



(NUOVI ABBINAMENTI)

# Crossover nipponico-pugliese

di Emanuele Alessandro Gobbi

**SPIRITO DI VINO**  
**Bimestrale**  
**Swan Group**  
**Tiratura: 50.000 copie**

**S**aper cucinare è un'arte che richiede costanza, fantasia e applicazione. Farlo bene è tutt'altro che facile e soprattutto può riservare enorme soddisfazione per chi crea un piatto. Et voilà, quando vedo all'opera uno chef nipponico, ho sempre l'impressione di assistere a una sorta di alchimia gastronomica, esplosiva, sorprendente, dove l'estro e l'ideazione hanno sempre e comunque il sopravvento. Nakamura Koumei (in foto) nella sua terra natia, il Giappone, smentisce la celeberrima locuzione Nemo propheta in patria, perché non soltanto è una star affermata e riconosciuta, ma funge a tutti gli effetti da massimo competente del washoku, ovvero l'espressione dell'arte culinaria sviluppata in Giappone, che implica e scandisce l'armonia del cibo. Spiritualità, socialità, stagionalità, equilibrio nutrizionale e salutare, estetica e attenzione alla territorialità: questi i criteri fondamentali di tale pratica che abbracciano la cultura del Sol levante in tutte le sue sembianze, dalle coltivazioni fino alla tavola, attraverso ogni singolo passaggio di lavorazione, e che l'hanno accompagnato nel suo traguardo di patrimonio immateriale dell'Umanità nel 2013. Eh sì, è godurioso e appagante ascoltare il maestro Nakamura nelle sue impeccabili lezioni che spaziano dalle tecniche di cucina all'uso dei coltelli, dal sapere scientifico alla geografia e alla storia dei prodotti. Anche perché le caratteristiche basilari della cucina giapponese sono da ricondurre a un contesto ecologico e storico piuttosto specifico: in particolare alle condizioni derivanti dalla vita su un'isola, ai periodi di relativo isolamento sociale e politico e alle influenze culinarie asiatiche e più recentemente europee.

Paese degli imperatori e dei samurai e da poco, ha piazzato nel suo curriculum una ciliegina «italiana» che ha tutto il sapore di coronare e perfezionare un lungo percorso gastronomico. Rappresenta infatti il Brand Ambassador di Cantine San Marzano nella sua nazione e ama giocare seriamente con gli abbinamenti enologici della cooperativa pugliese. Special guest nell'emozionante resort di Borgo Egnazia, Nakamura ha messo sul piatto una serie di ingredienti di preminente qualità organolettica in cui l'importanza dei prodotti di mare (pesci, frutti di mare e alghe) si eleva ad assoluta protagonista della dieta nipponica. Il tutto accompagnato da verdure cotte e in tempura, sottaceti e dall'immane riso.

## Sapori e aromi si combinano in modo congruente e complementare



Già, la Cantina San Marzano ha fatto la scelta giusta nel selezionare questa personalità, simpatica e competente, nella scommessa del supposto food pairing. Certo, occorre rassegnarsi lietamente all'utopia dell'abbinamento perfetto, ammettendo tuttavia che la prerogativa dell'accostamento vino-cibo resta anch'essa un'arte, nonché una dimensione, tutta da esplorare. Sta di fatto che nel succulento banchetto preparato dall'esperto chef orientale, sapori e aromi si sono combinati in una maniera tanto congruente quanto complementare, ossia un curioso intrattenimento di concordanza e contrapposizione tra tutte le salienze. L'Edda Lei (lo Chardonnay di casa accompagnato da piccole parti di Moscattello Selvatico e Fiano) ha sprigionato tutta la sua eleganza e mineralità con l'antipasto formato da verdure affogate, sarde bollite con umeboshi, aragosta al vapore con saké, asparagi marinati in shio-koji, ravanello al miso, mentre il Tramari (il rosato da uve Primitivo) ha esaltato il suo equilibrio e la sua freschezza con la fantasia di sashimi di tonno, orecchia di mare, amaebi e polpo. Un simposio conseguito efficacemente!

Nella sua triplice veste di cuoco, insegnante e consulente, ha già collezionato una degnissima carriera di oltre cinquant'anni nel

Paese degli imperatori e dei samurai e da poco, ha piazzato nel suo curriculum una ciliegina «italiana» che ha tutto il sapore di coronare e perfezionare un lungo percorso gastronomico. Rappresenta infatti il Brand Ambassador di Cantine San Marzano nella sua nazione e ama giocare seriamente con gli abbinamenti enologici della cooperativa pugliese. Special guest nell'emozionante resort di Borgo Egnazia, Nakamura ha messo sul piatto una serie di ingredienti di preminente qualità organolettica in cui l'importanza dei prodotti di mare (pesci, frutti di mare e alghe) si eleva ad assoluta protagonista della dieta nipponica. Il tutto accompagnato da verdure cotte e in tempura, sottaceti e dall'immane riso.

(NUOVI ABBINAMENTI)

### Crossover nipponico-pugliese

di Emanuele Alessandro Gobbi

**S**aper cucinare è un'arte che richiede costanza, fantasia e applicazione. Farlo bene è tutt'altro che facile e soprattutto può riservare enorme soddisfazione per chi crea un piatto. Et voilà, quando vedo all'opera uno chef nipponico, ho sempre l'impressione di assistere a una sorta di alchimia gastronomica, esplosiva, sorprendente, dove l'estro e l'ideazione hanno sempre e comunque il sopravvento. Nakamura Koumei (in foto) nella sua terra natia, il Giappone, smentisce la celeberrima locuzione Nemo propheta in patria, perché non soltanto è una star affermata e riconosciuta, ma funge a tutti gli effetti da massimo competente del washoku, ovvero l'espressione dell'arte culinaria sviluppata in Giappone, che implica e scandisce l'armonia del cibo. Spiritualità, socialità, stagionalità, equilibrio nutrizionale e salutare, estetica e attenzione alla territorialità: questi i criteri fondamentali di tale pratica che abbracciano la cultura del Sol levante in tutte le sue sembianze, dalle coltivazioni fino alla tavola, attraverso ogni singolo passaggio di lavorazione, e che l'hanno accompagnato nel suo traguardo di patrimonio immateriale dell'Umanità nel 2013. Eh sì, è godurioso e appagante ascoltare il maestro Nakamura nelle sue impeccabili lezioni che spaziano dalle tecniche di cucina all'uso dei coltelli, dal sapere scientifico alla geografia e alla storia dei prodotti. Anche perché le caratteristiche basilari della cucina giapponese sono da ricondurre a un contesto ecologico e storico piuttosto specifico: in particolare alle condizioni derivanti dalla vita su un'isola, ai periodi di relativo isolamento sociale e politico e alle influenze culinarie asiatiche e più recentemente europee.

#### Sapori e aromi si combinano in modo congruente e complementare



Nella sua triplice veste di cuoco, insegnante e consulente, ha già collezionato una degnissima carriera di oltre cinquant'anni nel



1 e 4. Nakamura Koumei spiega i piatti e la preparazione del riso. 2. Tramari e sashimi di tonno, orecchia di mare, amaebi e polpo. 3. Edda Lei e verdure affogate, sarde bollite con umeboshi, aragosta al vapore con saké, asparagi marinati in shio-koji, ravanello al miso. 5. Carrellata di bottiglie (cantinesanmarzano.com). 6. GunKan sushi (uova di pesce) con polpettina di riso avvolta in alga nori.