

ITALIANI IN GIAPPONE...

Festival veronese a Tokio e Kioto

Per tre settimane, i piatti del ristorante veronese «Le Arche» sono stati i protagonisti di successo nel corso di un Festival della cucina veronese in Giappone. Giancarlo Gioco ha presentato delizie gastronomiche a base di delicati pesci, crostacei e molluschi marini che riprendevano antiche ricette tipiche veneziane, in tre locali all'italiana, fra i più rappresentativi del Giappone: a Tokio nei ristoranti «Bunryu» e «Il nido» e al «Divo-Diva» di Kioto.

Ed ecco la tavolozza dei vini che hanno accompagnato i raffinati piatti delle «Arche»: Soave '89 Masi, Recioto dei Capitelli '89 Anselmi, Borro della Sala '89 Marchesi Antinori, Lugana '90 Venturelli, Ornellaia '86 Marchesi Antinori, Bianco di Custoza Vigna Frari '90 Santi, Soave Vigna Frosca '89, Riesling italo '89 Pieropan, Valpolicella Serègo Alighieri '88 Masi, Bardolino '89 Montresor, Pinero '87 Ca' del Bosco, Brunello di Montalcino '77 Biondi Santi, Verdicchio Fiorese '88 Garofoli, Gavi dei Gavi '89 Bersano, Solaia '86 Marchesi Antinori, Vin Santo Santuccio da San Felice '80 Agricola San Felice di Castelnuovo Berardenga, Cabernet Sauvignon '84 Banfi, Duca Enrico '85 Duca di Salaparuta, Barbera d'Alba '86 Fontanafredda.



Giancarlo Gioco, chef-patron delle Arche di Verona, con i cuochi del ristorante Bunryu di Tokio: una «trasferta» fortunata

...E GIAPPONESI IN ITALIA

Venti enogastronomi ospiti del Piemonte

Una ventina di ospiti giapponesi, specializzati in enogastronomia, hanno trascorso una settimana in Piemonte, dal 30 settembre al 7 ottobre, per il quarto seminario di conoscenza dei prodotti e della gastronomia italiana.

L'iniziativa, nata dall'Associazione cuochi torinesi sotto l'egida della Regione Piemonte, ha voluto aderire alla richiesta del Gruppo ristoratori di cucina italiana in Giappone che vede nel Piemonte una terra ricca di tradizioni culinarie ed enologiche.



Il ristorante Granata è fra i più frequentati: piace la sua impostazione da classica trattoria italiana

portante della ristorazione italiana a Tokio, ha le idee chiare in proposito.

Il prezzo è giusto

«Non bisogna sovraccaricare i prezzi», dice Atsushi Kishida (direttore del gruppo) «ma offrire un buon prodotto con un conto equo. Il fatto di essere a buon mercato è la migliore garanzia. Se il locale è sempre pieno, questa è da sola una campagna pubblicitaria».

I fatti sembrano dargli ragione: il Grilet, un locale di 108 posti, ogni giorno si riempie almeno tre volte, con 300-350 coperti. Secondo il suo direttore Hiroo Nozawa, la materia prima di cui è fatta la cucina italiana non è cara, il segreto è contenere il prezzo del vino. «Molti ristoranti triplicano il prezzo del vino, alcuni lo moltiplicano per 5» dice Nozawa. «Non dico che noi non ci guadagniamo, ma io cerco di caricare su ogni bottiglia non più del 50% di quanto mi costa. I risultati sono positivi: con £000 yen per persona da Grilet si mangia, e si beve bene».

In direzione opposta, ma con un mercato sicuro, sono andati altri ristoranti italiani, molti dei quali in cucina hanno unicamente cuochi giapponesi. Elegantissimi, servono con un servizio impeccabile piatti che passano in alcuni casi attraverso la nouvelle cuisine: sono comunque espressione di una raffinatezza estrema. I loro cuochi sono vissuti per lunghi anni in Italia e si sono innamorati della nostra cucina.

La riproducono con una passione maniacale per la perfezione che solo i giapponesi sanno avere. Al Porto Marmoru Kataoka sempre impegnatissimo tra libri, articoli e lezioni di cucina in televisione, offre in un ambiente caldo e raccolto una scelta di antipasti difficile da eguagliare; al Quadro Minoru Saitoh cucina con una delicatezza di gusti, ed una raffinatezza nei partico-

lari difficilmente imitabile; da Manin, locale elegantissimo disegnato dal famoso architetto francese Starck su due piani, la lista dei vini scelta da Motoyuki Arai - autorità tra i sommelier con gli occhi a mandorla - è il vangelo della viticoltura italiana con una varietà difficilmente riscontrabile anche nei migliori ristoranti della penisola.

