

Fotografia

Oltre i banconi, la «metafora» di Nicola Tanzini

Il mercato ittico di Tsukiji come i turisti non hanno forse mai visto. E mai più vedranno. Il luogo cult di chi va a Tokyo, simbolo del pesce crudo nipponico, ma anche dei ristoratori giapponesi, viene raccontato con un taglio inedito e quasi profetico da Nicola Tanzini. Abituati a vedere questo luogo affollato, con un via vai continuo di gente e di curiosi, fra folklore e mito - basta citare l'imperdibile asta del tonno all'alba - il fotografo italiano (fondatore fra l'altro del progetto Street Diaries), mostra la fase che ogni giorno precede la chiusura. Lavoratori rilassati con la testa già altrove: c'è chi è seduto su bancali ormai vuoti, chi fuma una sigaretta, chi legge un giornale, chi si riappropria del telefono per ri-connettersi con il mondo, chi sorreggia un tè, chi dorme su un mezzo trasportatore, chi pulisce il proprio banco, chi riordina le casse di polistirolo. Non ci sono quasi pesci nel mercato di Tsukiji di Tanzini. Ci sono persone. Che qui lavorano e vivono una fetta significativa della loro vita. Una poetica riflessione sul senso del tempo e dello spazio. Sulla vita umana. E una metafora. Perché il suo racconto Tokyo Tsukiji (Contrasto, pagine 208, euro 29,90) esce proprio quando su questo mitico mercato si spengono le luci (lo scorso 6 ottobre) dopo 83 anni, per lasciare il posto a un parcheggio in vista delle olimpiadi del 2020. Il mercato di Tsukiji non esiste più, ha ripreso le attività a Toyosu. Per questo raccontare oggi la "chiusura" del rito quotidiano di Tsukiji è diventato involontariamente il racconto della fine di un'epoca. Cosa sarà il nuovo e innovativo mercato di Toyosu, se raccoglierà la stessa attenzione dei turisti internazionali, se saprà ricreare quell'atmosfera straordinaria, se saprà ricostruire il mito, lo vedremo nel tempo. Ma Tsukiji resterà probabilmente per sempre il tempio del tonno, del pesce made in Japan e di tutta la cultura gastronomica nipponica. «Tsukiji è un posto straordinario - confessa Tanzini, presentando la mostra allo Spazio Leica di Milano, in via Mengoni, a due passi dal Duomo (fino al 4 novembre) -. Non è casuale che qui alle sei del mattino ci sia un mondo in movimento e che va ben oltre l'interesse gastronomico. Ma non volevo raccontare quello che è già stato filmato, fotografato e narrato in maniera diversa da professionisti e turisti e divulgati attraverso i social network - spiega Tanzini -. Io ho pensato di raccontare questo luogo che ho visitato per due anni, molteplici volte, osservando le persone che lo animano dal di dentro, il loro lavoro, calando questa esperienza e questo rito nel contesto della loro vita. Narrare un momento preciso che rappresentasse quella dimensione specifica, sospesa fra il caso, lo sforzo fisico e lo stress mentale. Immaginando cosa può succedere dopo. Quando alle 10 di mattina, queste persone tornano nelle loro case. Siamo all'interno del mercato di Tsukiji, ma per assurdo potremmo essere ovunque».



Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress 2013-2017

Benedetta Donato, curatrice del volume e della mostra evidenzia proprio questo significato "nascosto", che va oltre le immagini: «Tsukiji appare come un teatro in bilico tra risoluzioni e ripartenze, che precede imminenti evoluzioni ancora ignote. Il denominatore comune delle immagini, pur connotate da un attraente appeal estetico, appare sostanziarsi al di là di quello che si vede, come se, per il principio di astrazione, non ci trovassimo all' interno del mercato ittico più grande e maggiormente visitato al mondo. Viene disegnata una scenografia perfetta che annulla la distanza geografica e culturale, rendendo possibile per lo spettatore, riconoscere una specifica condizione, perché vissuta, condivisa e intesa come peculiare della propria esistenza. Si tratta della ricerca incessante di istanti unici e prolungati che servono alla decompressione fisica e mentale. Riuscire a prendere le distanze dal caos e dalla frenesia del quotidiano e di apprezzare, parafrasando Manuel Tardits, "i momenti di vuoto e assenza"». Così le foto di Tanzini diventano non solo metafora dell' epilogo del mercato di Tsukiji. Ma anche della vita.

RIPRODUZIONE RISERVATA Un libro e una mostra raccontano le fasi conclusive di una giornata a Tsukiji, senza turisti e curiosi Ora questi scatti rappresentano la fine di un' era.

GIUSEPPE MATARAZZO

TSUKIJI

La fine di un mercato Tsukiji, il più noto mercato del pesce del Giappone ha cambiato sede. Se l'estate torrida del 2018 ne ha messo in ginocchio gli impianti di raffreddamento, forzando i grossisti a conservare il prodotto fresco nelle celle frigorifere dei camion, la nuova sede di Toyosu - peraltro non distante ma in una dimensione diversa quanto a strutture, suggestione e spontaneità - ha sollevato molte resistenze e perplessità. Il tempo confermerà se lo spostamento andrà a beneficio della bontà del prodotto e delle esigenze dei venditori oppure di una speculazione che attende di appropriarsi della vecchia sede per rilanciarne il ruolo aggregativo e commerciale dopo l'utilizzo a Giochi olimpici e paralimpici del 2020.

