



COMUNICATO STAMPA
10 settembre 2015

WAGYU il super manzo giapponese si presenta in Italia

Negli Usa come nelle grandi città europee, a Dubai, a Macao dove transitano i gourmet della nuova Cina, è richiestissima! La carne di manzo giapponese **WAGYU** frequenta le tavole più prestigiose di tutto il mondo e sta conoscendo un momento di grande popolarità grazie al suo sapore, alla sua possibilità di essere cucinata e gustata anche in piatti diversi da quelli della tradizione nipponica.

Per questo il **Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e Pesca Giapponese (MAF)**, rappresentato dall'**Associazione per la promozione e l'esportazione del bestiame giapponese**, ha deciso di presentare in modo originale e inedito questo prodotto anche sul mercato italiano dove, ad oggi, è poco conosciuto. L'occasione di EXPO è sembrata poi importante, immaginando che in questo periodo Milano e i suoi famosi ristoranti, fossero frequentati da una clientela colta, curiosa e internazionale.

Cinque ristoranti sono stati invitati nei mesi scorsi, prima ad assaggiare il prodotto, poi ad apprenderne le caratteristiche grazie a cut-educational e show cooking guidati dal maestro signor **Kazuo Eguchi**. Dopo il test si son detti tutti entusiasti di provare a cucinare e proporre ai propri clienti un menù con libere interpretazioni del manzo **WAGYU**. Dal **19 al 25 settembre sarà possibile quindi sperimentare una nuova esperienza gastronomica** da **Cracco** dell'omonimo Carlo Cracco, in **Innocenti Evasioni** di Eros Picco e Tommaso Arrigoni, da **Mio** in Park Hyatt Hotel guidato da Andrea Aprea, presso **Orti di Leonardo** con ai fornelli Domenico Lomeo e Davide Casati e da **Tomoyoshi Endo** che ha in cucina Shozo Kato di origini giapponesi.

Ad illustrare oggi in Milano, alcune ricette della tradizione lo chef **Kazuo Eguchi**, mentre il signor **Kenichiro Kudo** dell'Associazione, espone le motivazioni dell'iniziativa *“riteniamo questa occasione di rilievo internazionale, grazie alla fama dei ristoranti che si fan ambasciatori del nostro manzo e alla cornice di EXPO Milano che porta in questi mesi in Italia turisti e autorità da tutto il mondo. La promozione e la divulgazione dei nostri prodotti zootecnici è per noi un obiettivo importante, finora il mio paese a livello gastronomico era famoso più per i patti a base di pesce, per le molte varianti di salse, per la cura estetica nel realizzare i piatti, insita della nostra civiltà, ci auguriamo che presto sarà consuetudine apprezzare e gustare anche menù con la nostra ottima carne bovina.”*

Si anticipa l'invito per il prossimo appuntamento il **26 settembre alle ore 15,00** sempre negli spazi di **InKitchen** per i ringraziamenti e la premiazione finale alla presenza degli chef e autorità nipponiche.

UFFICIO STAMPA

Maria Grazia Balbiano – email mg.balbiano@mariagraziabalbiano.com - mobile 347 36 07342

I piatti della tradizione – degustazione odierna

Lo *shabu-shabu* deve il suo nome onomatopeico allude alla tecnica con cui viene preparato e che potremmo rendere in italiano con "sciacqua sciacqua". Son sottilissime fettine tagliate a velo passate nell'acqua bollente, appunto sciacquate, per poi essere servite con *ponzu* e salsa di sesamo. Un piatto raffinato e semplice al tempo stesso che valorizza le tipiche striature bianche della carne.

Tempura di manzo, un piatto molto conosciuto al pari del sushi, ma solitamente realizzato con pesce o verdure miste è in questo caso preparato con la carne. Fritto con la leggerissima pastella di farina di riso e acqua che non copre il gusto pieno del WAGYU è piacevole al palato per la croccantezza esterna che si armonizza con la morbidezza della carne interna.

Bistecca le fettine finemente marmorizzate, tagliate un po' spesse, in questo caso dai tagli pregiati di filetto e sottofiletto, e cotte al sangue risultano molto tenere, tanto da essere gustate anche con i tipici bastoncini giapponesi. È consuetudine assaporarle con la salsa di soia o per un gusto più intenso con wasabi fresco.

