



Soave Masi 89, Recioto dei Capitelli di Anselmi 89, Borro della Sala 89 Marchesi Antinori, Lugana di Venturelli 90, Ornellaia 86 Marchesi Antinori, Bianco di Custoza Vigna Frari 90 Santi, Soave Vigna Frosca 89, Riesling Italo 89 Pieropan, Valpolicella Serego Alighieri 88 Masi, Bardolino 89 Montresor, Pinero Cà del Bosco 87, Brunello di Montalcino 77 Biondi Santi, Verdicchio Fiorese Garofoli 88, Gavi dei Gavi Bersano 89, Solaia Marchesi Antinori 86, Vin Santo Santuccio da San Felice 80 Agricola San Felice di Castelnuovo Berardenga, Cabernet Sauvignon 84 Villa Banfi, Duca Enrico di Salaparuta 85, Barbera d'Alba 86 Fontanafredda.

Un autentico trionfo. Le nostre

bottiglie stanno pian piano conquistando quel mercato tanto lontano, anche se per ora resta saldamente in mano alle etichette francesi, meglio pubblicizzate e diffuse. L'ascesa dei "rossi" e dei "bianchi" sui teppanyaki è comunque resa difficile da un'evidente mancanza di tradizione, oltre che da una netta preferenza per la birra. Quella di produzione locale, oltretutto, risulta ottima. In compenso, i pochi vini "made in Japan" sono pessimi, inavvicinabili, anche con le migliori intenzioni.

I tre locali all'italiana

I piatti delle "Arche" sono stati presentati, nel corso del "festival", in tre locali all'italiana, fra i più rappresentativi del Giappone: a Tokyo

al "Bunruy" e presso "Il Nido". Il primo caratterizzato da un tipo di cucina di quasi perfetto indirizzo italiano. Lo chef, fresco di alcune permanenze a Siena e Verona, si chiama Yoshio Kondo. Il suo ristorante è situato in una zona a forte densità commerciale e bancaria. "Il Nido" sorge invece in uno dei maggiori centri residenziali, la Beverly Hills nipponica. A Kyoto, infine, show al "Divo-Diva", diretto da Akinobu Nishizawa, furbo ed efficiente, frequenti puntate nel nostro paese, una originale via di mezzo tra un guerriero alla Kurosawa e un bonzo shintoista. Ciò nonostante, l'atmosfera è qui contrassegnata da una vivacità e un calore di tipico stampo mediterraneo. Interessante l'ubicazione, in un quartiere in prevalenza commerciale, ma a due passi dal centro della city di Kyoto, imbottita di banche, grandi magazzini, una sequenza infinita di negozi artigianali.

È il nostro magic moment

Ed ora, qualche commento tolto direttamente dalla pentola dello stesso Giancarlo Gioco.

Per la tavola italiana, è un momento d'oro... in Giappone. L'Italia piace. Gli italiani sono simpatici. La cucina riflette, in un certo senso le peculiarità nazionali. Se quella giapponese è all'insegna di un ordine quasi religioso, un accostamento sapiente tra cibi freddi e zuppe calde, la nostra corrisponde a una colorata tavolozza da pittore. A Tokyo, Kyoto od Osaka, i clienti intravedono tra le nostre pietanze i sapori di una civiltà contrassegnata dall'estro e dalla varietà di gusti. La nostra anarchica individualità colpisce ed esalta, perché si pone esattamente sulla sponda opposta alla loro pur razionale rigidità. La netta differenza delle offerte regionali entusiasma il nipponico, soprattutto per ragioni psicologiche e sociali. Disposto a farsi "irregimentare" in patria, in quanto cosciente di "sacrificarsi" per il bene della nazione, in cuor suo è naturalmente portato a simpatizzare con le filosofie aperte a una variegata indisciplinazione. Insomma, l'eterno... Gioco dei contrasti.