Citazione per citazione alcuni nomi valgono per tutti. Vi abbiamo trovato: Gaja, Pio Cesare e i migliori Barolo, una bellissima lista di Chianti, Brunello, Nobile di Montepulciano, per passare ai vini da tavola, dal Creso al Solaia, dal Sassicaia all'Ornellaia, e moltissimi altri non meno famosi.

E certo non va dimenticato il ristorante Attore, all'interno dell'elegantissimo albergo Hotel Saiyo in Ginza, di proprietà di Seiji Tsutsumi, padrone anche della catena di grandi magazzini Seibu. Chef del ristorante Attore è Muroi Kazuyoshi, presidente dell'associazione cuochi di Tokio, con una lunga esperienza di lavoro nei migliori ristoranti italiani, e un riconoscimento personale tutto nipponico che ama raccontare. Muroi, che alla fine di settembre ha portato in Italia una delegazione di cuochi giapponesi, che seguirà un corso organizzato dall'associazione cuochi piemontesi, è l'unico chef di cucina italiana ad aver servito l'imperatore. «Curiosissimo dal boom della ristorazione italiana», racconta Muroi, «Sua Maestà mi ha chiamato chiedendomi di cucinare per lui». Il menu di questa cena privata cui presero parte oltre all'imperatore e all'imperatrice altri membri della famiglia imperiale, Muroi se lo ricorda alla perfezione, e ce lo sciorina: una serie di antipasti misti chiusa da un'insalata di funghi porcini, un risotto al tartufo bianco, ancora funghi porcini con fonduta, trippa in umido, arrosto di piccione, calamaretti ripieni, dolce Bennet alla pie-

Davvero singolari i lampadari di Sabatini (il locale di Shibuya, da non confondere con gli altri ristoranti che aggiungono una specificazione a Sabatini, come vedremo in altre foto). Anche qui il menu a prezzo fisso è di 10 mila yen



boom della ristorazione italiana Sabatini è un successo. Da allora la strada è in discesa. Accantonato il progetto di sponsorizzare l'apertura di «Cipriani», il gruppo Sabatini (di Firenze) apre con Alzetta il ristorante veneto l'Affresco, una catena di ristoranti più d'assalto nelle stazioni e nei grandi magazzini, e recentemente a Shibuya, Sabatini e la Trattoria. Sempre con chef italiani aiutati da cuochi giapponesi che hanno studiato in Italia, da Marchesi, da Cipriani, a Villa d'Este o in qualche altro ristorante famoso del nostro Paese.

È come nella produzione industriale, i giapponesi sono bravi nell'hardware, meno nel software. In un ristorante con una struttura ed un servizio impeccabile il giapponese si muove benissimo, sia i cuochi sia i camerieri, ma quando c'è da improvvisare un servizio «casual» ma piacevole, efficiente ma alla buona, il giapponese si trova in difficoltà.

«È questa la sfida del futuro», dice Reiko Miyoshi Gaurin, figlia del presidente e direttrice della Trattoria. La signora Reiko, sposata con un archi-

tetto francese che ha arredato i locali, ammette che non è facile per un giapponese far cultura italiana a tavola, «ma questa è la strada», afferma convinta. Il successo ottenuto ripaga gli sforzi. L'Affresco, che così è stato chiamato perché le pareti sono affrescate con scorci del Canal Grande di Venezia, è andato in pari in meno di tre anni; per la Trattoria e Sabatini Shibuya, vista la mole dell'investimento, le previsioni sono di cinque anni. «Il prossimo passo sarà la cucina regionale», afferma la Signora Reiko, che ritiene tuttavia ci vorrà ancora un po' di tempo per raggiungere in Giappone questo livello di sofisticazione.

Nuova frontiera

La trattoria all'italiana sembra quindi essere la nuova frontiera della ristorazione italiana in Giappone. Un locale piacevole ma non elegantissimo, frequentabile sia dalla mezza età che vuole sentirsi giovane sia dagli «yuppies» di cui Tokio è sempre più piena. L'en-

