Hiroichi Kimura e l'anguria fatta a forma di cuore

download-de24ad5f

La frutta in Giappone è spesso considerata una sorta di lusso (spesso ad esempio chi viene invitato ad una cena elegante porta un melone o un anguria, come da noi si fa con il vino), e di conseguenza spesso ne viene molto curata la presentazione. Hiroichi Kimura, agricoltore della prefettura di Kumamoto, ha pensato di portare ulteriormente avanti questo concetto. Dopo che un vicino gli ha detto, scherzando, che sarebbe stato bello poter avere un'anguria a forma di cuore, l'uomo si è messo a pensare seriamente come raggiungere il risultato.

heart7Il compito non è stato facile, dato che Kimura ha dovuto sperimentare con diversi tipi di terreno e condizioni ambientali, costruendo anche alcuni stampiad hoc per ottenere la forma voluta. Solo dopo diversi tentativi ed errori l'agricoltore è riuscito a raggiungere il risultato che desiderava: non era per lui sufficiente infatti curarsi solo della forma, ma considerava indispensabile che l'anguria avesse un gusto ottimo. *"Voglio che i miei clienti mangino qualcosa di delizioso"*, ha spiegato Kimura.

Già nel 2009 il Giappone aveva detto la sua in fatto di angurie, inventando quella a forma piramidale, una varietà prodotta in soli 16 esemplari e con prezzo da record (52.500 yen, poco meno di 400 euro) al pezzo. L'ideatore e creatore fu un contadino della cittadina di Tsukigata, nell'isola settentrionale di Hokkaido, che raggiunse il suo obiettivo utilizzando speciali involucri di plastica triangolari.

Fonte Notizie Del Mondo.

[embed width="560"]https://youtu.be/DIKHpFvorrI[/embed]