

PANORAMA



TAGLI ALLA SANITÀ

Ecco cosa rischiamo

**CHI
GIOCA
SULLA
NOSTRA
PELLE**

LINK_REVISIONISMI CULINARI

Cina *contro*

**LA GUERRA
DELLA
BACCHETTA**



Giappone

Via gli unti involtini primavera, via i soliti sushi: le cucine dei due grandi imperi orientali in Italia, sono arrivate ben oltre, sfidandosi in una **battaglia all'ultima leccornia**, spesso portatrice di reciproche contaminazioni. Leggere qui per tenersi aggiornati.



LINK_REVISIONISMI CULINARI



Sopra, la sala del ristorante Gong, fusion a Milano (gongmilano.it). A sinistra, uno dei piatti a base di scampi e frutti di mare.

Di loro si può dire che non si sono mai amati. Né per storia, né per carattere, né per palato. Anche se condividono l'uso delle hashi, le bacchette, adorate dai designer perché essenziale prolungamento delle dita, e di molti ingredienti, tra cui i vari formati di pasta. Ma adesso i termini della guerra tra Cina e Giappone si sono spostati, almeno dal punto di vista gastronomico.

Fino a qualche anno fa c'erano la purezza e il rigore nipponici contro i draghi e la dubbia pulizia cinesi. Sashimi tagliati dai venerabili maestri dei coltelli e presentati con squisito senso estetico contro involtini primavera fitti di ingredienti misteriosi, resi più ansiogeni dall'appello di Pechino all'Unesco perché i cento cibi di strada cinesi più antichi e popolari siano riconosciuti come patrimonio culturale dell'umanità. Squisitezze come: stelle marine allo spiedo,

bachi da seta marinati, serpenti in umido.

La faccenda si è acuita quando le fanciulle snob hanno scoperto che sushi e sashimi erano un escamotage per stare a dieta con eleganza; e da lì allo status di moda inarrestabile il passo è stato breve. La cosa non è sfuggita all'imprenditorialità cinese, che subito si è organizzata aggiungendo alle proprie cucine un reparto «giapponese». I nipponici hanno contrattaccato costituendo un gruppo certificato di esercizi «di vera cucina giapponese»; ma nel frattempo il sushi era diventato oggetto di happy hour. In altre parole, per un assaggio serio di questi universi gastronomici, sembravamo destinati a doverci spostare a Londra o a Parigi. Poi, a sorpresa, il salto di qualità. Cinese il più impressionante: e adesso anche da noi si può sperimentare il decantato parallelo tra gli ideali formali della cucina del Celeste impero e quelli della cucina classica francese, partendo da Milano, la città più curiosa, ma anche esigente, di sapori esotici.

Al Bon Wei, spazi sofisticati, dove si brinda con champagne, il cuoco Guoqing Zhang esegue una serie di menu, ciascuno

ispirato ai piatti tradizionali di una delle otto regioni gastronomiche della Cina, accompagnati durante Expo dal commento di un docente di cultura cinese e vergati da un maestro calligrafo. Da Dim Sum, che vuol dire «pezzettini di cuore», il cristallo di gamberi, i ravioli di capesante e aragoste, e altre trenta piccole portate fritte o al vapore, echeggiano la ricercatezza di quelli di Yauatcha firmati da Alan Yau, l'appuntamento londinese più ambito, che ora ha aperto anche a Montecarlo con Song Q Bao, a Roma, sta seducendo la città d'Italia meno propensa all'esotico; e perfino a Capriate San Gervasio, vicino a Bergamo, caposaldo di polente e uccelletti, Weikun Zhu, cuoco e titolare del Kanton, propone abalone cinese, cetriolo di mare, punte di felce, uova dei cent'anni.