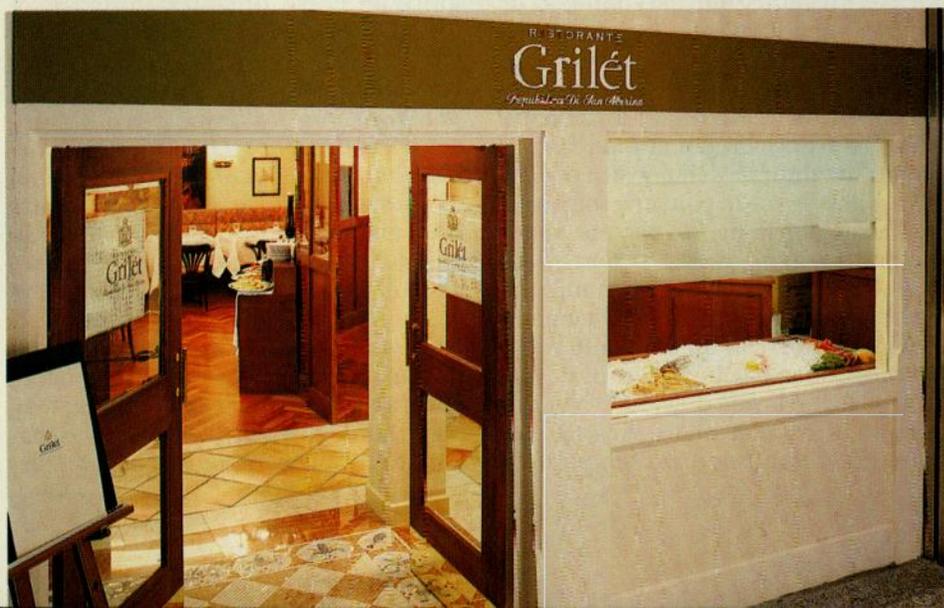
fasi è sul prezzo, non si devono oltrepassare certi limiti. «La cucina italiana lavora un articolo che costa poco», sottolinea Alzetta, i prezzi devono rimanere contenuti. È insomma il momento del passaggio, se la ristorazione italiana vuol espandersi verso le masse, deve presentare conti ragionevoli.

Una scelta che è anche il successo della trattoria per eccellenza di Tokio, il Boccalone dove in un'atmosfera familiare e con cuochi italiani si mangia bene e si beve ottimamente ad un prezzo relativamente contenuto.

L'atmosfera è creata in buona misura da Silvano, cameriere italianissimo che apostrofa i clienti e si permette delle battute per le quali un giapponese verrebbe licenziato. Atmosfera chiasosa, da trattoria di strapaese, un po' forzata alla volta, ma che il giapponese dimostra di amare. Il locale è aperto solo la sera, e c'è sempre la fila: inutile sperare di conquistare un tavolo senza aver atteso almeno una mezz'ora. I clienti sono designer, modelle, qualche politico, fotografi, critici d'arte, circa 100 persone il giorno, che dimostrano di apprezzare cucina, servizio e anche il fatto che il locale stia aperto fino a ora tarda. Il proprietario Hideyuki Oka è entusiasta dei risultati, che ammette si basano sullo stereotipo di un'Italia che forse non esiste, e ha deciso di aprire un altro locale, questa volta una pizzeria, che spera sia col forno a legna. «I locali già ci sono: unico problema, il permesso dei Vigili del fuoco».

Sempre con l'intento di offrire un buon prodotto ad un prezzo accessibile, anche se non è una trattoria ma un ristorante dal servizio impeccabile, è il Grilet del gruppo Kirin Beer. La casa madre è uno dei maggiori produttori di birra del Paese, e il manager di questa che con l'apertura di altri due locali sta diventando una catena im-

Sobria eleganza per il Grilet, dove si possono scegliere menu da 5, 7 e 10 mila yen. Il più popolare è quello intermedio



Ecco 18 buoni motivi per una cena a Tokio

I prezzi sono espressi in yen (£ 9,42)

