



# IL SUSHI ad Arigatò

## SUSHI SENZA PARAGONI

Prima di chiedervi dove gustare il migliore cercate di capire che cosa state mangiando, perché il sushi non è solo un ottimo cibo ma anche e soprattutto uno stile di vita, un rituale, una fede. Pesce crudo, riso sushi, alghe essiccate, salse di vario genere. A dirla così sembra un pasto molto semplice eppure da qualche anno a questa parte sta facendo letteralmente impazzire il mondo. Ristoranti di sushi sono apparsi ovunque, i suoi estimatori si sono moltiplicati, gli amanti si sono dedicati all'arte della preparazione forse con risultati scudenti, tutti prima o poi lo hanno assaggiato e pochi ne sono rimasti delusi.

Per prepararne uno davvero buono sono necessari anni di esperienza. L'tamae non è un cuoco qualsiasi, non a caso la bontà di un ristorante dipende essenzialmente da chi ne cura la cucina, e la sua disciplina può essere paragonata a quella degli antichi samurai. Per i primi due anni l'aiuto cuoco può solo osservare e lavare i piatti, nei due anni successivi potrà cuocere il riso e dosarne perfettamente lo zucchero e l'aceto. Solo a questo punto la sua arte sarà pronta verso un affinamento progressivo.

# SUSHI

Entrare in un sushi bar è un'esperienza unica, l'tamae infatti vi accoglierà con estremo calore, tutti saranno al vostro servizio anche se nel porgere le vivande noterete estremo rigore e attenzione. A tavola il sushi si mangia secondo regole precise di galateo a partire dall'uso dei bastoncini, versare le bevande, gustare i bocconcini e a fine pasto la pulizia delle mani. La tradizione vuole che nel 500 a.C. le popolazioni dell'est asiatico univano il pesce di fiume e il riso per farli fermentare insieme. Furono prima i cinesi poi i nipponici a pressare il pesce crudo tra due strati di sale o a comprimere il riso nel pesce per esaltarne il sapore. È proprio durante la fermentazione che il riso produce un tipo di acido lattico in grado di marinare il pesce. Dopo quasi un millennio fu un certo Matsumoto Yoshiichi ad aggiungere l'aceto al riso per accelerare la fermentazione ed esaltare il sapore del pesce. Nel 1820 lo chef Hanaya Yohei decise di saltare questo passaggio e sulla sua bancarella vendeva fettine di pesce crudo adagiate su del riso all'aceto, le sue creazioni veloci ed ottime conquistarono presto il gusto dei palati dell'epoca e oggi il pasto a base di pesce crudo non ha pari. Lo sceglie chi fa attenzione alla dieta per il suo gusto leggero, le poche calorie, la realizzazione raffinata, lo ama chi vuole cambiare e concedersi ogni tanto uno sfizio che in quanto a prezzo può raggiungere vette impensabili. Per i nipponici il sushi è un capriccio costoso che ci si concede di tanto in tanto, da noi mangiare pesce crudo a 10 euro è improbabile a meno che non si tratti di pesce pessimo.

Ci sono posti al mondo dove per un sushi rotante si spendono 240 euro come nel leggendario Sukiyabashi Jiro, un minuscolo establishment da 20 coperti di proprietà della 82enne Jiro Ono. Situato negli scantinati di un palazzo di uffici di Ginza a Tokyo, il ristorante si è meritato il famoso asterisco a sei punte. In giro per il mondo si può andare al beach point Sosushi in Costa Smeralda, che organizza cene a domicilio, show-cooking e serate a due.

Oppure a Capri il Qvisi and Sushi del Quisisana, A Milano il Nobu offre sushi accanto a cucina giapponese influenzata da sapori sudamericani con ingredienti rari e pregiati quali il merluzzo nero dell'Alaska caramellato e grigliato o lo yaki di manzo argentino. Ma è a New York che troverete il rotolo di sushi più caro al mondo, mille dollari, al Koi Restaurant. Chi mangia sushi viene ammaliato anche dalla varietà di colori e dal modo di presentarlo e servirlo: il Makizushi è il tipo di sushi più noto agli occidentali, l'Uramaki è un rotolo con il nori, la foglia essiccata, all'interno, e il riso all'esterno, il Nigiri è il più popolare in Giappone, composto da fettine di pesce crudo o verdure adagiate su pallottole di riso modellate a mano. Questi sono solo esempi, gli altri sono da scoprire e degustare insieme alle immancabili salse, la soia e il wasabi, piccantissimo, le combinazioni variano con pesce, alghe, vegetali o uova. Dopo tutto questo vi state ancora chiedendo il segreto della bontà del sushi? Sappiate che alla base c'è scelta molto oculata del pesce che deve essere fresco, lavorato di fronte al cliente, consumato nel giro di poco tempo altrimenti rischia di rovinarsi. Tanto è importante la materia prima che nel passato la sua preparazione era prerogativa degli uomini per un semplice particolare, la temperatura delle mani delle donne è leggermente superiore alla media e rischia di rovinare il pesce durante la sua lavorazione, una vecchia credenza che però non sminuisce affatto la prelibatezza dei piatti. Una volta terminato il pasto ricordarsi sempre di ringraziare, i giapponesi apprezzeranno molto!