


*Nipponiche evasioni* |

# BIG IN *Japan*





Dolce e salata, delicata e sapida, agra e talvolta piccante. La cucina giapponese vanta infinite sfumature di sapore. Che rendono onore alla terra e al mare, non dimenticando i boschi. Dove nascono i funghi *shiitake*, proposti spesso in versione secca. Preziosi di vitamina D, potassio e fibre, nonché sani portatori di umami. E la carne *wagyu*? Sorprende il palato con la sua intensa marezzatura.



*Cucina raffinata quella giapponese. Essenziale e complessa, profonda e lieve. Fatta di gesti antichi, di sapienti rituali e di tecniche ancestrali. Ma fatta pure di una sensibilità contemporanea che la rende aperta al mondo, all'innovazione e alla contaminazione. Una cucina cool, cold ma anche calda. In cui il sushi recita la sua parte ma non l'opera omnia. Alla quale concorrono attori diversi, ingredienti ricercati, grandi maestri e armonia assoluta. Washoku per dirla in una parola che sintetizza la cucina popolare e tradizionale del Paese, iscritta dal 2013 nella lista dei patrimoni immateriali dell'Unesco ed espressione di condivisione, coesione e convivialità. Rispetto per l'ambiente e per l'ospite. Mentre spetta alla kaiseki il compito di dar voce alla manifestazione più alta della gastronomia nipponica. Summa di pietanze servite in mini porzioni, in perfetta empatia con le stagioni*

*di Cristina Viggè*

## UMAMI HUMANUM EST

Non è una semplice sensazione. Ma un vero e proprio quinto gusto. In perfetta sinergia con il dolce, l'acido, il salato e l'amaro. "Anzi, è in grado di creare armonia fra gli altri gusti", sostiene Yoshihiro Murata, tre stelle Michelin del ristorante Kikunoi di Kyoto, nonché uno dei massimi interpreti della cucina *kaiseki*. Il suo nome? Umami. A svelarlo, nel 1908, il professor Kikunae Ikeda dell'allora Tokyo Imperial University. Che lo identificò nel glutammato, un aminoacido presente in larga quantità nell'alga *kombu*. Ma anche nei pomodori, nelle cipolle, nei broccoli, negli asparagi, nelle barbabietole, nei funghi. E persino nel formaggio (come il parmigiano) e nella frutta (vedi il mocambo). Come riconoscerlo? Dalla sua capacità di avvolgere l'intera lingua, dalla sua intensa persistenza e dal suo essere in grado di stimolare la salivazione.



**IZU**  
Corso Lodi 27  
Milano  
Tel. 02 59900221  
www.sushi-izu.it



Chiamato in quest'ultimo caso *haccho miso*, proprio come un'azienda che lo fa ancora come una volta. Partendo da soia e sale, sistemati in botti in legno di due metri di diametro, sulle quali vengono posizionate circa tre tonnellate di pietre. Per poi lasciare fermentare il tutto in modo naturale. Ottenendo un prodotto fiero di sublimare in zuppa ma pure di accompagnare una cotoletta di maiale (*misokatsu*). E la salsa di soia? Si chiama *shoyu* e conosce diverse varianti. La *usukuchi-shoyu*, prodotta (da oltre 400 anni) dalla maison Higashimaru Shoyo a Tatsuno, nella prefettura di Hyogo, vanta un sapore fine e un tono pallido, mentre la *koikuchi-shoyu* ha un colore bruno e un gusto più deciso. Due, invece, sono tipiche di Aichi: la *tamari-shoyu*, dalla densità particolare e dall'aroma intenso, e la chiara *shiro-shoyu*. Usata nella preparazione del *chawanmushi*, nipponico pudding a base di uova. Senza trascurare l'aceto e il mirin, ottenuto dalla fermentazione di riso glutinoso e maltato e alcol.

### UMAMI EXPERIENCE

"Dona un piacevole senso di pienezza", spiega, riferendosi al quinto gusto, Arturo Pappalardo: napoletano e super esperto di molecular mixology dietro al bancone bar dell'Izu di Milano. Ristorante che mutua il nome da una penisola giapponese (celebre per l'intensa attività peschereccia) e che propone una *japanese creative experience* all'insegna del *food pairing*, grazie al duetto con cocktail sensoriali. Spesso (e volentieri) di tendenza umami. "Tra l'altro cerco di utilizzare oli di sesamo e d'argan, che amplificano la sensazione di avvolgenza. E poi i peperoncini, che verticalizzano il gusto, e una mistura di pepi che fanno da veicolo", docet mister Arturo. Intento a mettere a punto il Bloody StraWasabi, compendio red di succo di pomodoro, fragole, menta, sedano, sale di Maldon, pepe lungo africano, *wasabi*, salsa worcester, vodka e succo di lime. Servito in vasetto con corredo di zito-cannuccia. "Perché la trafilatura in bronzo della pasta regala al palato un imprinting cremoso", aggiunge il maestro del mix. Un cocktail very umami, perfetto in accoppiata con gli *ebi fry*: deliziosi gamberoni rossi avvolti in pasta kataifi, impreziositi da una spolverata di pistacchi di Bronte e da una salsa tartara homemade. "A volte, la prepariamo anche aggiungendo *sake* e salsa di soia", precisa il titolare Jin Hu. La cui filosofia si riassume in sostanza, passione ed estro. E in una cucina in cui vige la massima qualità della materia prima. Pesce, in primis. Come i carabinieri con avocado, essenza d'agrumi e *yuzu*; il carpaccio (leggermente piccantino) di ricciola, tonno rosso e salmone con salsa di frutta e verdura e olio extravergine; e il salmon bigné con crema di patate scottate al forno e salsa di soia alle verdure. Ottimi in connubio con il Waiting Sunset: bitter Campari, vodka, passion fruit, succo d'arancia, gocce d'olio di sesamo e fiori di *dushi*. Mentre The Ritual, sintesi dell'antico rito del tè e dell'avanguardia

