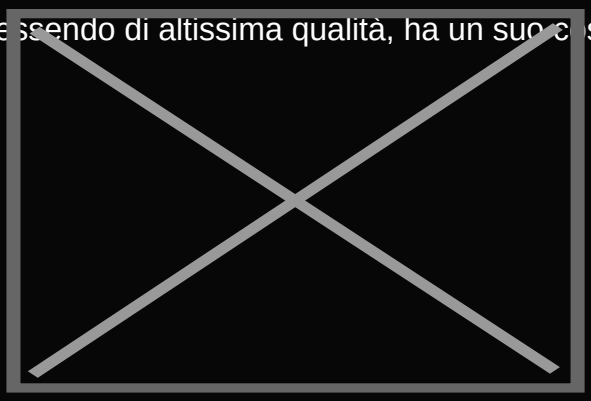
Hida-Wagyu, la carne più pregiata al mondo esce dai ristoranti stellati

hyda-wagyu04-07b98d34

La **Hida-Wagyu**, il pregiatissimo **manzo rurale giapponese**, tra i più pregiati e costosi al mondo, esce da ristoranti stellati e hotel lussuosi e diventa più accessibile. Questa carne è venduta a prezzi altissimi, in Italia come nel resto del mondo, arrivando a costare **fino a 1.000 dollari al chilo**.

Grazie all'iniziativa natalizia di **Taki Japan International**, importatore in esclusiva per l'Italia di carni certificate Hida-Wagyu, questo delizioso manzo sarà venduto anche in **ristoranti e macellerie selezionate**, scelti per la loro attenzione alla qualità della carne, a prezzi più accessibili.

“Il nostro obiettivo è quello di far conoscere la Hida-Wagyu, un manzo buonissimo, ma fino ad oggi proposto ad un prezzo troppo alto per molte persone", spiega **Luca Muzzioli**, AD di Taki Japan International. "Ogni tanto mi fermo a pensare alle qualità di questo prodotto e credo che non sia giusto che un alimento così delizioso debba essere riservato solo ad un pubblico ristretto. Tutti dovrebbero poter assaggiare la Hida-Wagyu, magari per un'occasione speciale, come una cena romantica, o in vista delle prossime feste. Stiamo facendo di tutto, avviando accordi e partnership strategiche con i nostri amici allevatori giapponesi, ma dobbiamo pur sempre fare i conti con una materia prima che, essendo di altissima qualità, ha un suo costo di produzione, che non può certo essere ignorato”.



La principale caratteristica di questo particolare manzo è **la percentuale e la distribuzione di grasso interno alle fibre che forma una ragnatela**, come un

marmo, e la rendono riconoscibile anche a occhio nudo sui tagli ancora crudi. A differenza dei manzi che siamo abituati a vedere in occidente e di tutti gli altri Wagyu giapponesi, nella Hida-Wagyu il grasso ha un sapore inconfondibile, una morbidezza eccezionale, un aroma unico che proviene dall'acqua e dall'erba di montagna di cui si nutrono i bovini. La zona di Hida, incastonata nelle Alpi giapponesi, è anche chiamata “The water kingdom” per la purezza dei corsi d'acqua e i prati incontaminati dell'altopiano dove vivono i manzi neri di razza Kuroge.

I ristoranti segnalati da Taki Japan International presso i quali oggi è possibile assaporare piatti a base di Hida-Wagyu, oltre a **Taki** di Piazza Cavour a Roma, che propone già da tempo questo manzo, sono: **Er Macellaio di Sergio Serafini**, in Via Galleppini 60 zona Mostacciano a Roma, dove ogni sera propone le migliori carni del mondo, aiutato da uno staff infaticabile e dai migliori chef che si alternano nella presentazione di piatti sempre nuovi; **Ristorante via di Guinceri del creativo Fabrizio Moccia** a Collesavetti, in provincia di Livorno, che propone piatti ricercati e genuini, diventato ormai il punto di riferimento per i veri *meat-lovers* di tutta la Toscana.