- ▶ **ATTORE**, c/o Hotel Seiyō Ginza, 1-11-2 Ginza, Chuo-ku, Tokyo 104. Tel.: (03) 3535-1111. «Casual dinner course» Y5.000, Y7.000 (+10% servizio, +3% Iva). «Elegant dinner course» Y7.000, Y9.000, Y13.000 (+10% servizio, +3% Iva).
- ▶ **AL PORTO**, 3-24-9 Nishi Azabu, Minato-ku, Tokyo 106. Tel. (03) 3403-2916. Dinner course: Y7.500, Y9.500, Y12.000 (+10% servizio, +3% Iva). Il menu di Y9.500 è il più richiesto.
- ▶ **IL BOCCALONE**, 1-15-9 Ebisu, Silkebisu Bldg 1 Fl, Shibuya-ku, Tokyo 150. Tel.: (03) 3449-1430. Una media di Y8.000 (incluso 10% servizio, +3% Iva).
- ▶ **CARMINE**, 21 Nakamachi, Shinjuku-ku Tokyo 162. Tel.: (03) 3260-5066. Menu fisso da Y3.500 a Y6.000 (+10% servizio, +3% Iva). Il menu di Y3.500 è il più richiesto.
- ▶ **SORRISO** (sempre gestito da Carmine), 3-1-15 Kagurazaka, Shinjuku-ku, Tokyo 162. Tel.: (03) 3235-4477. Menu fisso a Y3.800 (+10% servizio, +3% Iva, +Y4.000 cover charge). Alla carta si spende da Y4.000 a 5.000. Superando Y7.500 si pagano solo servizio e Iva (non il cover charge).
- ▶ **CIBREO**, The Wall 4F, 4-2-4, Nishi Azabu, Minato-ku, Tokyo 106. Tel.: (03) 3409-2700. Il menu cambia ogni giorno. Menu del giorno Y10.000 (+10% servizio, +3% Iva) oppure Y10.000 alla carta (+10% servizio, +3% Iva).
- ▶ **EL TOULÁ**, From 1st Bldg., 5-3-10, Minami Aoyama, Minato-ku, Tokyo 107. Tel.: (03) 3406-8831. Y15.000 (+10% servizio, +3% Iva).
- ▶ **GIANNINO GINZA**, Folie Bldg 8-9F, 5-7-19 Ginza, Chuo-ku, Tokyo 104. Tel.: (03) 3289-7033. Un menu fisso da Y12.000 a 15.000. Prezzo medio Y15.000 anche alla carta.
- ▶ **LA GRANATA**, TBS Kaikan Bl, 5-3-3 Akasaka, Minato-ku, Tokyo 107. Tel.: (03) 3582-3241. Menu fisso da Y6.800, Y8.500, Y10.000. Alla carta, si spende da Y8.000 a 10.000. (Dello stesso gruppo accanto alla Granata c'è un altro ristorante, Granata Moderna).
- ▶ **GRILET**, Urbannet Otemachi Bldg Bl F, 2-2-2 Otemachi, Chiyoda-ku, Tokyo 100. Tel. 3242-9600. Menu fisso da Y5.000, Y7.000, Y10.000. Quello di Y7.000 è il più richiesto. Alla carta si superano gli Y6.000.
- ▶ **MANIN**, 2-22-12 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150. Tel.: (03) 3478-3081/3778. Pranzando alla carta si spende Y15.000 (+10% servizio, +3% Iva).
- ▶ **IL QUADRO**, Tomuro Bldg 3F, 3-6-24, Nishigotanda, Shinagawa-ku, Tokyo 141. Tel.: (03) 3490-3656. Y8.000 menu fisso oppure alla carta (+10% servizio, +3% Iva).
- ▶ **SABATINI DI FIRENZE**, Sony Bldg 7F, 5-3-1, Ginza, Chuo-ku, Tokyo 104. Tel.: (03) 3573-0013. Menu fisso di Y13.000. Molti ordinano alla carta, spendendo la stessa cifra (+10% servizio, +3% Iva).

Sempre del gruppo Sabatini di Firenze a Tokio ci sono altri ristoranti italiani:

- ▶ **L'AFFRESCO** (cucina veneziana), Hibiya Chanter Bldg B2F, 1-2-2, Yurakucho, Chiyoda-ku, Tokyo 100. Tel. (03) 3581-7421. Menu fisso da Y5.500, Y7.000, Y8.500 (+10% servizio, +3% Iva).
- ▶ **RISTORANTE SABATINI**, Shibuto Shine Tower 1F, 2-6-17 Dohgenzaka, Shibuya-ku, Tokyo 150. Tel. (03) 5489-0563. Menu fisso di Y10.000 (+10% servizio, +3% Iva).
- ▶ **LA TRATTORIA**, (lo stesso indirizzo del Ristorante Sabatini di Shibuya). Tel. (03) 5489-0562. Il prezzo medio corrisponde al menu fisso di Y4.500 (+10% servizio, +3% Iva).
- ▶ **SABATINI DI AOYAMA** (del gruppo Sabatini di Roma), Aoyama Sun Crest, 2-13-5, Kita Aoyama, Minato-ku, Tokyo 107. Tel. (03) 3402-3812. Menu fisso di Y15.000 o si spende da Y15.000 a Y20.000 per una cena alla carta.
- ▶ **PIZZERIA TRATTORIA SABATINI**, Tel.: (03) 3402-3812 (accanto allo stesso indirizzo). Prezzo medio di Y7.000 (alla carta o menu fisso).

fattura e prezzi contenuti, una lista di pochi vini buoni ma non cari, e un accorto lavoro di pubbliche relazioni che lo ha portato in televisione e sulle pagine delle più importanti riviste giapponesi, Carmine fa affari d'oro. Ha dovuto ingrandirsi, e adesso ogni giorno prepara oltre 200 coperti e dice di no ad altrettante persone. Al punto che ha deciso di aprire un altro ristorante, *Sorriso*, leggermente più grande ed elegante, per dirottare la clientela che non riesce a servire nell'altro.

Nonostante il successo Carmine non è cambiato. Ogni giorno va a lavorare sul suo scooter rosso, in sala ha un sorriso e una battuta per tutti, ovviamente in giapponese che, dopo tanti anni, è diventato la sua seconda lingua. E ogni tanto, quando non c'è troppa gente, va in ufficio, al secondo piano, a riposarsi, e a fare i conti: cosa che, ammette sorridendo, «mi dà molta soddisfazione».

