

# Perfetto accordo di gusti

Considerato fino a pochi anni fa una esotica specialità giapponese, il sushi è ormai entrato a pieno titolo nelle nostre abitudini alimentari. Con un Talento diventa ancora più buono

**Q**uando si parlava di superpotenza asiatica, una ventina di anni fa si intendeva il Giappone. L'espansione dell'impero del Sol Levante sembrava inarrestabile, il mondo occidentale osservava un po' sgomento il bollettino quasi quotidiano delle grandi aziende americane ed europee conquistate dalle gigantesche conglomerate giapponesi. Sono l'atmosfera e i timori che permeano l'inquietante bestseller di

Michael Crichton intitolato appunto "Sol Levante", uscito nel 1992. L'anno dopo, l'altrettanto inquietante adattamento cinematografico, interpretato e prodotto da Sean Connery, occupò per parecchie settimane le posizioni più alte della hit parade ai botteghini di mezzo mondo.

Altra epoca. Nel nuovo millennio è il Dragone cinese a minacciare di papparsi tutto, Sol Levante compreso. A fine aprile, un articolo

dell'Economist ha rivelato come fra i lavoratori giapponesi si stia diffondendo un velato panico per la crescita esponenziale delle acquisizioni cinesi sul suolo nipponico. Acquisizioni che nell'ultimo anno sono raddoppiate per numero e quadruplicate per valore monetario, con investimenti concentrati sulle imprese ad alta tecnologia. Con protagonisti diversi, proprio lo scenario tratteggiato nell'ormai datato Sol Levante.

Curiosamente, mentre tutti erano in attesa di quella che appariva come l'inevitabile conquista giapponese della nostra economia, la cucina di quel Paese rimaneva una specie di mistero per pochi iniziati. A Milano, da sempre capitale italiana della ristorazione straniera, i ristoranti giapponesi si contavano sulle dita di

**Oltre al pesce crudo o altri ingredienti contribuisce al sapore del sushi il riso acidificato con aceto.**



una mano, e si trattava per lo più di costosissimi ritrovi per cene d'affari snob. L'espressione "sushi bar" era sconosciuta, e l'abitudine di mangiare pesce crudo sembrava una delle tante stranezze che rendevano la cultura giapponese così irriducibilmente diversa da noi. Poi, mentre come potenza economica il Giappone passava dalla radiosa aurora di fine Novecento al lungo tramonto al quale assomiglia assai di più ai nostri tempi, a conquistare di slancio l'Occidente è stata la sua cucina. Contare i ristoranti giapponesi e i sushi bar che affollano le nostre città, come quelle di molti Paesi occidentali, è diventata un'impresa quasi impossibile. Anche perché i confini sono diventati sempre più labili, con ex locali cinesi che saltano sul carro della tendenza convertendosi al sushi, così come offrono sushi ex pizzerie, ex paninerie e locali di ogni genere e categoria. Senza contare i servizi di sushi a domicilio, le pescherie, i supermercati e via elencando. Insomma, il sushi è entrato a far parte della nostra vita di tutti i giorni. Al punto che anche la connotazione di cibo tipicamente giapponese si sta sfumando. L'espressione "sushi italiano" non è più una definizione ironica: sta diventando la bandiera di chef e ristoranti che, tanto da noi quanto all'estero, propongono sushi reinterpretati con gli ingredienti e la fantasia che da sempre caratterizzano la nostra arte culinaria. E che c'è di male. In fondo, ricordiamoci che secondo la leggenda comunemente accettata, gli stessi spaghetti sono stati portati nelle nostre cucine da Marco Polo che li aveva scoperti nel lontano Catai.

