



AZUKI

Storia e Metodo del Fagiolo Rosso

Azukia angularis (Willd.) Ohwi



4000 a.C.: Raccolta selvatica (Sopravvivenza)

Raccolta selvatica dei fagioli come fonte di cibo essenziale. Focus sulla sopravvivenza.

1185-1333: Monaci Zen (Sale, non zucchero)

Utilizzato dai monaci nei tempi per scopi rituali e alimentari. Divenne un mito, esaltando il sapore naturale.



1603-1868: Periodo Edo (Arrivo dello zucchero, nascita del dolce di lusso)

Introduzione dello zucchero come base. Nascono i wagashi (dolci giapponesi) d'arte, celebrando estetica e gusto.



Oggi: Industria (Addensanti, tempi ridotti, perdita di sapore)

Produzione di massa, utilizzo di additivi chimici e processi rapidi. Complessità e autenticità del sapore spesso sacrificate per efficienza.



Confronto

Metodo Tradizionale



Ammollo + doppia cottura

Sapore puro, senza amaro

**Cottura lenta in acqua pura
Selezione manuale
Nessun additivo**

Metodo Industriale



Cottura rapida + additivi

Sapore simulato, retrogusto amaro mascherato

**Alta pressione
Zucchero raffinato eccessivo
Conservanti chimici**

**Un omaggio alla maestria artigianale giapponese.
Riscoprire la storia sensoriale.**