

È l'ora del tè



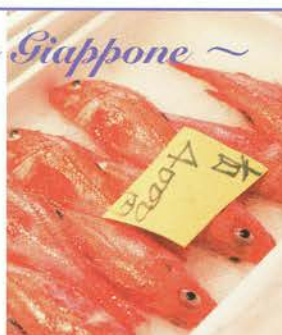
MOSTRA
WASHOKU la colorata vita
alimentare dei giapponesi
20 gennaio-19 aprile 2017



LINGUA
CORSO DI GIAPPONESE
IN CUCINA
21 gennaio 2017

Lo spettacolo del cibo in Giappone
**JAPAN
FOOD
CULTURE**

ISTITUTO
GIAPPONESE
DI CULTURA



CINEMA / INCONTRO
TSUKIJI WONDERLAND
3, 7 marzo 2017
©2016 Shoichiku Co., Ltd.



CINEMA
FOOD CINEMA
24 gennaio - 21 marzo 2017
©2014 "Silver Spoon" Movie Project ©H.A./S

Produzione: Scommessa vinta per M. Harima

Scegliendo l'agricoltura bio, il produttore di Ujitawara ha rivoluzionato il sistema. Harima Yoshiyuki è fiero delle sue piantagioni di tè verde, bio al 100%. © Elodie Hervé per Zoom Giappone



Sotto il solleone di agosto, il verde profondo delle piante di tè contrasta con quello più chiaro delle spighe di riso che ondeggiando dolcemente cullate dal vento. Nel villaggio di Ujitawara, a sud di Kyoto e vicino alla città di Uji, le piantagioni di tè si alternano con quelle di riso a terrazze. Disegnati come onde, questi campi ricoprono i versanti soleggiati delle colline a perdita d'occhio. Harima Yoshiyuki produce tè verde. Senza stancarsi, racconta numerosi aneddoti sugli scambi intrattenuti con delegazioni straniere. Figura principale della coltura di tè verde bio nella regione, Harima ha già accolto, nei suoi laboratori arroccati su una collina vicina, osservatori provenienti da una trentina di paesi. Si reca sovente all'estero per assistere a conferenze sull'agricoltura bio. Quest'anno è stato invitato a Terra Madre al Salone del Gusto, grande evento internazionale consacrato allo slow food, organizzato a Torino nel corso del mese di settembre. "Purtroppo la salute di mia madre non mi ha permesso di partecipare", sospira l'uomo, 68 anni e un aspetto da professore universitario. Fondata nel 1858, la sua impresa Harimaen produce tuttora tè sotto il prestigioso label di Uji-cha (tè di Uji). Importata dalla Cina verso il IX secolo, la consumazione del tè si è diffusa a partire dal XIII secolo in questa regione vicina all'antica capitale imperiale del Giappone.

Le condizioni climatiche proprie a questa regione (terreni ben drenati, pioggia abbondante e escursione termica tra giorno e notte) fanno di questa regione montagnosa un posto ideale per la coltura del tè. Protetta dagli aristocratici di Kyoto, la preparazione e la degustazione di questa polvere verde chiaro diventerà un'arte, elemento essenziale della cultura giapponese. Il tè è così molto di più di una semplice bevanda aromatica. Nelle viuzze della città di Uji, si trovano gelati, ogni sorta di dolce e persino prodotti di bellezza a base di matcha (tè verde in polvere). Se l'iniziativa di Harima Yoshiyuki suscita un tale entusiasmo, c'è un'altra ragione oltre alla storia e alla reputazione dell'Uji-cha. L'esportazione di tè verde segue una curva ascendente da qualche anno. È aumentata del 260% nel corso dell'ultimo decennio mentre la consumazione interna è in caduta libera. Le vendite all'estero costituiscono così la salvezza per i produttori. Diverse campagne promozionali portate avanti da iniziative private e pubbliche sono state lanciate. Fuori questione per il governo di lasciar perdere questa manna inattesa. Per beneficiarne però, bisogna aderire a qualche condizione. "L'ostacolo più grande è rappresentato dalla normativa sui pesticidi", ammette Kiwayama Eiichi, membro dell'associazione di imprese produttrici di tè verde nell'area di Kyoto. Contrariamente all'immagine sana che si ha all'estero circa l'alimentazione giapponese, i livelli autorizzati di concentrazione di residui di pesticidi nei prodotti agricoli sono più elevati, molto più elevati nell'arcipelago nipponico, rispetto alla maggior parte di altri paesi. Il tè verde non fa eccezione. Ad esempio, la norma giapponese per il tè riguardante l'insetticida acetamiprid, una sostanza della famigerata famiglia neonicotinoide, è 600 volte più elevata rispetto a quella in vigore in Europa. Nel 2014, l'organizzazione ecologista Act Beyond Trust ha identificato una quantità di acetamiprid superiore alle norme europee proprio nel tè verde prodotto nella regione di Kyoto. I produttori si sono così resi conto dell'impatto del problema e delle sue conseguenze sull'esportazione. Per far fronte, "alcuni di loro hanno riservato delle parcelle trattandole

secondo le norme straniere”, spiega Kiwayama Eiichi. Ecco perché l’idea di produrre tè verde bio nella regione di Uji si è tradotta in un autentico successo. Harima Yoshiyuki non poteva immaginare di provocare una tale reazione.

