche gli individui riconoscono come parte del loro patrimonio culturale. Nel 2010 ha ricevuto il riconoscimento la Dieta mediterranea come è praticata in Italia, Spagna, Grecia e Marocco e nel 2013 si sono aggiunti anche Portogallo, Cipro e Croazia. Sul finire del 2013 è entrata a far parte della lista dell'UNESCO anche il Washoku, che è stata riconosciuta come una pratica sociale che si svolge sulla base di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni in relazione alla produzione, trasformazione, preparazione e consumo del cibo. Il Washoku rappresenta una dieta praticata nel rispetto della natura e dell'uso sostenibile delle risorse naturali il cui consumo avviene, nel rispetto della stagionalità e della prossimità delle produzioni (l'equivalenza di quanto viene da noi definito "chilometro zero"), in particolare in occa-

sione delle celebrazioni di Capodanno. I geografi hanno da sempre contribuito alle conoscenze dei vari aspetti della diversità culturale e nell'anno 2000 a Seul, proprio in occasione del passaggio del secolo e del millennio, hanno dedicato il XXIX Congresso della UGI al tema "vivere con la diversità". La "diversità" è stato da sempre il tema fondante della geografia: questa infatti per definizione studia le relazioni e le differenze tra luoghi diversi. La "diversità" contribuisce alla stabilità del sistema ambientale, sociale ed economico e quindi è essenziale per lo sviluppo sostenibile. La "diversità" mette in evidenza e promuove le caratteristiche specifiche di ciascuna società. Quindi aiuta le diverse società a svilupparsi poiché in presenza di elementi che interagiscono tra culture diverse. La "diversità" amplia le capacità della società a svolgere attività creative in quanto la creatività meglio si sviluppa in una società che



Fig. 6. Ujitawara, le foglie del te vengono lentamente ridotte in polvere nel piccolo mulino sulla sinistra dietro il vetro.



Fig. 7. Ujitawara, il laboratorio dove avvengono le fasi di umidificazione e successive essiccazioni delle foglie.



Fig. 8. Ujitawara ingresso del Laboratorio per la produzione e la vendita del te Matcha (inizio XX secolo).



Fig. 9. Ujitawara ingresso del Laboratorio per la produzione e la vendita del te Matcha (inizio XX secolo).



Fig. 10. Ujitawara, assaggio con la guida di un maestro del te che spiega come utilizzare al meglio la temperatura e la quantità dell'acqua in relazione alla qualità e alla lavorazione delle foglie di te.



Fig. 11. Ujitawara, Fiume Uji. Il maestro del te a conclusione della sua dimostrazione sintetizza i profumi e i gusti nello scorrere lento del fiume. Analogamente Jean-Robert Pitte ha insegnato a noi geografi ad apprezzare il gusto della geografia del vino nelle sue lezioni alla Sorbonne di Parigi.

crece e pensa sulla base delle proprie caratteristiche culturali e quindi non dipende da una cultura dominante globalizzata. Una sessione del Congresso di Seul è stata dedicata al cibo e alle varie diete alimentari con un memorabile intervento di Jean-Robert Pitte, poi anche Rettore della Sorbonne, sulla Geografia del Gusto pubblicato dalla Società Geografica Italiana insieme ad altri interventi riguardanti le filiere alimentari, le tradizioni alimentari, la produzione e il territorio del vino, della birra e del tè verde nel volume "Food and Environment. Geographies of Taste" (Roma 2002, a cura di A. Montanari). Nel volume si evidenzia la necessità di porre attenzione alle differenze che esistono nelle abitudini alimentari, saperle riconoscere e rispettare, e all'educazione al gusto per non perdere le radici della tradizione alimentare. Tutto ciò può certamente aiutare noi e le generazioni future a vivere meglio in un mondo pieno di contraddizioni. Per rispondere ai desideri e ai gusti sempre più differenziati ma anche per confermare le caratteristiche, le specificità, e le ricchezze della geografia vi è una sola parola chiave nell'alimentazione: la qualità.

2. La geografia del gusto: il paesaggio del tè verde

Ulteriori elaborazioni hanno poi indotto a passare dalla "geografia del gusto" al "gusto della geografia" quindi ad uno strumento che anche tramite la pratica turistica facilitasse la conservazione e la riproposizione delle pratiche alimentari. Nel volume della SGI si fa riferimento alla birra, al vino e al tè verde come riferimento alla cultura, alle abitudini e alla morale di tre civiltà diverse come il nord Europa, il Mediterraneo e il Giappone. Nel caso della birra e del vino in questi anni si è sviluppata, anche tramite il turismo, quella pratica che abbiamo definito "gusto della geografia". Ciò non è stato possibile farlo in Giappone dove gli imprenditori e le amministrazioni non erano ancora pronte e dove si pensava che il riferimento più adatto sarebbe stato quello della produzione e del consumo del sake, un liquore derivato dalla fermentazione del riso che a nostro parere non era invece adatto alle finalità del turismo enogastronomico. Nel frattempo il Giappone è diventato un paese maggiormente turistico capace di attrarre parte dei flussi in uscita dalla Cina e dalla Korea inoltre nell'anno 2020 ospiterà i giochi olimpici. L'inclusione del Washoku nella lista dell'UNESCO ha convinto il Governo giapponese e le amministrazioni locali della necessità di riconsiderare l'importanza dei beni culturali immateriali e soprattutto della produzione e del consumo del tè verde nell'ambito della dieta alimentare. Il tè verde di qualità è il Matcha,



Fig. 12. Territorio della città di Wazuka, Prefettura di Kyoto. Paesaggio del Changenkyo colline coperte da una piantagione per la produzione del tè Sencha durante la raccolta delle foglie.

ma anche il Gyokuro è di buona qualità, mentre il tè più comunemente usato in Giappone è Sencha. I primi due vengono coperti durante il periodo della crescita delle nuove foglie e quindi vengono lasciati crescere di maggiori dimensioni in territori pianeggianti e le foglie vengono raccolte a mano. Il Sencha invece viene mantenuto a cespugli bassi, nelle zone collinari e viene raccolto con decespugliatori a motore. Questi tè di qualità più pregiata vengono prodotti nella regione dell'Uji Tawara dove vi sono le condizioni climatiche e di terreno ottimali e dove sono stati coltivati a partire dal XII secolo con semi portati dalla Cina. Nella città di Wazuka ha cominciato a svilupparsi il turismo del tè verde con tre percorsi: bagno nella natura (circa 3 km), vita da contadino (circa 6 km) e nuovo stile di vita (circa 9 km). I percorsi, con visite nei campi di coltivazione, nei laboratori di trasformazione e nei negozi di commercializzazione, hanno come fine quello di godere di una esperienza profonda e verificare direttamente come effettivamente si vive e si lavora a Wazuka.

Fig. 13. Territorio della città di Wazuka, Prefettura di Kyoto, colline coperte da una piantagione per la produzione del tè Sencha durante la raccolta delle foglie. In bianco i raccoglitori, vestiti di bianco, con i decespugliatori che raccolgono le foglie in sacchi di tessuto bianco.

