Ristoranti giapponesi, in arrivo il bollino blu che certifica gli chef

giapponese-ristorante555-42479db2

Tokyo dice stop alla contraffazione della cucina "washoku", che rappresenta la vera tradizione gastronomica nipponica. Per i ristoranti giapponesi nel mondo è infatti in arrivo un bollino blu, destinato a certificare gli chef che rispettano alti standard di qualità e precise specifiche di produzione dei loro piatti.

Stando all'agenzia di stampa Kyodo, il Ministero dell'Agricoltura nipponico sta formulando il disciplinare, che non si limiterà a normare la qualità e la preparazione dei piatti, ma valuterà anche la comprensione della cultura culinaria da parte degli chef e le modalità di accoglienza dei clienti e di presentazione dei piatti.

Gli chef dei ristoranti esteri che abbiano seguito corsi almeno biennali in Giappone avranno una certificazione "gold". Quelli che hanno studiato per almeno sei mesi, una certificazione "silver". Chi invece ha partecipato a corsi più brevi otterrà un certificato "bronze".

Riconosciuta nel 2013 come Patrimonio intangibile dell'umanità dall'Unesco, la cucina "washoku" è protagonista di un vero e proprio boom: i ristoranti qualificati come giapponesi - riporta l’agenzia Kyodo - sono passati dai 55.100 del 2013 agli 88.700 di luglio 2015.

Quanto all’Italia, «i veri ristoranti giapponesi non superano la cinquantina, e sono concentrati per lo più a Milano e Roma», ha precisato a Repubblica la Camera di commercio giapponese in Italia con sede nel capoluogo lombardo.