Nel frattempo, se dopo vent'anni di nigiri, chirashi e uramaki ci credevamo esperti nel vocabolario gastronomico del Sol Levante, con l'apertura commerciale giapponese e l'impennata esotica di Expo siamo ripiombati nell'ignoranza. Chi è fermo al manzo Wagyu (a proposito: wa



Giappone; gyu = bue) prenda nota: in arrivo l'orata Akashi, le alghe di Hyogo, i fagioli neri di Tamba; le cipolle dell'isola Awaji. Fino al konjak, la pianta con cui si produce una sorta di pasta che conta sei calorie all'etto per la felicità delle dimagrando. Ma soprattutto ci sono due basilari stili gastronomici da memorizzare per avere uso di mondo: la cucina washoku, casalinga, e la cucina kaiseki, aristocratica.

La prima ha il suo piatto cardine nel ramen: brodo, spaghetti, salsa e un ingrediente variabile. A Milano è passato dai tradizionali Casa Ramen e Wakaba, a Za Za Ramen, nella Brera modaiola. Ma ci sono anche il donburi, riso coperto da svariati

Roberto Okabe, chef giapponese nato in Brasile e proprietario dei ristoranti Finger's, tra Milano, Porto Cervo e Megève. (fingersrestaurants.com). Sopra, una delle sue creazioni fusion.



I tavoli di Bon Wei, ristorante cinese di Milano (bon-wei.it). Sopra, un piatto dello chef Guoqing Zhang.



ISTRUZIONI PER L'USO

In tutti i Paesi asiatici si usano le bacchette. Saperle maneggiare è il passaporto indispensabile per comportarsi con eleganza. In Asia, ma anche in Italia.

- È corretto **impugnarle a due terzi** della loro lunghezza, ma quanto più le dita sono tenute lontane dal piatto tanto più il gesto è elegante. Mai separarle, **devono sempre stare in coppia**.
- Se non c'è un sostegno apposito si appoggiano le bacchette **sul bordo del piatto**.
- Se sono di legno, vanno **divise in grembo** per essere certi che neanche una scheggia finisca sul cibo.
- Le bacchette **non si infilzano** nelle pietanze, non si incrociano, non si posano sui lati opposti del piatto, non si puntano verso le persone, non si gesticola tenendole in mano.
- È **grave piantarle verticalmente** nella ciotola di riso; gravissimo usarle per passare il boccone: gesti che fanno parte del rito funebre nipponico.
- Se quelle offerte nel loro involuco di carta sono waribashi, cioè bacchette di legno usa e getta, si fa bella figura **piegando l'involucro** a metà per la lunghezza e facendo un nodo su cui appoggiarle.

LINK REVISIONISMI CULINARI



Claudio Liu, cinese, titolare del ristorante giapponese Iyo di Milano, primo ad avere la stella in Italia, (iyo.it). A destra, un piatto dello chef Haruo Ichikawa.



ingredienti; l'oden, brodo con polpettine di pasta di pesce e verdure; il tonkatsu, carne di maiale e riso. Piatti caldi e sazianti come servono in un Paese di fame atavica, dove il saluto quando ci s'incontra è «hai mangiato?». All'estremo opposto, la cucina kaiseki: esercizio di più portate che segue un codice estetico con cui stanno lottando gli organizzatori del St. Moritz gourmet festival, dal 25 al 29 gennaio, con nove starchef del Sol Levante, che hanno già posto il problema della purezza dell'acqua, che forse si dovrà far arrivare per via aerea da Kyoto.

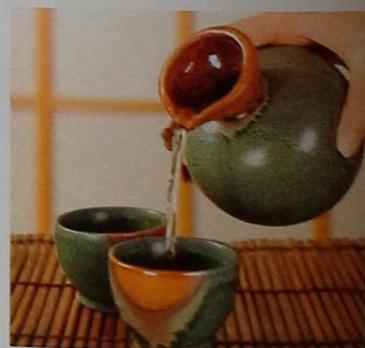
Ma il nuovo avanza. Basta guardare alla scalata della famiglia cinese Liu. I tre ragazzi, all'inizio pizzaioli, sono i patron di tre dei più eleganti locali esotici di Milano, che pure ne vanta più di 100, in un intreccio gastronomico inimmaginabile fino a qualche anno fa: Iyo, giapponese di alto profilo, prima stella tributata in Italia dalla Guida Michelin a un ristorante