Strada in discesa

Altra storia di successo, seppur in modo, tempi e dimensioni diverse, quella del gruppo Sabatini di Firenze. Il fondatore, Saburo Miyoshi, comincia ad occuparsi di cucina italiana dieci anni fa, dopo aver diretto Maxim, franchising del famoso ristorante di Parigi nel Sony Building, all'angolo della Ginza, in pieno centro di Tokio. Da Maxim Miyoshi conosce Akio Morita, presidente della Sony e proprietario dell'immobile e con lui discute l'idea di un ristorante italiano.

Il primo tentativo, un locale che si chiamava «Belvedere», non ha fortuna, ma il Sig. Miyoshi non demorde. Va in Italia, conosce Sabatini di Firenze, gli piace la sua cucina, mette in piedi un accordo di cooperazione e di franchising per il nome. L'interno e l'arredamento riprendono il ristorante italiano, la cucina è tra le più curate di Tokio, sempre nelle mani di cuochi italiani. Ancor prima che esplodesse il

Nel dopoguerra anche in Giappone, come nel resto del mondo, la società dei consumi ha portato maggior benessere, ma solo di recente il giapponese medio ha cominciato a privilegiare la qualità della vita, e certo a livelli ancora inferiori di quelli italiani ed europei. «*Diciamocelo chiaro, qui in Giappone si mangia ancora malissimo*», dice Carmine Cozzolino, proprietario di due ristoranti italiani a Tokio. Carmine ha ragioni da vendere: la cucina nipponica può essere sofisticatissima, rifarsi, come ci dice Tsuji Shizuo, ai colori della natura, ai cambi di stagione, avere addirittura in alcuni casi un'origine mistica, ma il «sarariman», giapponizzazione di «salaryman», l'impiegato che affolla le bettole di Tokio dalle 12 alle 13 ingurgitando in un quarto d'ora un piatto di pasta giapponese in brodo o qualche altro intruglio che gli faccia tirar sera, non ci ha probabilmente mai pensato: che l'autorità dei sapori passi per il Buddismo Zen, e attraversi millenni di cultura, lo tocca, triste ma vero, molto marginalmente.

Nel corso della storia recente di una cucina, quella fruita dal giapponese medio che aveva come scopo quello di nutrirsi a basso prezzo più che soddisfare il palato, alcuni piatti internazionali hanno acquistato diritto di cittadinanza. Innanzitutto la cucina cinese, trasformata e scelta, poi il «curry rice», il riso al curry, che del suo progenitore indiano ha conservato solo il nome, la cucina coreana, tenuta in vita da quasi un milione di coreani che vivono in Giappone e gli spaghetti, fino a non moltissimo tempo fa serviti con ketchup contrabbandato come salsa di pomodoro.

Un pugno di yen

«*Fra 10 anni anche la cucina italiana sarà assorbita e diverrà parte integrante della dieta nipponica*», afferma Carmine, il più giapponese dei ristoratori italiani di Tokio, la cui storia è interessante ed esemplare. Carmine arriva in Giappone una quindicina di anni fa poco più che ventenne per specializzarsi in Aikido, una delle arti marziali nipponiche. In Italia aveva fatto una breve esperienza in un ristorante, e per vivere prima va a fare il lavapiatti a ore, poi comincia a dare una mano in cucina. Il 7 luglio 1987 («*i tre sette mi hanno portato fortuna*»), ama dire citando la combinazione dei numeri con un gesto scaramantico italianissimo) la partenza in sordina.

Il locale è piccolo, l'investimento di pochi milioni di yen, ridicolo per questo Paese dove per aprire un ristorante



Sopra, il raffinato El Toulà; accanto, il più disinvolto L'Attore, colorato e con la cucina a vista



si parla di miliardi. Recentemente il gruppo Sabatini di Firenze ha aperte due ristoranti contigui a Shibuya, uno elegante, l'altro più simile ad una trattoria, che così infatti ha chiamato. Restauri, arredamento e deposito per l'affitto dei locali sono arrivati ad un miliardo di yen, 10 miliardi di lire. Questa non è stata la scelta di Carmine, che ama ricordare di aver preso a prestito tre milioni da una banca per sommarli a una manciata di risparmi.

Con un investimento inferiore ai cinque milioni, con parte della posateria e degli attrezzi di cucina presi a prestito da un paio d'aranci di altri ristoranti, e un po' di incoscienza, Carmine incomincia la sua avventura.

