

CUCINA: UN NUOVO RISTORANTE ABRUZZESE A TOKYO, APRE "DAI PAESANI"

19 Agosto 2014



CHIETI - Ben 550 anni dopo Alessandro Valignano, il gesuita teatino che fu il primo evangelizzatore del Giappone, l'Abruzzo torna alla conquista del Sol Levante.

Due cuochi abruzzesi, entrambi usciti dalla scuola di Villa Santa Maria (Chieti), apriranno un ristorante abruzzese a Tokyo ai primi di settembre.

Il locale si chiamerà "Dai paesani" e presenterà un menu rigorosamente bilingue: in abruzzese e in giapponese.

I due cuochi, Giuseppe Sabatino, 57 anni, di Castelguidone (Chieti), residente in Giappone dal 2001, e Davide Fabiano, 29 anni di Roccaspinalveti (Chieti), cuoco dell'ambasciata italiana a Tokyo, si propongono come avamposto dell'Abruzzo in Giappone e nel locale vorrebbero fare attività culturali ispirate alla terra d'origine, per esempio mostre fotografiche e proiezioni di film girati in Abruzzo.

Stamattina Sabatino è stato ricevuto dal presidente della Regione Abruzzo, Luciano D'Alfonso, che gli ha fatto gli auguri per l'avvio della nuova attività e si è detto interessato ad avviare contatti con gli abruzzesi residenti nel paese del Sol Levante.

Da parte sua il ristoratore, che produce la tipica ventricina in Giappone (in quanto non importabile dall'estero), ha chiesto al presidente una bandiera ufficiale della Regione da poter esporre nel locale.

Sabatino ha poi rivelato di aver creato a Tokyo un'associazione denominata Zappamania, il cui scopo è insegnare ai giapponesi a zappare, sarchiare e raccogliere.