

TENDENZE A TAVOLA

## La Giappomania arriva in cucina Anche a Sassari sushi e wasabi

Intervista ad un autentico gastronomo giapponese

03/07/2010

di Valentina Guido



**SASSARI.** Sushi, sashimi, norimaki, gyoza, onigiri, wasabi, yakiniku, nikujaga... se non avete capito di cosa stiamo parlando, vuol dire che non siete ancora stati contagiati dalla **nippomania**, la passione per la cucina giapponese. Nelle grandi città è esplosa da diversi anni, a Roma e Milano i sushi bar non si contano più.

**Sassari**, come spesso capita, è arrivata tardi anche stavolta: solo l'anno scorso è nato il primo locale interamente votato alla cucina nipponica. È il [Sosushi](http://www.sosushi.it/index.php?id=176&no_cache=1&L=0) ([http://www.sosushi.it/index.php?id=176&no\\_cache=1&L=0](http://www.sosushi.it/index.php?id=176&no_cache=1&L=0)) in via Deffenu, di Damiano Cuccuru, che ha scelto di

vincere le diffidenze dei sassaresi **abbinando il cibo all'arte**. Così il locale organizza vernissage, aperitivi con l'artista, vere e proprie mostre di opere pittoriche che, periodicamente, abbelliscono il locale. A quanto pare, funziona: «I clienti sono in costante aumento», spiega Cuccuru che recentemente ha introdotto anche il buffet all'ora di pranzo al prezzo fisso di 12 euro. Al momento il Sosushi è l'unico ristorante giapponese della provincia di Sassari, se si esclude un take away che si trova ad Alghero vicino alla nuova passeggiata sul porto. Tutte novità che fino a pochi anni fa per i sassaresi erano decisamente insolite.

**Cena giapponese in agriturismo.** Ma c'è anche chi ha tentato un'operazione ancora più insolita: trasformare per una sera un agriturismo sardo in un tempio del sushi (*vedi foto*). Via le forchette, avanti le bacchette, e come segnaposto, un origami: domenica scorsa l'agriturismo [Kent'annos](http://www.tenutedettori.it/ita/agriturismo_ristorante.html) ([http://www.tenutedettori.it/ita/agriturismo\\_ristorante.html](http://www.tenutedettori.it/ita/agriturismo_ristorante.html)) delle Tenute Dettori ha rinunciato ai porretti e ai capretti cotti alla brace, al pane e ai dolci fatti in casa, e naturalmente al mirto, prontamente sostituito da un ottimo distillato di prugna giapponese e dall'immancabile sakè. Artefice del banchetto dal sapore orientale, il gastronomo **Hiroto Sasaki** (*vedi foto*), giunto in quel di Sennori per un week end proprio per raccogliere l'invito del ristoratore-sommelier Piero Careddu e dell'enologo Alessandro Dettori. L'idea è piaciuta a oltre 60 persone, «ma le prenotazioni erano di più, solo che noi abbiamo stabilito un limite», spiega Careddu. Non sono poche, considerato anche il prezzo della serata che superava di 20 euro quello normalmente praticato dall'agriturismo. Del resto la cucina giapponese non è famosa per essere economica e se si vuole offrire pesce crudo di qualità non si può risparmiare.

**Parla un giapponese doc.** «Come riconoscere se il sushi o il sashimi sono freschi? Io lo capisco dall'odore- risponde Hiroto Sasaki- e non comprerei mai quello che si vende al supermercato: si capisce dal colore che usano conservanti». Sasaki è originario di Tokyo ma vive a Roma da 13 anni e fa l'importatore di vini italiani in Giappone. «A Roma ci sono più di 100 ristoranti, ma solo uno, massimo due, sono autentici».

**Cucina giapponese e italiana a confronto.** Da vero figlio del Sol levante, a casa propria mangia riso in grandi quantità e lo abbina anche a cibi italiani, ma se gli si chiede di mettere a confronto la cucina giapponese con quella italiana-mediterranea, considerata una delle più sane, le sue origini orientali prevalgono: «La cucina italiana è buona, ma per me l'olio d'oliva ha un sapore troppo forte. Per le frittelle, come la tempura, meglio l'olio di sesamo». Stesso discorso per il tonno rosso: quando a marzo il [Cites](http://www.cites.org/) (<http://www.cites.org/>) ha bocciato la proposta d'introdurlo fra le specie a rischio estinzione, anche Hiroto Sasaki deve aver esultato come la maggior parte del suo popolo:

«Per la nostra cucina il tonno rosso è importante».

**Il sushi si abbina col sakè.** Per quanto riguarda l'abbinamento pesce crudo-vino, Sasaki non ha dubbi: ci vuole il sakè, ottenuto dalla fermentazione del riso. Ma recentemente da quando ne ha parlato il guru [Robert Parker \(http://www.erobertparker.com/\)](http://www.erobertparker.com/), anche il vino vero e proprio, ricavato dal vitigno autoctono giapponese **Koshu**, è balzato agli onori delle cronache enogastronomiche.

**I fanatici del Sol levante.** Stregati dalle “**Memorie di una geisha**” di Arthur Golden, conquistati dai **Manga**, affascinati da una cultura millenaria che celebra la bellezza effimera dell'albero di ciliegio, anche i sassaresi dunque cominciano ad apprezzare la cucina giapponese e tutto ciò che il Sol levante rappresenta. Forse non si comportano come i thailandesi, talmente fanatici da utilizzare lenti a contatto over size per avere occhi grandi simili a quelli degli eroi dei cartoni animati, ma almeno piano piano imparano a conoscere sapori esotici diversi da quelli cinesi e messicani, abbondantemente noti in città.

---

© Riproduzione non consentita senza l'autorizzazione della redazione

Expand  
nextprevious  
Close  
Previous  
0/0  
Next