

"La cucina giapponese non è qualcosa da mangiare, ma qualcosa da guardare": così scriveva nel 1933 Jun'ichirō Tanizaki nel suo *Libro d'ombra* e non vi è definizione migliore per descrivere la gastronomia del Paese del Sol Levante che nei secoli è divenuta una vera e propria arte.

In un'epoca come quella attuale, in cui l'estetica a volte soccombe di fronte alle esigenze dell'economia, non si può non rimanere ammirati di fronte alle raffinate creazioni che rendono ogni piatto unico nel suo genere. Del resto non potrebbe essere diversamente trattandosi di un Paese che ha fatto dell'armonia il filo conduttore di ogni attività umana. Noi italiani che da sempre difendiamo la buona tavola, conosciamo bene l'importanza dell'accostamento nei sapori. La nostra non è solo una cultura del "mangiar bene" ma uno stile di vita.

Allo stesso modo, per i giapponesi, la cucina è un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, l'occhio ancor prima del gusto, il tutto in un delicato esercizio di equilibrio.

La cucina giapponese – a differenza di quella italiana – potrebbe definirsi però come un insieme di tecniche di "preparazione" piuttosto che di "trasformazione": gli ingredienti devono anticipare nell'aspetto il piacere del palato e rimanere il più possibile integri anche nel corso dell'elaborazione. Anche nel numero il rigore è la regola: mai più di tre raccomanda la saggezza popolare.

Quanti visiteranno la mostra "*L'estetica del sapore. Un'arte giapponese*" si avventureranno in un percorso affascinante in cui il *bello* contende la palma al *buono* e dove la "bellezza" del piatto è una componente essenziale della sua "bontà" e viceversa. In questo senso si comprende la cura dei particolari che va ben oltre la pietanza, dalla scelta delle stoviglie al luogo in cui il pasto si consuma.

La sobrietà fa da padrona e non di rado viene raggiunta attraverso una deliberata incompiutezza: l'equivalente di una foglia secca lasciata cadere sulla distesa perfetta di un giardino di pietra. La preparazione e la presentazione del cibo è per i giapponesi un rito antico nel quale ogni gesto si perfeziona nel suo ripetersi: di che restare ammirati da tanta maestria.

Umberto Vattani  
Presidente della Fondazione Italia Giappone