Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Che cos'è realmente il wasabi?

Lun 25/01/2016 - 12:14

Il wasabi è conosciuto da molti come quel composto verde chiaro che viene servito assieme al sushi. Il wasabi è una spezia molto forte che col passare del tempo è stata utilizzata anche per dare nuove note di sapore ad altri alimenti come ad esempio le noccioline tostate, le patatine e anche alcuni tipi di formaggi. Spesso e volentieri la pianta del wasabi viene identificata come „rafano giapponese“, anche se, da un punto di vista botanico, si differenzia dal nostro rafano (kren). Ciò nonostante, il caratteristico gusto pungente è un elemento che li accomuna entrambi. Gli oli di senape volatili, c.d. isotiocianati, sono i responsabili del loro sapore pungente. Dell'intera pianta di wasabi viene utilizzato solo il germoglio interrato.
Il vero wasabi non è acquistabile a buon mercato – indipendentemente dal fatto che esso sia fresco, in polvere oppure in pasta già pronta. Da ciò deriva che molti prodotti che si possono trovare sul mercato, siano essi indicati come pasta di wasabi o polvere di wasabi, contengono una quantità di wasabi decisamente esigua. Gran parte della costosa materia prima, infatti, viene sapientemente sostituita con un composto di rafano, senape, coloranti ed aromi. Prima di acquistare un prodotto al wasabi, si consiglia, pertanto, di leggere attentamente l'etichetta degli ingredienti che lo compongono.

Comunicato stampa
Bolzano, 25/01/2016