«*Inizialmente*» racconta «*volevo fare il ristorante di quartiere e avevo calcolato che una ventina di coperti mi sarebbero bastati per portare i conti in pari*». Da allora molta acqua è passata sotto i ponti: con una cucina di buona



Velluti rossi, poltroncine di pelle nera e tovaglie candide: è l'elegante Manin, 15 mila yen servizio e tasse esclusi

Detto in termini più semplici, l'industria giapponese riesce a produrre il microprocessore ma non la giacca firmata, l'auto piena di gadget ma non il design, e dato che l'erba del vicino è sempre la più verde, avverte che questo elemento di creatività le manca e ce lo invidia.

Grande avvenire

«I locali italiani avranno un avvenire in Giappone», dice Ettore Alzetta, cuoco di fama che ha legato il suo nome ai migliori ristoranti del mondo, non ultimo l'Harry's Bar di Cipriani. In Giappone Alzetta ha aperto ben tre locali, tre anni fa l'Affresco, dove viene servita prevalentemente cucina veneta, a partire dalla famosa «pasta e fagioli» forse migliore a Tokio che nelle calli della città lagunare; la scorsa estate

Sabatini Traitoria e Sabatini Ristorante, sempre per lo stesso gruppo, nel quartiere giovane di Shibuya.

Assieme al boom dell'Italia, è scoppiato quello della ristorazione italiana. «In Faesi lontani noi non vendiamo un prodotto ma una storia, uno stile di vita», dice un diplomatico italiano di Tokio che ha vissuto il fenomeno prima di essere di recente trasferito in altra sede. Il ristorante è un pezzo d'Italia dove il giapponese va per iniziare una conoscenza o per rinfrescare un ricordo del nostro Paese.

Ci sono oggi almeno una ventina di ristoranti italiani a Tokio - e non tutti hanno cuochi italiani - in grado di competere con la ristorazione d'alto livello del nostro Paese, sia per il prodotto sia per il servizio, e ciascuno di loro presenta la «sua» Italia, la «sua» penisola.

Non è andata sempre così, e per anni siamo stati rappresentati abba-

stanza male. Precursore della cucina italiana nel Sol Levante è un cambusiere, Antonio Cancemi, che fatto prigioniero dai giapponesi a Singapore, quando l'Italia dopo l'8 settembre si ritirò dall'Asse, rimase a Tokio, alla fine della guerra, finendo col fare l'unico mestiere che conosceva: cucinare.

Certo, a imitazione dei piatti della mensa, i manicaretti di Antonio non erano espressioni di alta cucina, e qualche compromesso col gusto locale fu inevitabile, ma i clienti non erano troppo esigenti, la concorrenza non esisteva. Per anni Antonio dominò un mercato ristretto e facile, in un Paese che considerava la cucina di classe essenzialmente francese.

Com'è possibile che spaghetti e pomodoro, olio di oliva e vino si impongano in un Paese così lontano dal gusto mediterraneo come il Sol Levante? Innamoramento dell'Italia a parte, una mano ce l'ha data proprio la cucina giapponese che è sempre stata d'élite, un prodotto estremamente raffinato, e quindi alla portata di pochi. Cucina molto ricca, contrapposta a quella italiana o quella cinese, cucine invece povere, che nasce a corte e si sviluppa e diffonde negli strati più ricchi della popolazione. Nella lunga storia medioevale di questo Paese si annoverano filosofi che teorizzarono il fatto che ai contadini non bisognava dar troppo da mangiare, altrimenti sarebbero venute loro troppe idee e c'era il pericolo che si ribellassero alla loro condizione di schiavitù.

«In Giappone non c'è mai stato cibo sufficiente per tutti», dice Tsuji Shizuo, direttore di una famosa scuola di cucina e autore di numerosi libri, fra cui *Cucina giapponese, un'arte semplice, per cui si è sviluppata una gastronomia che nutre non solo lo stomaco, ma anche gli occhi, il senso artistico*. Un modo elegante per dire che in Giappone per secoli mangiavano bene e a sufficienza solo i ricchi e la classe dei guerrieri, nel complesso il 5 per cento della popolazione, mentre gli altri a malapena sopravvivevano.

Guida ai piaceri
gastronomici
della metropoli

«Grafica» decisamente giapponese per il fiorentinissimo Cibreo. Qui il menu del giorno cambia del tutto, quotidianamente. Il prezzo è 10 mila yen più il 10 per cento di servizio: oltre le centomila lire, quindi



I ristoranti italiani di Tokio presi d'assalto dai giapponesi

di Guido Busetto

I nostri locali stanno vivendo un successo straordinario che lascia prevedere la prossima apertura soprattutto di «trattorie all'italiana», piacevoli ma non elegantissime né troppo care ● La cucina nipponica è infatti rimasta ricca e d'élite quasi come quando era riservata a quel 5 per cento della popolazione di nobili e guerrieri ● Ecco dunque i «nostri» indirizzi

Quando, non moltissimi anni fa, l'allora presidente del Consiglio Bettino Craxi venne in Giappone, il «desk Italia» dei ministeri più importanti era accorpato con quello del Nordafrica. Sembrano passati anni luce da allora: negli ultimi 5-6 anni Tokio ha scoperto l'Italia, e come sempre avviene in questo Paese, lo ha fatto con determinazione.

