

LE CARNI GIAPPONESI: KOBE E WAGYU (E NON SOLO)

La differenza tra manzo di Kobe e Wagyu è un punto fondamentale da chiarire, poiché spesso i due termini vengono erroneamente utilizzati come sinonimi. La relazione corretta è questa: tutto il manzo di Kobe è Wagyu, ma non tutto il Wagyu è manzo di Kobe.

IL WAGYU: IL BOVINO GIAPPONESE

Il termine “Wagyu” significa letteralmente “bovino giapponese” e si riferisce a quattro razze specifiche, di cui la più pregiata è la Japanese Black (Kuroge Wagyu), che rappresenta oltre il 90% della produzione. Queste carni sono universalmente riconosciute per la loro eccezionale marezzatura (grasso intramuscolare), la straordinaria tenerezza e un sapore ricco e burroso che si scioglie letteralmente in bocca.

Il Wagyu viene classificato secondo un sistema rigoroso che combina la resa (A, B, C) con la qualità della carne (da 1 a 5) e un punteggio di marezzatura (BMS) da 1 a 12. Il grado massimo è A5, che indica la massima resa e qualità, con un BMS elevato (da 8 a 12).

IL MANZO DI KOBE: L'ECCELLENZA ASSOLUTA

Il manzo di Kobe è un marchio registrato con criteri estremamente specifici. Rappresenta la “crema della crema” del Wagyu: tutto il manzo di Kobe è Wagyu, ma non tutto il Wagyu è manzo di Kobe.

Per essere certificato come Kobe, il manzo deve:

- provenire esclusivamente da bovini Tajima-gyu (sottospecie Japanese Black)
- essere nato, allevato e macellato nella prefettura di Hyogo
- raggiungere un grado minimo A4 o A5
- avere un BMS minimo di 6.

Ogni taglio autentico porta un sigillo del crisantemo e un numero di identificazione a 10 cifre. A causa di questi criteri rigidissimi, il manzo di Kobe è estremamente raro e costoso.

LE “TRE GRANDI” VARIETÀ DI WAGYU GIAPPONESE

Oltre al Kobe, esistono altre due varietà celebri: Matsusaka Ushi: dalla prefettura di Mie, proviene da manze vergini e vanta un altissimo rapporto grasso-carne con consistenza vellutata.

Ohmi Beef: dalla prefettura di Shiga, ha la storia più lunga tra le varietà di Wagyu ed è apprezzato per tenerezza, sapore dolce e grasso molto viscoso che si scioglie facilmente.

I TAGLI DI CARNE NELLA CUCINA GIAPPONESE

La cucina giapponese è famosa per la sua precisione e per la grande attenzione ai tagli della carne, che spesso sono pensati per esaltare al meglio le caratteristiche di tenerezza e marezzatura. Non ci sono “tagli” nel senso occidentale del termine (come fesa, scamone, ecc.) ma piuttosto denominazioni che indicano la parte dell'animale e il suo utilizzo culinario.

Per la griglia giapponese (Yakiniku) e Teppanyaki:

- Ribeye (Rib Rōsu): noto per la marezzatura uniforme e il sapore ricco, ideale per bistecche
- Sirloin (Siru Rōsu): controfiletto, considerato uno dei tagli più pregiati per morbidezza e grasso ben distribuito



- Karubi: costine corte disossate, molto popolari per la buona marezzatura e il sapore intenso
- Misuji: dalla spalla, ha una marezzatura a forma di foglia e consistenza scioglievole. Considerato di alta qualità.

Per Shabu Shabu e Sukiyaki (sempre affettati sottilissimi):

- Chuck Roll: dalla spalla, buon equilibrio tra carne e marezzatura, costo più contenuto
- Filetto: il più tenero, con marezzatura meno evidente ma morbidezza estrema.

IL MAIALE E IL POLLO GIAPPONESE

Il maiale giapponese è apprezzato per la succulenza e il sapore che ricorda frutta secca e burro. I tagli principali sono Rosu (lombata, per Tonkatsu), Butabara (pancetta, per ramen), e Hire (filetto).

Il pollo giapponese, in particolare le varietà Jidori come Hinai-dori e Nagoya Cochin, offre carne più saporita e consistenza più soda rispetto al pollo commerciale. I tagli più usati sono Momo (coscia), Mune (petto) e Teba (ali).