A Tokyo sono più di 800 i ristoranti con menu italiano. Salgono ad al- ▶



Giappone

In apertura: la brigata del "Bunryu" in posa per... Gioco; il quartiere Ginza di Tokyo. A pag. 45: alto gradimento per scampi e riso pilaff. In questa parte del servizio: lo chef veronese con l'editore Takao Tokunaga; zuppa di capelunghe e "sardele". Lo staff del "A Riccione".

meno duemila se si comprendono spaghetterie e pizzerie. Le inaugurazioni sono in costante aumento. Lo stesso accade in altre città. Molti giovani cuochi si trasferiscono sullo Stivale per periodi più o meno lunghi, per accostarsi alla nostra tradi-

zione culinaria. Utile motivo di riflessione, tra gli altri: da uno stretto punto di vista culturale, attraverso la cucina l'idioma italiano sta, sia pure lentamente, prendendo piede in un paese tanto diverso. Con una efficacia e un interesse mai suscitati a questo livello dagli istituti di cultura all'estero o dalle nostre ambasciate. Occorre tuttavia osservare che, come negli Stati Uniti, non sempre e non tutti rispettano poi alla lettera canoni e dogmi. Troppi piatti risultano ancora un imbarazzante compromesso. In altri si inseriscono indirizzi francesi o cinesi, a seconda degli insegnamenti ricevuti. È questo, forse, il maggiore motivo di preoccupazione. Sull'onda della moda e del successo, troppi direttori vanno per la tangente, accettando o favorendo ibridi assurdi.

I buongustai giapponesi accettano

quasi tutte le nostre proposte. Occorre tuttavia fare attenzione a un paio di aspetti: evitare di abbondare con le pietanze (i nipponici sono parchi e non portati a ingozzarsi; quando si alzano da tavola, desiderano sentirsi leggeri); non ricorrere ai sapori troppo violenti e non eccedere con i condimenti (mai dimenticare che da queste parti non si adopera l'olio d'oliva e pochissimo zucchero e sale). Si potrebbe aggiungere una terza considerazione: non preoccuparsi di conquistare i loro palati con i dolci. Impresa quasi disperata. Non sono preparati, tanto meno allenati. All'esca tesa con "bocconcini" di strudel, paste frolle e bignolate, non ha abboccato — se non parzialmente — quasi nessuno.

Zuppa di capelunghe alla Dogaressa

Era la zuppa tipica della gente povera di Venezia, piatto semplice, che le donne dei pescatori preparavano alla sera, al loro ritorno, quasi come un rito d'amore. È composto di una varietà di molluschi che abbondano dove le onde del mare giocano incantate ai bordi del litorale veneziano; una ricetta creata dalle necessità pratiche del tempo. Zuppa che trasmigrò poi nelle mense dei nobili locali, acquistando la qualificante aggiunta "alla Dogaressa". Piatto che, dopo un lungo oblio, è stato riscoperto e riportato in auge nella cucina veneta.

Ingredienti: capelunghe, olio di frantoio, foglie di prezzemolo, aglio, sale, pepe.

Scampi alla Lussiniana

Lo scampo, dai toni rosati e luminosi come un fiore, deve la sua notorietà e valorizzazione a Venezia. È ormai uno dei grandi protagonisti della cucina internazionale. Deriva il suo nome da una simile parola di origine greca o bizantina. La ricetta costituisce un piatto tradizionale dell'isola di Lussino. Nell'arcipelago del Quarnaro, tra i suoi limpidi fondali, gli scampi si sono ambientati a meraviglia. L'acqua trasparente e azzurra della costa illirica ed istriana esalta le loro proprietà e caratteristiche organolettiche. Dai chiari fondali, che a mala pena raggiungono i 50 metri di profondità, lo scampo si offre quasi con felicità alla maestria dei cuochi e alla delizia dei palati. Mangiare gli scampi è quasi un'arte; assaporarli, un autentico rito,

fin dai tempi gloriosi della Serenissima. L'uso delle mani non solo è consentito, ma anche raccomandato. Ogni parte del crostaceo va completamente gustata, guscio compreso. Lo consigliava, non a caso, il famoso detto "co no ghe xe gambari, xe bone anca le zate". Un piatto povero all'epoca di Venezia. Adesso, purtroppo, un nemico dei portafogli. I suoi ingredienti: scampi giganti, olio di frantoio, prezzemolo, alghe marine, aglio, erbe aromatiche.

