



ONIGIRI

Polpette di riso giapponesi

Ai Watanabe, Samuel Trifot

16,5 x 21,5 cm – brossura – collana Illustrati

96 pagine, illustrazioni a colori

€ 17 – 978 88 6753 335 0



L'onigiri è uno snack giapponese millenario, un pasto semplice, sano, economico, pratico e consistente. In Giappone viene utilizzato il termine "soul food" per descrivere questa polpetta di riso ripiena, che sazia il corpo e colma lo spirito di energia. Quando è preparato in modo artigianale, chi gli dà forma attraverso le sue mani, farà passare direttamente tutto il meglio che può alla persona che lo mangerà. Gli appassionati del Giappone e dei manga conoscono di certo questa palla di riso leggermente salato, di forma triangolare, con ripieni diversi e molto spesso decorato con un foglio di alga nori.

L'onigiri (o omusubi, a seconda della regione) in realtà ha una moltitudine di forme: a palla, a triangolo, a tamburo o a rettangolo, e anche tanti condimenti gustosi: dal salmone grigliato alle prugne in salamoia, dal manzo, al maiale, dal tacchino, al katsuobushi (focchi di bonito essiccati), fino al tonno con maionese.

Si consuma sia freddo che caldo, in piedi o comodamente seduti.

L'onigiri è un prodotto sostenibile, ecologico e responsabile: è inclusivo (si adatta facilmente a tutte le mode gastronomiche e a tutte le età); è poco costoso; potete scegliere un riso locale per prepararlo e la sua acqua di cottura in cui l'avete cotto può essere riutilizzata... e poi è divertente. Quale altro cibo conoscete che abbia tutte queste qualità?



Guido Tommasi Editore