

SHONAI: UNA CAPITAL CULINARIA



Siendo un excelente destino para los amantes de la comida, Shonai se ha ganado el título de capital de la comida por sus sabrosos ingredientes, y su dedicación a las tradiciones agrícolas y culinarias tanto antiguas como nuevas. Veamos las razones de su éxito gastronómico, y cuatro especialidades de Shonai para probar durante su visita.

Por qué Shonai es un deleite para un gourmet

Es rico en recursos naturales

Shonai cuenta con una variada topografía que consiste en montañas, planicies y fácil acceso al océano, lo que significa que hay una gran variedad de recursos naturales. Además, las cuatro estaciones tradicionales son tan diferentes entre ellas – a diferencia de otras áreas de Japón – que las comidas disponibles son más diversas, y usualmente más sabrosas. El área cuenta con una rica cultura de la comida, la cual sigue siendo tan fuerte en la actualidad que los cambios estacionales no son marcados por las flores o los cambios en el clima, sino por un detallado calendario de comida que indica qué cosechas y comidas están en temporada.

La región ha mostrado innovación culinaria a través de los años

Shonai cuenta con un excepcional pasado de aprovechar los regalos de la naturaleza, y de usar técnicas agrícolas avanzadas. La ciudad de Tsuruoka cuenta con aproximadamente 60 cultivos indígenas (también conocidos como cultivos reliquia) gracias a las innovadoras técnicas de preservación que utilizan los granjeros locales. La ciudad también es conocida como el origen del sistema de los almuerzos escolares japoneses, el cual dio inicio en 1889, y ahora es una parte inherente de la cultura japonesa de la comida. El énfasis de la iniciativa en la producción y consumo de alimentos locales sigue en pie.

Posee una designación de la UNESCO, y los embajadores de comida de Shonai

La ciudad Tsuruoka también ha sido reconocida globalmente por sus esfuerzos gastronómicos, y fue galardonada con el honor de ser la Ciudad Creativa de Gastronomía Designada por la UNESCO – el único lugar en Japón con ese título hasta el año 2018. Se le dio este título a la ciudad debido a que mantiene tres características altamente valoradas por la UNESCO: La abundancia de los cultivos reliquia, comidas y platillos locales que son estacionales, y festivales y comidas que están llenos de historia.

Para ayudar a promover la cultura local de la comida, muchos expertos de la comida en el área actúan

como embajadores de buena voluntad. Uno de ellos es el chef ejecutivo Masayuki Okuda, el mundialmente reconocido chef nacido y criado en Shonai. Él usa su experiencia para mostrar las comidas locales de Shonai a través de campañas internacionales de culinaria, y a través de sus propios proyectos gastronómicos. Al usar ingredientes de origen local para crear platillos italianos que hacen agua la boca, él logra que brillen los frescos y fragantes sabores de los ingredientes. Para una prueba de sus exquisitos platillos diríjase a Al-ché-cciano (alchecciano.com), o al más casual Farinamore (alchecciano.com/farinamore.html), ambos dentro de Tsuruoka. Para más información sobre los esfuerzos gastronómicos de Tsuruoka, visite english.creative-tsuruoka.jp.

Cuatro especialidades para probar en Shonai

Dadachamame

Este es un frijol reliquia que es particularmente dulce, y tiene un profundo sabor umami. Dadacha significa "padre" en el dialecto local, y mame significa "frijol" en japonés, por lo que dadachamame literalmente se traduce a "frijol del padre", una descripción acertada debido a su longevidad. La supervivencia de este frijol se dio en gran parte gracias al ingenio y habilidades sociales de las mujeres de Shonai, quienes cultivaban los frijoles en los surcos entre los campos de arroz. Ellas curaban e intercambiaban semillas, compartiendo consejos y técnicas para mejorar e incrementar los cultivos para todos.

Dewa Sanzan Shojin Ryori

La Dewa Sanzan (las tres montañas de Dewa) tiene una larga historia de ser un importante destino de peregrinación, y su comida vegetariana budista ha sido servida durante siglos, siguiendo estrictas reglas para asegurar que sea apta para cumplir necesidades ascéticas. El shojin ryori está compuesto principalmente de vegetales de montaña recolectados alrededor de la Dewa Sanzan, y los visitantes pueden probarlo en una de las muchas casas de huéspedes Yamabushi en el área. Puede encontrar más información en nihonisan-dewasanzan.jp.

Sake

El acceso de Shonai a fuentes de agua pura en la Dewa Sanzan y el monte Chokai, combinado con su producción de arroz y hábiles artesanos, significa que el área es hogar de casi la mitad de las aproximadamente 50 fábricas de sake en la prefectura Yamagata. Take no Tsuyu (www.takenotsuyu.com) es una de estas, y ofrece sesiones de pruebas por solo ¥500. Para ver la mejor selección de lo que Shonai tiene para ofrecer, por favor diríjase al bar de sake Ayatsuru (foodever.info), el cual ofrece sakes de todas las 18 fábricas de sake en el área.

Res Yamagata y cerdo Shonai

Shonai es históricamente reconocido por su cerdo, pero la res wagyu también es excepcional. Para darle una probada a la mejor carne de la región, y a un precio razonable, visite la carnicería Nakajima en la ciudad Sakata. El primer piso es una carnicería, mientras que el segundo es un restaurante, por lo cual este puede ofrecer carne de origen local a una fracción del costo normal. El restaurante también tiene una conexión familiar con Haruo Nakajima, famoso por ser el primer actor en usar un traje de Godzilla.

* El personal solo habla japonés, pero con gusto puede acomodar a invitados internacionales.

Dirección: 6-19 Kotobuki-cho, Ciudad Sakata, Yamagata

Para información turística sobre Shonai visite:

<https://www.odysseyjapan.com/pm/shonai2018nov.html>

Date: 2018-11-14

Article link: <https://www.tourism-review.es/shonai-destino-gastronomico-en-japon-news10826>