



Balena nel piatto: un controverso ritorno nella cucina giapponese, tra implicazioni etiche e sostenibilità

L'antica tradizione della caccia al cetaceo e l'evoluzione della gastronomia nipponica tra innovazioni culinarie, sfide ambientali e dibattiti sulla conservazione delle specie

In Giappone, la cucina basata sulla balena sta vivendo un vero e proprio rinascimento, rivelando nuovi e intriganti sapori per il palato dei visitatori e degli appassionati di gastronomia. Tuttavia, tale rinascita avviene in un contesto di crescente preoccupazione per la conservazione delle specie e la sostenibilità dell'industria di caccia a questi mammiferi marini



Scena di caccia alla balena sulle coste delle isole Goto in Giappone.

Carne di balena: tradizione antica, dibattito moderno

Questa **tradizione** risale a centinaia di anni fa e si è evoluta nel corso del tempo, diventando un elemento distintivo della **cultura giapponese**. La pratica, però, ha subito delle **restrizioni** a livello internazionale a partire dagli **anni '80**, a causa della **crescente preoccupazione** per la **conservazione** di questi **giganti marini**. Negli ultimi anni, il **Giappone** ha ripreso la **caccia**, suscitando **attenzione** e **dibattito**.

Nonostante l'interesse per la **cucina basata sul cetaceo**, l'industria della **caccia in Giappone** sta attraversando un periodo di **difficoltà**, con una **domanda in calo** e **crescenti pressioni** da parte della **comunità internazionale** per porre fine a questa pratica. Il **consumo di carne di balena** è diminuito nel tempo, e oggi rappresenta solo una piccola frazione del **mercato alimentare giapponese**.



Carne di Balena in vendita ad un mercato di Tokyo (Foto © Stefan Powell attraverso Wikimedia commons)

Un'industria in difficoltà

La **riduzione della domanda** è dovuta in parte alla **crescente consapevolezza** delle questioni ambientali e alla **preoccupazione** per la **conservazione delle specie**. Inoltre, le **nuove generazioni** di giapponesi tendono a preferire altre **fonti di proteine**, come il **pesce** e la **carne di manzo o maiale**, piuttosto che quella di questi **mammiferi marini**.

Quindi, mentre alcuni **celebrano** il ritorno di questa **antica tradizione**, altri esprimono **preoccupazione** per le possibili **ripercussioni** sulla **conservazione delle specie di cetacei** e sull'**ecosistema marino**. Il **dibattito etico** intorno al consumo della carne di balena coinvolge sia la **comunità internazionale** che quella **giapponese**, portando alla luce questioni legate alla **sostenibilità**, alla **protezione delle specie** in via di estinzione e alla **responsabilità umana** nei confronti dell'ambiente.

Ganso Kujiraya: tra tradizione e innovazione

Nonostante le polemiche, la **cucina basata sul cetaceo in Giappone** continua a evolversi e a conquistare il palato di chi è alla ricerca di **sapori autentici e singolari**. Le **tecniche culinarie tradizionali** sono state tramandate di generazione in generazione, e oggi i **cuochi giapponesi** stanno sperimentando **nuove ricette** e **combinazioni di sapori** per valorizzare questo **ingrediente pregiato**. Tra i **piatti più conosciuti** a base di balena troviamo il **sashimi**, il **kujirano tatsuta-age**

(fritto nello stile tatsuta) e lo **stufato**.



Sashimi di balena (Foto © Gabriele Pasca).



Filetto di balena scottato (Foto © Gabriele Pasca).



Kujira no tatsuta-age (Foto © Gabriele Pasca)

Uno dei più **rinomati ristoranti** che offre una vasta selezione di **piatti a base di questi giganti marini** è il **Ganso Kujiraya di Tokyo**. Fondato nel 1961, il locale è noto per la sua **atmosfera tradizionale giapponese** e per la **qualità dei suoi piatti**: una varietà di preparazioni, che spaziano dalle **ricette classiche**, come il **sashimi** e il **kujira no tatsuta-age**, a **creazioni più moderne e audaci**. La **qualità degli ingredienti** e la **freschezza della carne**, selezionata con cura dai **fornitori locali**, sono elementi distintivi del ristorante.

La visita a [Ganso Kujiraya](#) è un'occasione per approfondire la **cultura e la tradizione giapponese**, scoprendo un aspetto della **gastronomia del Paese del Sol Levante** che suscita interesse e dibattito.

Tra consumo, etica e sostenibilità ambientale

Il **consumo di carne di cetaceo in Giappone** mette in luce la complessità delle **questioni etiche** legate alla **gastronomia** e alla **conservazione delle risorse naturali**. La cucina a base di questi **mammiferi marini** offre un'opportunità per riflettere sul nostro **rapporto con l'ambiente** e sulle **scelte** che facciamo in termini di **alimentazione**.

Insomma, senz'altro un **fenomeno gastronomico affascinante**, che affonda le sue radici in una **tradizione antica** e si proietta verso il futuro con **nuove proposte culinarie**. Allo stesso tempo, il **dibattito etico** che circonda questa pratica sollecita una **riflessione più ampia** sul nostro ruolo

nel **preservare la biodiversità** e nell'assicurare un **futuro sostenibile** per il nostro pianeta.

Data di creazione

27/04/2023

Autore

gabriele-pasca