



Lo stazzo di Franca Gala. La cucina gallurese più famosa in Giappone



Franca Gala e i suoi ospiti giapponesi. Altre foto in fondo all'articolo

di Marella Giovannelli 28/04/2015 0 commenti 115 visite

Da tredici anni lo stazzo di Franca Gala a Porto Rotondo è diventato un punto di riferimento per i buongustai giapponesi. Tutto è iniziato nell'ottobre 2002 quando arrivarono in venti dalla signora Franca, invitati da un amico viticoltore, grande estimatore della cucina della padrona di casa. Del gruppo nipponico faceva parte il proprietario di una catena di ristoranti a Tokyo e a Osaka; presente anche Tomoko Fujita, appassionata di gastronomia e amante della Sardegna tanto da abitare 6 mesi all'anno ad Oristano e gli altri 6 a Osaka.

Quella prima cena fu talmente apprezzata dagli ospiti giapponesi che Tomoko, nel salutare Franca, le disse che sarebbe tornata a trovarla. E così è stato; per molte altre volte e mai da sola, dopo aver innescato un passaparola dai risultati eccezionali. Ogni primavera e ogni autunno, l'antico stazzo all'ingresso di Porto Rotondo accoglie piccoli gruppi di giapponesi (appassionati di gastronomia, titolari di scuole di cucina, proprietari di ristoranti, cultori delle tradizioni popolari), tutti spinti da un obiettivo ben preciso: imparare da Franca Gala le ricette della cucina gallurese, spesso da lei squisitamente rivisitate; documentare le varie fasi della preparazione di ogni singola pietanza che poi gustano e commentano insieme.

Le foto in fondo all'articolo sono state scattate questo pomeriggio e includono una sorpresa appena arrivata dal Giappone per Franca Gala; le sue

ricette sono finite in un libro scritto in giapponese da Tomoko Fujita sulla cucina sarda casalinga. Appena entrate in casa le giovani ospiti nipponiche hanno indossato il grembiule che ognuna di loro aveva in borsa. Munite di fogli, penna e macchina fotografica, si sono sistemate in cucina, prima ascoltando e poi facendo pratica, sempre guidate, passo passo dalla "maestra" Franca, coadiuvata da Tomoko nelle vesti di traduttrice.

Il gruppo, particolarmente motivato, è composto dalla proprietaria di una scuola di cucina e dalle sue allieve. Alla fine della lezione teorico-pratica sono finite in tavola tante specialità di cui presto si parlerà in Giappone: le triglie marinate al martini rosso, condite con olio e scorza d'arancia; le cozze gratinate, la fregola con un sugo di cozze e fagioli cannellini, i tocchetti di tonno fresco con sedano e zenzero (in estate sostituito dalle pesche noci), le polpette di melanzane fritte, leggerissime dolci; la ricotta con una prelibata mostarda sempre di melanzane, gli amaretti e le formaggelle.

"L'entusiasmo dei giapponesi per la nostra cucina è fonte continua di emozioni per me che regalo a loro i miei piccoli segreti - spiega Franca Gala -. E' uno scambio di doni, nuove amicizie che si allacciano, rapporti che si consolidano anno dopo anno. E' grande la soddisfazione di veder crescere l'interesse intorno alla cucina della Sardegna e di poter dare un contributo in questa direzione".

CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO

 Like 14   +1 0  Share 2

Etichettato come [franca gala](#), [giapponesi](#), [giappone](#),

Galleria Fotografica



LASCIA UN COMMENTO

Assicurati di inserire le informazioni (*) necessarie ove indicato. Il codice HTML non è permesso.







INVIARE COMMENTO

Commento...

Inserisci il testo che leggi sotto

[Privacy & Terms](#)