A partire dal 1935 in cui fu inaugurato in quella che era l'area portuale della capitale, poi estesa ben oltre nella baia con l'aggiunta di zone residenziali e produttive ricavate dal riempimento del mare, Tsukiji ha visto un'attività con regole, codici e partecipanti che ne hanno alimentato insieme profitti e mito. Per decenni, ogni mattina alle sei, centinaia di tonni ciascuno con il peso e l'indicazione del porto di provenienza sono stati allineati su file e file nel grande locale refrigerato per essere meticolosamente ispezionati da esperti mediatori tra grida e dita alzate, tastati per la loro consistenza e esaminati attentamente. Parte di eccellenza di una contrattazione che è arrivata a interessare quotidianamente 480 diverse specie ittiche per un valore di oltre 12 milioni di euro, con puntate all'acquisto che solo la passione per il pesce fresco e crudo dei giapponesi e una lunga tradizione di pesca dedicata ai buongustai può giustificare.

Fino al culmine nel 2013, quando un tonno Pinna blu del peso di 222 chilogrammi fu battuto all'asta per l'equivalente di 1,55 milioni di euro. Un record da confrontare, ad esempio, con l'asta di inizio 2018 che ha toccato 281mila euro per un pesce di 4,5 quintali, ovvero "solo" 624 euro al chilo. Un "affare" che si è aggiudicato la catena di ristoranti specializzati Sushi Zanmai. A conferma che Tsukiji è stata una iniziativa commerciale di rispetto, di fatto la maggiore asta del suo genere al mondo, che con il tempo ha raggiunto lo status di bene culturale e attrazione turistica. Il business ittico, infatti, è stato centrale ma non unico per l'area nota anche per la sua vivacità, affollata dall'alba a ben oltre il tramonto perché polo d'attrazione con i suoi innumerevoli ristoranti e rivendite di cibo, fresco o cucinato. Sicuramente l'ultima asta, all'alba del 6 ottobre, è stata per battitori, clienti e pubblico un momento di alto contenuto emotivo, perché se molti riconoscono la necessità del cambiamento, per tanti la chiusura farà di Tokyo una città un po' più asettica e della sua gastronomia una tradizione meno verace. «Oggi è un giorno triste. Tsukiji ha cercato di tenere il passo con i tempi ma sta invecchiando e oggi io sono venuto qui per dire al mercato "grazie e addio"», ha sintetizzato a nome di altre migliaia di tokyoit e di



stranieri Hisao Ishii, un banditore d'asta 68enne oggi in pensione ma a suo tempo insieme un esempio e un veterano tra gli operatori.

Vero è che pochi negli ultimi anni si sono opposti con decisione a una sorte segnata dal tempo e dalle sempre più restrittive norme ambientali e igieniche. Il degrado delle strutture e soprattutto della sala delle aste era ormai evidente, come pure tangibile era diventata la preoccupazione per la sicurezza davanti al rischio di terremoti e incendi. Infine, anche la crescente interferenza di centinaia di visitatori in coda per i soli 120 posti disponibili al pubblico aveva creato disagio e malumore tra i commercianti.

La nuova sede era previsto aprisse i battenti il 7 novembre 2016 ma il governatore di Tokyo, Yuriko Koike, ex deputata e ex ministro della Difesa, ha posticipato il piano per potenziali rischi di inquinamento del suolo e dell'aria dovuto al precedente utilizzo della struttura come impianto di produzione di gas. Si è arrivati così, dopo ulteriori contatti tra il governo metropolitano e le varie parti in causa, al trasferimento dell'11 ottobre nella struttura di Toyosu: 406mila metri quadrati (quasi il doppio della vecchia sede), che dispone di ampi spazi a temperatura controllata per le contrattazioni, con gallerie separate da vetrate per i visitatori.

Come confermato da Hiroyuki Taguchi, alla guida del raggruppamento di grossisti del pesce Daiichisuisan Co., da ora in poi, «sarà responsabilità di ciascuno che lavorava al mercato di Tsukiji riproporre il "brand Tsukiji" a Toyosu». Pochi si illudono sulla capacità di attrazione della nuova struttura se non per gli addetti ai lavori, ma molti sperano che la vecchia area venga riconvertita a «parco gastronomico» che salvi la fama di Tsukiji e il suo potenziale attrattivo.

RIPRODUZIONE RISERVATA Tokyo Il 6 ottobre ha chiuso i battenti il "tempio" del pesce, simbolo della gastronomia giapponese e meta dei turisti. Farà posto a un parcheggio per le Olimpiadi 2020 Una nuovissima e innovativa struttura accoglie adesso i grossisti nel centro di Toyosu. Un polo distributivo al passo coi tempi, sicuro ed efficiente Ma saprà ricreare la stessa magia di quel luogo? DIARIO In pagina tre foto realizzate da Nicola Tanzini nel 2016 all'interno del mercato di Tsukiji, a Tokyo Protagonisti i lavoratori, al termine della mattinata: chi si riposa (in alto a sinistra), chi si riappropria dello smartphone (in alto a destra), chi fuma una sigaretta (qui a fianco).

(Nicola Tanzini, TokyoTsukiji)

STEFANO VECCHIA