Un quarto della produzione di tè è esportato, soprattutto in Europa dove ha ottenuto un label. ©Elodie Hervé per Zoom Giappone



La sua storia risale a trent’anni fa. Aveva allora 24 anni. “Appena dopo il passaggio di un tifone, c’era bel tempo e faceva caldo”, si ricorda. Amando da sempre il saké, ne aveva bevuto un po’ coi colleghi prima di uscire per polverizzare dei pesticidi sulle coltivazioni. All’improvviso ha avuto una vertigine ed è svenuto. All’ospedale, il medico gli ha spiegato che questo malore era dovuto a un problema di fegato. “Se vuoi vivere a lungo, devi abbandonare sia il saké, sia i pesticidi!”, lo ha avvertito il dottore. In quel momento Harima Yoshiyuki ha deciso di dedicarsi all’agricoltura bio. “Un modo per assicurare una salute migliore ai miei dipendenti e ai clienti che acquistano i miei prodotti”, confida. Non è stata una scelta facile. Il clima umido della zona favorisce il proliferare degli insetti e delle erbacce. “In molti non capivano la mia iniziativa”, si ricorda. All’epoca, produrre tè bio era semplicemente impensabile, al punto che uno dei suoi vicini, anche lui produttore, gli chiese di smettere.

“Il tuo sistema attira gli insetti nocivi”, gli avrebbe detto. Aiutato da un amico che da tempo coltivava tè verde senza pesticidi e senza concimi chimici, si è tuttavia lanciato nell’impresa, affittando una parte dei campi appartenenti a suo padre. Durante i primi due anni i raccolti sono stati disastrosi. Durante il terzo anno, le cose sono migliorate. Senza pesticidi, i famosi “insetti nocivi” sono tornati, ma sono tornati anche i loro predatori. In questo modo le coccinelle, le mante religiose e i ragni hanno fatto ritorno nei campi. Il ristabilirsi di questo equilibrio naturale ha fatto sì che il rendimento fosse decisamente migliore. “Dal terzo anno in poi, abbiamo sempre avuto un raccolto migliore del precedente”, ama ricordare. Si è anche reso conto che la coltura bio gli costava molto di meno, visto che non spendeva più nulla in erbicidi e pesticidi. Non solo gli insetti hanno rifatto capolino. “Cinque o sei anni dopo aver iniziato a coltivare bio, i fiumi si sono ripopolati di pesci, li credevamo scomparsi”, aggiunge Harima sorridendo. Nel 2009 ha ottenuto il label dell’agricoltura biologica dell’Unione Europea su consiglio di un amico italiano che voleva commercializzare in Italia il suo tè. Visto che “la regolamentazione giapponese per ottenere il label all’epoca non era così rigorosa come quella europea”, ha accettato volentieri la proposta. È dunque diventato il primo agricoltore bio giapponese ad essere riconosciuto dall’Europa. Questo gli ha valso la visita di numerosi osservatori. “Arrivano qui molti stranieri, ma anche produttori giapponesi curiosi di conoscere il nostro savoir-faire”, assicura sorridendo. Non è difficile capire la curiosità di questi produttori. Poiché è con il suo label, messo in evidenza sul suo sito internet, che Harima Yoshiyuki ha affrontato il mercato estero, europeo soprattutto. Un quarto delle venti tonnellate di tè prodotte è esportato all’estero. La coltura bio appare dunque come una soluzione per uscire dall’impasse creatasi con la caduta delle vendite all’interno del paese e con le norme sui pesticidi, una situazione delicata affrontata da numerosi agricoltori locali. L’iniziativa di Harima Yoshiyuki non poteva cominciare in un momento più propizio. Dopo aver conquistato il mercato americano, principale importatore di tè verde giapponese, la bevanda ha cominciato a sedurre il Vecchio Continente. Apprezzato per i suoi effetti benefici sulla salute – anti-age, anti-stress -, il tè verde giapponese riscuote un ottimo successo, in particolare in Francia. Sempre più bar servono tè verde. Al punto che il primo “Matcha bar” ha aperto le porte in primavera nella capitale francese. Con uno sviluppo simile della consumazione, anche se certi prodotti derivati come i dolci al tè rimangono poco conosciuti, tutto sembra indicare che la sfida di Harima Yoshiyuki avrà un esito sempre migliore. “Non avrei mai immaginato che un giorno il mio tè sarebbe stato esportato in Europa” ammette, ancora incredulo. I suoi recenti successi commerciali gli hanno permesso di comprare nuovi terreni, lasciati all’abbandono da altri produttori a causa della loro età e della mancanza di eredi. Con 600 ettari di piantagioni al suo attivo, ossia il triplo rispetto ai tempi in cui non era ancora cominciata l’avventura bio, colui che aveva dovuto convincer il padre recalcitrante per tentare questa via, sembra ora più che fiducioso nella scelta operata trent’anni fa.