### Acido, cioè buono

La straordinaria diffusione del sushi, soprattutto in Italia, e lo spazio sempre più ampio che sta conquistando nelle nostre abitudini ali-

## Scelti per voi

### Spumante Brut Metodo Classico Rosé 2006

**Letrari**  
Via Monte Baldo 13/15  
38068 Rovereto (Tn)  
tel. 0464.480200  
fax 0464.401451  
www.lettrari.it  
**20 euro**

Prodotto con le uve chardonnay e pinot nero dei vigneti aziendali sulle colline della Vallagarina, alle porte di Trento, si presenta con un bel colore rosa intenso illuminato da brillanti riflessi porpora. Al naso è intenso, con un bouquet complesso e al tempo stesso fresco e di immediata gradevolezza. Spiccano le fragranze di ciliegia e amarena arricchite da sfumature floreali di violetta. In bocca è fresco ed equilibrato con una struttura che ben bilancia l'acidità del riso sushi.



### Spumante Brut Metodo Classico "Riserva del Conte Fondatore" 2004

**Conti Wallenburg**  
Via Bassano 3  
38100 Trento (Tn)  
tel. 0461.821513  
fax 0461.830901  
www.vinimontresor.it  
**27 euro**

Fondata negli anni Ottanta da Paolo Montresor insieme al conte Enrico di Sarentino Wallenburg, l'azienda produce prevalentemente spumanti, come questa ottima Riserva da uve pinot nero. Colore giallo dorato brillante, perlage molto elegante. Profumo intenso con lievi fragranze fruttate intrecciate a ricche sfumature di mandorla. In bocca è fresco e corposo, con un interessante accento affumicato e una robusta mineralità che lo rendono perfetto per il sushi.



## Il sushi moderno è nato da una antica pratica di conservazione del pesce

mentari non sono dovuti al caso e non sono attribuibili a semplici fenomeni di moda. In realtà le caratteristiche del sushi sono perfette per farlo "risuonare" in perfetta armonia con il nostro gusto. Nel linguaggio comune, la parola "acido" non evoca sensazioni gradevoli. Il che è piuttosto curioso, considerando che l'acidità è la caratteristica che percepiamo in bocca come freschezza e che il

nostro "palato nazionale" è tarato su una notevole incidenza di questa componente nell'equilibrio complessivo dei cibi. Basta considerare il quasi onnipresente pomodoro, ingrediente il cui contributo essenziale è proprio l'acidità. O il parmigiano, e in generale la maggior parte dei formaggi. Lo stesso espresso si differenzia da tutti gli altri modi di preparare il caffè perché con l'estrazione degli oli essen-

ziali esalta l'acidità. Per non parlare poi dell'aceto di cui – sin dall'epoca dei Romani – siamo fra i più devoti consumatori al mondo.

Il quale aceto, guarda caso, è proprio uno degli elementi essenziali nella la preparazione del sushi moderno. A differenza di quanto spesso si ritiene, infatti, il pesce crudo non è affatto indispensabile per fare un "autentico" sushi. È solo uno dei tanti ingredienti. Certo, è quello più tradizionale e diffuso, ma può tranquillamente essere sostituito da verdure o altri ingredienti. Quello che invece non può assolutamente mancare è il "riso sushi", cioè il riso giapponese acidificato con aceto. Aceto di riso, naturalmente.

Secondo lo storico giapponese Naomichi Ishige la nascita del sushi moderno risale agli inizi del periodo Edo, cioè intorno al 1600, quando la ben più antica pratica di conservare il pesce in riso acidificato per fermentazione, ha cominciato a essere sostituita dall'attuale piatto preparato sul momento sostituendo l'aceto alla fermentazione spontanea del riso.

### Matrimonio perfetto

Una volta messa a fuoco l'essenziale presenza dell'aceto nella preparazione di ogni tipo di sushi, dai comuni maki e nigiri - cioè rispettivamente i rotoli di riso con il pesce o altro all'interno e le polpettine con il pesce posato sopra - fino ai meno noti chirashi, inari, e via elencando, è facile indovinare che, volendolo accompagnare con vino, le bollicine sono una scelta quasi obbligata. E un Talento, con tipica spiccata freschezza sorretta da una robusta struttura, risulta un accostamento particolarmente soddisfacente. Provate i due esempi selezionati dai nostri esperti, oppure sperimentate con i vostri Talento preferiti: sbagliare è davvero difficile.