

Soluzione superiore/superiore avanzato es.34:

In Giappone esplode la mania dei/per i maritozzi con la panna

Vuoi forse per la leggiadria della sua farcitura, vuoi per la sua forma arrotondata così perfetta, o per la pulizia delle sue linee, il romanissimo “maritozzo con la panna” negli ultimi mesi ha totalmente conquistato il Giappone.

I MARITOZZI SONO OVUNQUE, DAI RISTORANTI ALLE RIVISTE

Magari è anche un po' merito di una certa “comparsata” televisiva – qualche anno fa un'emittente nipponica gli ha dedicato addirittura un'intera puntata – fatto sta che oggi il maritozzo è veramente dappertutto. Si trova sulle/nelle riviste di cucina, sui/nei blog e sui/nei siti, in tutte le pasticcerie, nei negozi, nei ristoranti. Si trova nei “konbini”, i convenience store di quartiere. Lo si trova – attenzione, attenzione – confezionato, impacchettato e pronto a/per essere portato o spedito ovunque si senta il bisogno di un morbido panino ripieno di panna.

Tale e tanta è la devozione che i giapponesi nutrono per questo prodotto che è ormai diventato un vero oggetto di culto. A tal punto, come spesso avviene nel paese del Sol Levante, da essere assorbito, riprodotto e migliorato. Almeno secondo loro. Ecco spiegato come, sebbene possa far inorridire qualcuno, siano apparsi perfino maritozzi estremamente “kawaii”, decorati con fiorellini, faccine, frutta fresca, panna colorata, granella di pistacchi... E chi più ne ha, più ne metta.

Non è certo una novità che i giapponesi si invaghiscano di (dei) cibi stranieri, creando ondate e mode esplosive nel giro di pochissimo tempo. Da lì sono già passati altri dolci tipici come la “crème brûlée”, la “panna cotta”... E che dire di “waffle” e “pancake”, di cui i giapponesi sono diventati massimi esperti. Dei/Fra i/Tra i nostri? Primo su/fra/tra tutti, il “tiramisù”. Che ora ha trovato un degnissimo avversario.

adatt. da”AGRODOLCE.IT” <https://www.agrodolce.it/2021/07/07/in-giappone-esplode-la-mania-dei-maritozzi/>