vinetur

L'UNESCO prende in considerazione la produzione di sake per la lista del patrimonio culturale

Il riconoscimento onorerebbe le competenze tramandate da generazioni. Decisione prevista per dicembre.

venerdì 8 novembre 2024



L'UNESCO sta valutando l'inclusione della tradizione giapponese della produzione di sake nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Il Giappone ha presentato formalmente una proposta che ha già ricevuto una raccomandazione preliminare favorevole dall'organo di valutazione dell'UNESCO. La decisione finale sarà presa nel corso di una riunione del comitato intergovernativo che si terrà in Paraguay a dicembre. Il 5 novembre, l'Agenzia giapponese per gli affari culturali ha sottolineato che nessuna proposta giapponese con una raccomandazione per la registrazione è mai stata annullata.

L'UNESCO riconosce attualmente 611 elementi del Patrimonio culturale immateriale in tutto il mondo, 22 dei quali provengono dal Giappone. La tradizione della produzione di sake ha un notevole significato culturale in Giappone. La proposta evidenzia le tecniche artigianali coinvolte nella produzione del sake, sottolineando il lavoro manuale svolto da toji (mastri birrai), kurabito (operai del birrificio) e altri specialisti. Questi artigiani sono responsabili della gestione del koji, una muffa che svolge un ruolo fondamentale nella fermentazione del riso. L'Asahi Shimbun ha riferito che questo riconoscimento onorerà le competenze e le abilità che sono state tramandate per generazioni nei birrifici di sake.

Nel 2021, il Giappone ha designato la produzione tradizionale di sake come bene culturale immateriale a livello nazionale. Questo riconoscimento ufficiale sottolinea l'importanza del sake non solo come bevanda, ma anche come simbolo dell'identità e della tradizione giapponese. Le tecniche di produzione del sake prevedono un'attenta fermentazione del sakamai, un tipo speciale di riso diverso da quello comune. Il processo richiede una notevole abilità, in particolare nella selezione e nella manipolazione di ingredienti come il koji, che converte l'amido del riso in zucchero e consente la fermentazione alcolica.

Le diverse varietà di riso utilizzate nella produzione del sake sono molto apprezzate per il loro significato regionale. La Yamada Nishiki, la varietà più apprezzata, viene coltivata nel distretto di Nada di Hyogo, la più grande regione produttrice di sake del Giappone. Il Gohyakumangoku è popolare a Niigata, mentre il Miyamanishiki è adatto ai climi freddi ed è diffuso in prefetture come Nagano, Akita, Yamagata, Fukushima e Miyagi. Questi ceppi di riso vengono scelti per le loro proprietà chimiche e per la loro influenza

sull'aroma e sul sapore del prodotto finale.

L'importanza economica dell'industria del sake è cresciuta in modo significativo negli ultimi anni. Le esportazioni sono passate da 16,3 milioni di litri nel 2014 a 29,1 milioni di litri nel 2023. Nel 2022, le esportazioni hanno raggiunto un picco di 35,9 milioni di litri, evidenziando la capacità dell'industria di espandersi e attrarre nuovi mercati. I dati attuali suggeriscono che il 2024 potrebbe avere ancora più successo; a luglio, i volumi di esportazione erano superiori del 93% rispetto a quelli registrati nello stesso periodo del 2023.

Questa espansione internazionale riflette il crescente interesse globale per la cucina giapponese e il sake. I metodi di produzione tradizionali e le qualità distintive del sake hanno catturato l'attenzione dei consumatori e degli esperti di tutto il mondo, incrementando la sua presenza nei mercati esteri. L'aggiunta di questa tradizione alla lista dell'UNESCO rafforzerebbe ulteriormente questo interesse e sottolineerebbe l'importanza di preservare un patrimonio profondamente radicato nella cultura e nella storia del Giappone.