dello shaker, sposa al meglio i fusion udon di riso (fatti in casa) con ortaggi, crema al curry e zafferano, nonché un sontuoso fuori carta: il rombo in umido con julienne vegetale, germogli di zenzero, bambù, *shiitake*, olio di sesamo e salsa piccante. Espressione top dell'umami. Esaltato nel drink, versato dalla teiera in ghisa nella tazza in raku: *sake*, vodka agli agrumi, *yuzu*, mandarino, tè *matcha*, soda allo zenzero, shiso e fiori di *dushi*. Il tutto potenziato da un sapiente tocco da maestro: un sigillo in ceramica (pardon, in pasta di zucchero) e un cioccolato fondente, pronto a celare bacche di timut. Che, se masticate, creano un effetto flipper in bocca. E per un "patate arrosto" effect? Et voilà il Peking Duk: oli essenziali alimentari (ipoallergenici) di pollo o di manzo, vodka infusa al rosmarino, tintura madre di estragone, miscela di pepi e peperoncini e Lemon soda. Mentre un drink-dessert umami-aromatico chiosa il pasto. Messo a punto con confettura di fichi, oli di salvia e di prosciutto, succo d'arancia e brandy. A memoria della merenda dell'infanzia. Il tutto da sperimentare in uno spazio raffinato, illuminato da cinquanta crateri stellari dorati. ○



Hajime Yoneda



Hiohihiro Narisawa



Bread of the Forest



Nobuya Niimori



## NIPPONICHE SUPERSTAR

Vanta tre stelle Michelin ed è alla guida di un ristorante giunto alla terza generazione di celebrità. È lo chef Yoshihiro Murata, noto interprete dell'alta cucina *kaiseki* al Kikunoi di Kyoto.

Alfiere di delicatezza, potenza e bellezza.

[www.kikunoi.jp](http://www.kikunoi.jp)

Illuminato da un triplice astro Michelin, è pure noto come il più caro ristorante al mondo. Il suo nome? Kyoto Kitcho, capitanato da cuoco Kunio Tokuoka.

[www.kitcho.com/kyoto](http://www.kitcho.com/kyoto)

Terra, acqua, fuoco, carbone, foresta. Per Yoshihiro Narisawa la natura, i paesaggi, le stagioni, le sensazioni e gli elementi divengono spunti per pietanze dallo spirito libero e audace. Proposte a Les Créations de Narisawa: a Tokyo e all'ottavo posto nella classifica dei 50 World's Best Restaurant.

[www.narisawa-yoshihiro.com](http://www.narisawa-yoshihiro.com)

Planeth Earth. Si chiama così la visionaria insalata (composta da una trentina di verdure orientali e occidentali, condite con una salsa allo *yuzu*) firmata dallo chef-ingegnere Hajime Yoneda:

2 stelle Michelin e headquarter ad Osaka.

[www.hajime-artistes.com](http://www.hajime-artistes.com)

Meglio conosciuto come Nobu, Nobuyuki Matsushisa è il famoso chef patron di ristoranti dislocati in ben cinque continenti.

Una storia di stile e di successo, la cui l'inconfondibile cifra stilistica è la raffinatezza.

[www.noburestaurants.com](http://www.noburestaurants.com)

Il suo nome significa "uomo in cammino". Verso la vittoria, indubbiamente. E così è Michito Kaneko, titolare del Lamp Bar di Nara, il Bartender of the Year 2015, incoronato nella Diageo Reserve World Class, tenutasi a Cape Town.

## MUST "MENEGHINI"

### Osaka

Per chi ama l'eleganza della classicità. Da provare: il *sukiyaki*, a base di carne di manzo e verdure brasate in salsa di soia. Nella pentola di servizio, vengono poi aggiunti e cotti gli *udon*. Chef: Ikeda Osamu.

Corso Garibaldi 68 - [www.milanoosaka.com](http://www.milanoosaka.com)

### Sushi B

Nel cuore di Brera, un luogo soffuso, in cui la cucina giapponese incontra la verve mediterranea. Da non perdere: il sigaro di pasta fillo con sarde al profumo di shiso. Chef: Nobuya Niimori.

Via Fiori Chiari 1a - [www.sushi-b.it](http://www.sushi-b.it)

## IL GIAPPONE IN UN CLIC

### Ente Nazionale del Turismo Giapponese

[www.turismo-giappone.it](http://www.turismo-giappone.it)

### Airg - Associazione Italiana Ristoratori Giapponesi

[www.ristoratorigiapponesi.it](http://www.ristoratorigiapponesi.it)

### La Via del Sake

[www.laviadelsake.it](http://www.laviadelsake.it)