Perché il Sol Levante, dopo averci ignorato per decenni, si è improvvisamente accorto di noi? Difficile immaginare due Paesi più diversi per storia,

cultura e tradizioni e questo innamoramento improvviso e profondo ha dell'incredibile. Per anni Tokio ci aveva considerato la Cenerentola dell'Europa, aveva ironizzato sui nostri scioperi, l'assenteismo, le vacanze troppo lunghe, la poca voglia di lavorare degli italiani. La nostra industria, in concorrenza con quella giapponese, e il nostro mercato, più chiuso di quello di altri Paesi europei ai prodotti del Sol Levante, ci mettevano al livello dei paria. Al ricco Giappone l'Italietta non aveva nulla da offrire.

Improvviso, quindi, e a prima vista inspiegabile il giro di boa. La realtà è che Tokio si è innamorata dell'Italia perché è diversa. La formica giapponese trova difficile capire come la cicala italiana, che apparentemente pensa più a divertirsi che a produrre, che fa ferie che ogni impiegato nipponico sogna come un miraggio irraggiungibile, che non si preoccupa dei conti economici dell'azienda in cui lavora ma pensa alla famiglia, ai figli, al tempo libero, possa esprimersi in un modo ed in una forma tanto strabilianti.

È vino... o è spumante?

È lo spumante per chi ama il vino
ed il vino per chi adora lo spumante.
Ràdali Brut, buono come il vino,
divertente come lo spumante.



RÀDALI Brut

il "vino-spumante" di Sicilia

CCP POSITIONING

MID DISTRIBUZIONE

Divisione della MID Miceli Ignazio S.p.A.
Via Dentici di Piratino, 7 - 90142 Palermo - Tel. (091) 637.12.66
Telex 910043



Le notizie

Fregoni all'Oiv presidente onorario

Dopo i regolamentari tre anni, il russo Nicolai Pavlenko ha lasciato la guida dell'Office International de la Vigne et du Vin; nuovo presidente è stato eletto lo spagnolo Gabriel Yravedra mentre, su proposta del past e del neo presidente, Mario Fregoni è stato acclamato presidente onorario. Nel corso dell'assemblea sono stati anche eletti i presidenti delle diverse Commissioni: Antonio Calò (Italia) per la Viticoltura, Valeriu Cotea (Romania) per l'Enologia, Georges Dutruc-Rosset (Francia) per l'Economia vitivinicola.

La 71ª assemblea dell'Oiv si è interessata, inoltre, dei vini liquorosi e del Marsala in particolare, che sta vivendo momenti difficili. Per rilanciare questo prodotto è stata approvata una serie di soluzioni che vanno dalla scelta di selezioni clonali, alle indicazioni sui trattamenti per la vite, ai limiti prefissati di alcuni elementi nocivi, alle norme di protezione ambientale.

Antichi splendori per l'Angiol d'Or

Dopo alcuni mesi di un intenso lavoro di rivisitazione e ristrutturazione, ha riaperto i battenti l'Angiol d'Or, il ristorante parmense che da tempo svolge un ruolo di prestigio e di qualità nell'ambito della cucina territoriale della zona. Il locale è così ritornato ai suoi antichi splendori con piena soddisfazione del titolare, Corrado Cocchi, il cui impegno economico e professionale continuerà ad essere riconosciuto da tutti coloro che vi faranno riferimento per una piacevole esperienza gastronomica.

A «La Serenissima» il Gran Premio Noè

Come di consueto all'Enoteca «La Serenissima» di Gradi-sca d'Isonzo si sono svolte le selezioni del Gran Premio Noè per l'ammissione dei vini all'Enoteca. Quest'anno l'iniziativa è stata organizzata dal Centro regionale vitivinicolo del Friuli

che è subentrato all'Azienda autonoma nella gestione dell'organismo regionale.

Sono stati scelti duecento vini di cento aziende (ne sono ammessi soltanto due per Casa) riassoggettati, però, secondo una procedura rigorosa, ogni due mesi, ad un nuovo esame da parte della Commissione permanente di degustazione.

