Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 28 Marzo 2010 01:00

Può un mediterraneo integralista delle materie prime, come me, adattarsi ad un cibo come il sushi, così diverso dai profumi e dai sapori della mia terra ? Adattarsi sicuramente no, ma approfondirlo con curiosità certamente si. Forse per mancanza di occasioni, non ho mai approfondito il cibo giapponese, conosco abbastanza bene la cucina cinese, ma il cibo che viene dal paese del sol levante per me è sempre stato lontano, in tutti i sensi; tuttavia, questa lontananza, non mi ha però impedito di provare una grande curiosità al riguardo e quando Roberta Cusimano, della Feltrinelli Libri e Musica di Via Cavour a Palermo, ha organizzato la presentazione di un libro sul sushi fresco fresco di stampa, non sono riuscito a resistere e ho organizzato la giornata del 17 Marzo in modo da essere presente alle 18 in libreria, così come convenuto. Arrivato con la mia solita mezz'ora di anticipo, ne ho approfittato per conoscere gli autori del libro, Sara Roversi e Aisu Hirotsugu, il cui titolo recita "Sushi, gusto e benessere".

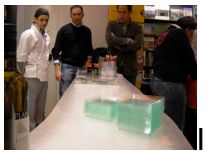
La Roversi, bolognese, insieme al marito, è l'ideatrice della ormai famosa catena di franchising Sosushi, project ben riuscito, che si è diffuso, in brevissimo tempo, in ben 22 città italiane. Complice di questo successo, la grande passione per il cibo e la cultura giapponese dei due coniugi. Aisu Hirotsugu, vive in Italia da circa due anni e si occupa della formazione di nuovi cuochi per i ristoranti della catena; ha costituito la parte tecnico-culinaria, nel project Sosushi, essendo depositario di un "know how" fondamentale. Alla stesura del libro, ha partecipato anche un nutrizionista, purtroppo assente durante la presentazione, il quale cura l'aspetto calorico e nutrizionale dei piatti per i vari ristoranti del marchio.

Il sushi è solo la punta dell'iceberg del cibo giapponese, e il libro, a dispetto del titolo, non si ferma solo ad esso; infatti vengono affrontati diversi aspetti, dal galateo alla preparazione del riso, un rito per i giapponesi. La scelta delle materie prime è fondamentale per una buona ruscita di un cibo così delicato e la Roversi mi ha svelato la provenienza delle due più importanti: il riso, proveniente da italianissime risaie piemontesi, e il pesce, che, per problemi sanitari e di tracciabilità, proviene da un unico distributore veneto che lo reperisce da diversi mari, per la Sicilia e la Sardegna, a quanto sembra, viene fortunatamente usato del pesce locale.

Dopo la presentazione del libro, ben moderata da Roberta Cusimano, anche lei appassionata di sushi, è iniziata la degustazione quasi immediatamemte trasformatasi in una piccola calca. La presentazione aveva infatti ottenuto un grande riscontro di pubblico e il sushi disponibile non era assolutamente sufficiente a soddisfarne la richiesta.

Nonostante la confusione, sono riuscito a ricavarmi una nicchia di tranquillità, dove degustare il

mio primo sushi. I vari assaggi a disposizione, erano tutti composti da diverse combinazioni di 3 ingredienti: alga nori, riso e pesce: quest'ultimo variava dal gambero al salmone e non sempre era accompagnato dall'alga, poichè si trattava infatti di due tipi ben precisi di sushi: un primo tipo, il nigiri-zushi, palline di riso al quale viene aggiunto il Mirin (aceto di riso giapponese) durante la manipolazione, dalla forma schiacciata ed ovale su cui si adagia sopra una striscetta di wasabi (polvere di rafano verde) ed infine una striscia di pesce; un secondo tipo i maki-zushi, rotolini in successione (partendo dall'esterno) di alga nori, riso (trattato come in precendenza con Mirin), e pesce e/ o un frutto grasso e burroso, come ad esempio l'avocado.


Il sushi in degustazione era accompagnato dalla salsa di soia ma mancava il wasabi (la suddetta polvere di rafano dal sapore deciso e pungente); inizialmente io ho però rifiutato la salsa, onde evitare di contaminare i profumi e i sapori degli ingredienti. Il mio primo boccone è stato un pò deludente, sono riuscito a sentire, in maniera molto tenue, il classico sapore dell'amido del riso e solo vagamente quello del salmone. Poi si sono susseguiti altri assaggi, purtroppo non molto dissimili dal primo, infine tutto è cambiato quando, sfruttando le capacità di esaltatore di sapidità della salsa di soia, mi sono deciso finalmente a condire il sushi. In effetti il boccone adesso, godeva di una sapidità ben diversa. Non sono rimasto molto entusiasta del sushi presentato,
ma mi rendo conto che ci sono state tante cause a sfavore durante la degustazione, per cui non scarto l'idea di rifare l'esperienza con più calma, senza fretta e comodamente seduto. Sosushi, per i fissati del "fai da te", come me per esempio, commercializza anche i singoli ingredienti, che si possono acquistare presso tutti i suoi punti vendita e, a breve, anche in quello di Palermo.

Interessante la birra giapponese, di marca Sapporo, non molto alcolica, ma dal sapore deciso e dagli aromi interessanti, una classica lager dal piacevolissimo gusto amarognolo, che mi piacerebbe approfondire a temperatura corretta e in un vetro da degustazione, in luogo del bicchiere di plastica, nel quale sono stato costretto a berla.
La birra Sapporo, ho scoperto poi, gironzolando su Internet, è tra le migliori birre giapponesi. Insieme alla birra, è stato servito l'ottimo La Segreta di Planeta, un abbinamento con il sushi a mio parere forse non eccellente, personalmente, ho gradito molto di più la piacevole birra giapponese.

In conclusione, una esperienza interessante, che mi ha avvicinato di molto al sushi facendomi conoscere, nel contempo, sia i simpatici e preparati ideatori e artefici della catena Sosushi, che Giuseppe Palazzolo e il suo socio, conduttori del negozio di Palermo, anch'essi appassionati dell'argomento e nuovi nell'esperienza della ristorazione.

Bibliografia e riferimenti:

Catena Sosushi: www.sosushi.it
Sosushi Palermo: palermo.sosushi.it
Libreria Feltrinelli Palermo: www.lafeltrinelli.it