Le interpretazioni "a firma" in menù nei ristoranti dal 19 al 25 settembre

CRACCO

Piatti creati da Carlo Cracco

- Proposte per il menù degustazione: brasato di wagyu

Disponibile a cena

INNOCENTI EVASIONI

Piatti creati dallo chef Tommaso Arrigoni

- Scottadito di Wagyu di Kobe, sbrisolona mediterranea, fondente di peperoni canditi e robiola al pepe
- Ravioli di shabu shabu al cognac, brodo al lemongrass, timo e zenzero, pomodori pendolini, zucchine e grana padano
- Tagliata di Wagyu, agrodolce di rapa rossa (al forno), mela granny smith e senape al cacao

Disponibili a cena

MIO

Piatti creati dallo chef Andrea Aprea

- Carpaccio di Wagyu, porcini, parmigiano 36 mesi e aceto Balsamico 25 anni
- Wagyu Scottato, crescione, cipolla rossa e senape
- Tagliata di Wagyu, caponata di verdure, vinagrette alla menta

Disponibili a cena

ORTI DI LEONARDO

Piatti creati da Domenico Lomeo e Davide Casati

- Carpaccio con emulsione di olio d'oliva extra vergine e limone e, a seconda della stagione, grattata di ovuli reali o porcini o tartufo nero norcino
- Cnel di filetto battuto al coltello con varie aromatizzazioni: capperi in fiore di Pantelleria oppure all'aceto balsamico oppure limone ed erbe aromatiche
- Tagliata su letto di verdure spadellate

Disponibili a cena

TOMOSHYOSHI ENDO

Piatti della tradizione giapponese interpretati da Shuzo Kato

- antipasto degustazione con tritico di Shabu shabu, Sukiyaki e bistecca alla giapponese accompagnato da riso bianco al vapore e zuppa di miso
- Wagyu ai Porcini con Daikon grattugiato e salsa di soia
- Spezzatino giapponese con verdure

Disponibili a cena

Wagyu in sintesi

Letteralmente significa *wa* – giapponese e *gyu* – manzo a sottolineare la razza autoctona di questo animale. Per secoli è stato impiegato ad uso misto, come in tutte le culture contadine, per arare i campi e per il sostentamento. Solo in tempi più recenti, tra la metà dell'800 e i primi decenni del '900, è iniziata una attenta selezione della razza e una valorizzazione del prodotto carne.

Si presenta con una texture marmorizzata rosso-bianca, molto caratteristica e dovuta ad un tessuto muscolare ricco di grassi insaturi che rende la carne WAGYU molto riconoscibile saporita e tenera. Le striature bianche son dette *brina* o *sashi*.

Gli elementi sottolineati dagli esperti durante le degustazioni sono: consistenza, gusto e aroma. Al palato è subito evidente la trama ibrida che già si rivela ad occhio con polpa e venature, la carne ha un gusto ben definito e un aroma leggermente dolciastro che ricorda quello delle pesche e delle noci di cocco. Piace ai palati internazionali per la definizione del suo carattere che la rende unica, per l'ecclettismo con cui passa da una *bistecca*, una *grigliata* a un *seiro-mushi* in purezza, a una preparazione casalinga come *nikujaga* o a una ricercata come lo *shabu-shabu*.

Per saperne di più: <https://www.youtube.com/watch?v=QWDzc-tOD7s&feature=youtu.be>

Sicurezza alimentare

I protocolli d'inseminazione per preservare la razza son stati attivati già a inizio dello scorso secolo ed esiste un Registro del WAGYU Giapponese che controlla il patrimonio genetico dei capi e l'alimentazione che avviene prevalentemente con piantine di germogli di riso. L'obiettivo è la salubrità della carne anche come apporto calorico, che nonostante il tessuto ricco di grasso è bassa la percentuale di colesterolo. Esistono tre varietà "fulva", "a corna corte" o "senza corna". I vitelli, nati da vacche al pascolo, sono allevati in fattorie in aree vocate per 7-10 mesi, poi venduti e ingrassati sino ad un peso di circa 700 kg in stalla.

Attenzione, controlli, selezione e filiera sono all'avanguardia e questo giustifica il costo piuttosto elevato; infatti dalla nascita sino al tavolo è stato studiato un sistema di identificazione detto "a ranghi" voluto dal Ministero dell'Agricoltura nipponico e coadiuvato nel lavoro dal Consorzio Bestiame Giapponese che ha come obiettivo la valorizzazione delle proprie produzioni tradizionali anche all'estero. Il vitello oltre ad avere un codice di 10 cifre, è schedato con l'impronta del naso, controllato in tutti gli spostamenti e attività, sino al consumo. Il processo è stato riconosciuto dalla Comunità Europea che nel 2014 ne ha permesso l'importazione aprendo di fatto alla scoperta di questa prelibatezza gastronomica prima sconosciuta.