etnico; Ba Asian Mood, cinese moderno; Gong, contaminazione o, più elegante, métissage con chef giapponese, brigata cinese, ingredienti planetari. Domanda: è ancora giapponese il maki di Philadelphia e salmone, del menu di Kombu, «kreative japanese food», catena con indirizzi sparsi in tutta Italia? Come catalogare Wicky's, chef patron nato in Sri Lanka, esperto di sushi, ma col gusto per le salse francesi? Gli antesignani c'erano, naturalmente: Nobu da Armani con i tiradito, specialità di cucina nipppo-peruviana; i nighiri di ventresca di tonno e foie gras dei due Finger's nipppo-brasiliani di Roberto Okabe; i gamberi rossi pisco sour e gli spaghetti al pil pil di baccalà del colombiano Roy Caceres del Metamorfosi a Roma. E, per ora a New York, il pesce crudo a Jue Lan Club, roba mai vista nella cucina del Celeste impero. Una rivoluzione. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL RITO DEL SAKÉ

Il saké o la saké? «Il», per tutti, ma per gli intenditori che vogliono sottolineare la soavità aromatica «la». Il sapore delicato deriva dall'intreccio della fermentazione del riso con acqua e koji, una muffa che converte l'amido in zucchero. È l'elemento conduttore della cultura culinaria giapponese, ma per apprezzarne gli innumerevoli profumi e gusti noi siamo dei neofiti. Tra i 1.200 produttori di saké, solo una decina continua a lavorarlo secondo i metodi tradizionali; demiurgo della creazione è lo chef de cave, che detiene tecnica e intuito per scegliere tra le 60 varietà di riso da saké e modularne nell'anno di tempo necessario a produrre un buon saké, sfumature di sapore distinte che coincidono con le stagioni. I saké novelli, shinshu, arrivano verso Capodanno. Le differenze sono date dai lieviti inoculati: i saké ginjo sono aromatici, gli junmai e i kimoto complessi, i nama, da tavola, i più semplici. Possono essere serviti, rarità assoluta per un alcolico, a temperature variabili tra i 5 e i 55 gradi, anche se i migliori si degustano freschi. Si inizia travasando il liquore dalla bottiglia nel tokkuri, piccolo recipiente di ceramica, e da lì in piccoli bicchieri. Ne esistono più di 50 tipi, a prezzi tra i 6 e i 150 euro a bottiglia, con tasso alcolico di soli 15 gradi.



BUONE MANIERE CHE È BENE SAPERE

CINESI

- 1) All'ospite più importante si riserva il posto di fronte all'entrata.
- 2) La coda del pesce, in Cina abitualmente servito intero, non deve mai essere volta verso l'ospite più importante.
- 3) Succhiare rumorosamente gli spaghetti è prassi normale e codificata, non mancanza di educazione.
- 4) Lasciare parte del cibo nel piatto non è offensivo; anzi indica che la generosità del padrone di casa è stata tale che gli ospiti non riescono a terminarlo.
- 5) Durante i brindisi il calice non va riappoggiato sul tavolo fino a quando non è vuoto.

GIAPPONESI

- 1) Quando si posa la teiera sul tavolo, il beccuccio va rivolto verso l'esterno o verso un posto libero, mai verso le persone.
- 2) L'oshibori, la salvietta bollente offerta all'inizio del pasto, serve solo per pulirsi le mani.
- 3) Mai soffiarsi il naso a tavola. La nostra abitudine di usare un fazzoletto e poi rimetterlo in tasca è ritenuta repellente.
- 4) Del sushi si immerge nella salsa di soia solo la parte in alto, cioè il pesce.
- 5) Per chiedere ancora del tè, si deposita la tazza capovolta sul suo piattino.