

DAL SOL LEVANTE AGLI APPENNINI: A L'AQUILA IL PRIMO SUSHI RESTAURANT

14 Maggio 2016



L'AQUILA – Al piano terra di palazzo D'Attoma, recentemente riconsegnato alla città, al centro della rotatoria di piazza D'armi all'Aquila, aprirà a breve un nuovo ristorante sushi, il primo giapponese della città.

L'idea è di un giovane ragazzo originario di Shanghai, Tianyu Zang di 23 anni, aiutato dal suo socio e amico Ligu Zang, entrambi da anni in Italia con la propria famiglia.

Tianyu è profondamente radicato nella cultura occidentale, ha studiato e vissuto a Pescara prima di decidere il grande salto verso il capoluogo.

La sua famiglia gestisce ristoranti cinesi e giapponesi da tempo, suo zio ha aperto a L'Aquila "La grande muraglia".

La domanda frequente, che molti si pongono è come sia possibile questo successo strepitoso degli ultimi anni di ristoranti jappo e sushi bar in tutte le salse anche in connubio/fusion con la cucina tradizionale italiana o con influenze prese per esempio dalla cucina brasiliana. A Roma e a Milano hanno aperto i primi temakihno, in cui si propongono i famosissimi rolls giapponesi cucinati con un mix di spezie o sapori presi dall'America Latina.

Come mai un popolo come il nostro, così "talebano ai fornelli", così orgoglioso di esser definito all'estero "mangiaspaghetti", si sia arreso alla leggerezza quasi eterea e all' estraneità degli ingredienti che caratterizzano la cucina giapponese?

"Lasciate ogni kebab voi che entrate", direbbe oggi padre Dante se potesse vederci, perché in questo caso non c'è competizione: nella ristorazione straniera sempre più presente nelle nostre città, il "jappo" non ha rivali.

Il paradosso gastronomico è che sempre più spesso sono i ristoratori italiani a cedere il passo per esempio ai cuochi egiziani, ormai sempre più esperti dietro il forno a legna di una pizzeria, tanto da aver sbaragliato i colleghi vesuviani alle ultime competizioni internazionali di pizza.

O ancor più spesso sono cinesi, forse stanchi del riso alla cantonese, come nel caso di Zang, che ha imparato i segreti e i trucchi del perfetto sashimi proprio da un cuoco giapponese che esercita e impartisce la sua arte a Pescara.

Si tratta comunque di un cibo ormai molto cool e di tendenza anche per l'apporto nutritivo sano, un rolls o un sashimi ha infatti un apporto definito giusto anche dagli esperti della nutrizione, pochi carboidrati, pochi grassi, e tante proteine, quelle del pesce.

Il sushi, e anche il sashimi, sono particolarmente indicati in un regime dietetico, il pesce crudo è ricco di preziosi acidi grassi essenziali, omega 3 e proteine nobili e abbinato al riso di più facile assimilazione rispetto alla pasta, oltre che meno calorico e alle alghe che sono una vera miniera di sali minerali e fibre, è un ottimo piatto, equilibrato, leggero e completo.

Anche L'Aquila quindi, si mette al passo con le grandi città, non più solo arrostitici e Montepulciano ma anche i nigiri e il sakè; Zang e il suo socio stanno ultimando gli ultimi lavori, contano di inaugurare per fine maggio, il locale, una novità assoluta per la città, proporrà esclusivamente cucina giapponese, anche artistica, come evidenziato anche dalle foto di alcune "opere d'arte" realizzate dai due ragazzi e i menù saranno anche da asporto.