Menu e vini trentini sui treni tedeschi

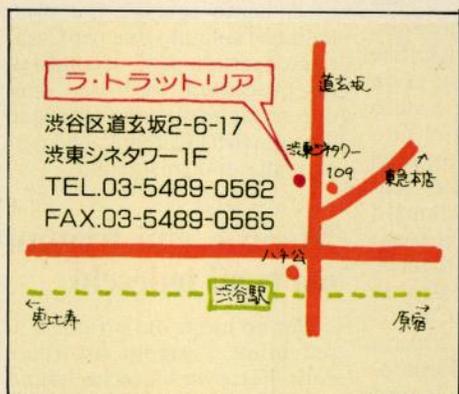
Per un mese, dal primo al 30 settembre, i vagoni ristorante delle Ferrovie tedesche hanno ospitato un gustosissimo menu con specialità trentine e due vini Terrazze della Luna, un marchio Cavit riservato alla ristorazione: il Trentino Doc Chardonnay '90 e il Teroldego Rotaliano '89, confezionati nelle bottiglie da 0,375.

Ecco i piatti (fra parentesi il prezzo in marchi tedeschi): Zuppa d'orzo (5,50), Tagliatelle ai funghi porcini (16,50), Tonco de Pontesol con polenta e funghi (20,50), Trota al rosmarino (26,50), Formaggi trentini (13,80), Dolce con frutti di bosco (6,80). Entrambi i vini erano offerti a DM 12,90. Bello il dépliant «Typische Speisen und Weine aus Trentino», che ha illustrato i piatti e, in modo particolarmente dettagliato, i vini.

I Master in enologia studiano in Francia

Nell'ambito del 7° Corso di perfezionamento Master in enologia, organizzato a Siena dall'Istituto di Enologia dell'Università Cattolica di Piacenza, si è svolta in giugno una visita di studio nel Sud-Est della Francia.

L'itinerario di visite enologiche che ha interessato alcune zone vitivinicole delle Côtes-du-Rhone e del Languedoc-Roussillon. Gli allievi, oltre a visitare diverse Cantine anche molto prestigiose, sono stati ospiti alla Stazione sperimentale di Pech Rouge, che dispone di un interessante «reparto innovazioni», ed hanno partecipato ad una giornata del Congresso nazionale degli enologi a Sète prendendo parte alle Commissioni di degustazione deputate a premiare i migliori vini francesi.



Forse non risulta chiara a tutti l'indicazione strada e delle Trattoria Sabatini, di cui vediamo la sala briosa e simpaticissima. Ma potrete sempre mostrare la mappa al tassista...



Il ristorante Al Porto, a sinistra, e un sontuoso tavolo di Sabatini di Firenze, il cui menu a prezzo fisso è di 13 mila yen

montese, tiramisù, gelato al riso, espresso.

«Abbiamo iniziato alle 17 e finito dopo mezzanotte», afferma Muroi, entusiasta che la cucina italiana sia entrata per la prima volta a palazzo. «Nel menu ho inserito la trippa perché è un piatto popolare che i nobili di corte in genere non mangiavano. Ma cucinata all'italiana è piaciuta molto». Come dire che la democratizzazione della classe imperiale nipponica passa per i piatti del nostro Paese.

Come in Italia

Da questa carrellata sulla cucina italiana di Tokio sono rimasti esclusi troppi nomi importanti: non per cattiva volontà, ma solo per la tirannia

dello spazio. Li citiamo brevemente, e ne diamo comunque a parte telefono ed indirizzo. Certo non si può dimenticare Sabatini di Roma, gestito direttamente dai famosi fratelli, ognuno dei quali a turno passa un periodo dell'anno a Tokio, dove si mangia come nell'omonimo ristorante di Trastevere, né si può far a meno di nominare il Cibreo, El Toula, Giannino, tutti creati in joint-venture con gli omonimi ristoranti italiani di cui rispecchiano in pieno la qualità.

Due righe a parte non si possono negare a La Granata, traduzione italiana di Zakuro, che in giapponese vuol dire appunto melograno.

Il proprietario di Zakuro, una delle più famose catene di ristoranti giapponesi, Yojiro Katsura, una decina di anni fa decide di puntare sull'internazionalizzazione e mancò Tsutomu O-

chiai, un suo giovane cuoco, in Francia a specializzarsi. Ochiai, avventuroso oltre che furbo, torna entusiasta della cucina italiana e riesce a convincere il signor Yojiro che il futuro della ristorazione è nella nostra penisola e non Oltrealpe. Per quasi due lustri prima del recente boom della nostra cucina La Granata era l'unica trattoria di Tokio, dove si mangiava bene ad un prezzo equo, fama che ancora oggi conserva. La concorrenza incalza, ma Ochiai non se ne preoccupa. Dopo un tentativo, fallito miseramente, di aprire accanto un ristorante francese, Ochiai è adesso responsabile di entrambi i locali e quello francese è diventato italiano: La Granata Moderna. Il nome ha portato fortuna una volta perché non dovrebbe farlo ancora?

Guido Busetto