

Rafano Bio del Sud-Ovest



Il **rafano** (*Armoracia rusticana*) è una pianta comune dell'Europa dell'Est e del Nord, chiamata anche « ravanello di cavallo » ; è molto apprezzato per il sapore molto piccante della sua radice che ne fa un buon sostituto alla senape. È allora utilizzato grattugiato, in una salsa o purea per accompagnare le carni, i salumi, il pesce affumicato e anche la pasticceria. È spesso paragonato al wasabi, ma con una nota più pronunciata e una sensazione di calore che si intensifica in gola.

Il **wasabi** giapponese (*Eutrema japonicum*), fa parte di una specie simile.

Il condimento omonimo è prodotto a partire dallo stelo di questa pianta. Ciononostante, a causa della sua grande rarità e dunque del suo prezzo, si utilizza generalmente un surrogato costituito da rafano ridotto in polvere e colorato di verde. Questo prodotto è venduto nei supermercati asiatici o servito nella maggior parte dei ristoranti giapponesi, anche in Giappone.