Sardele in saor

L'origine del piatto risale alla Repubblica di Venezia. Nasce da ragioni di necessità, particolarmente in occasione di



pescate abbonanti e in assenza di attrezzature a lunga conservazione. I suoi ingredienti mantenevano integri sapore e caratteristiche del pesce. I tipi dei vari "saor" indicavano la consistenza economica delle varie classi sociali. Così, le "sardele", pesce più popolare, erano il cibo dei poveri, i "passarini" quello degli artigiani e le "sogliole" dei ricchi e dei nobili. La preparazione rimanda adesso a sapori dimenticati di altri tempi, a "nobiltà" di epoche lontane, a una gradevolezza che ricorda al palato sopraffino messaggi di buon gusto.

Ingredienti: sardele, cipolla, olio di semi, aceto, uva sultanina, pinoli, cedro candito e buona volontà.



"A Riccione far east"

Altra storia, ennesima conferma (forse ancora più eclatante).

Lo scrittore Shusako Endo sostiene che l'unico popolo in grado di capire il complicato *giri-ninjo* (insieme di reazioni-emozioni del popolo del Sol Levante) è quello italiano. Perché? Perché crede nella famiglia, conosce la mafia, mangia il pesce.

Giuliano Metalli, appassionato di letteratura giapponese e patron del ristorante "a Riccione" concorda su almeno due punti con la tesi di Endo. E ha interpretato a suo modo il suggerimento inaugurando in Giappone, il 5 ottobre scorso, un locale che porta lo stesso nome di quello aperto a Milano del 1955 e che gli sarà in tutto simile: menu, preparazioni, arredamento. Un accordo di franchising che ha avuto una lun-

ghissima gestazione (pignoleria romagnola, più che orientale). Un'iniziativa imprenditoriale, che è soprattutto una sfida.

Se a Tokio esistono già quasi 2000 ristoranti italiani, "a Riccione" (meglio: "a Riccione far east") sarà il primo italiano esclusivamente di pesce che apre in Giappone. E i giapponesi — si sa — sono grandi estimatori del pesce: basti pensare che la sola capitale ne consuma 12 mila tonnellate ogni anno.

Due cuochi nipponici hanno passato lunghi mesi di apprendistato nelle cucine del ristorante milanese, specialmente per imparare i segreti della scelta della "materie prime" e della loro cottura secondo l'antica tradizione romagnola. Uno chef e un direttore di sala di casa nostra si

sono ora trasferiti in Giappone per seguire l'avviamento del ristorante gemello. Il quale, più precisamente, si trova nella località di Kamakura, a cento chilometri da Tokio, subito sotto Jokohama. Kamakura è una località turistica che, per la bellezza del paesaggio, i giapponesi amano paragonare alla nostra Portofino.

Il "fratello" d'Oriente non ha le spaziose dimensioni del locale di via Taramelli poiché laggiù il suolo è preziosissimo: è formato di due sale, di cui una per i banchetti, più una piccola hall e il bar.

Per una volta ancora la strada della conquista si è dunque invertita: parte dall'Adriatico, passa per Milano, e arriva fino a Tokio (con grande soddisfazione per tutti coloro che amano le buone cose italiane).



Modena

Alla corte di Big Luciano

di Luigi Odello

Parata di cavalli (e gourmets) di razza al "Pavarotti International".

Quindici ettari della pianura modenese sono stati trasformati, dal lavoro ininterrotto di centocinquanta operai, in una vera e propria "città dei cavalli".

Qui, lo scorso mese di settembre, si è svolto il Pavarotti International, uno dei più grandi concorsi ippici del mondo e certamente, con 625 milioni di lire di monte-premi, il più dotato d'Europa.

Amazzoni e cavalieri sono stati ammirati da oltre 70 mila persone, tra le quali numerosi personaggi del mondo della finanza, della politica e della cultura. Ai vip è stato dedicato un villaggio con bar, ristoranti, zone di conversazione, e un palco che avrebbe fatto invidia all'imperatore Nerone.

Susanna Agnelli; la principessa Anna d'Inghilterra; il figlio del re dell'Afghanistan Mir Wais Zaher; la cantante lirica Linda White, il ministro Scotti e tanti altri esponenti dell'high society hanno così potuto godersi al meglio lo spettacolo.

Grazie alla puntuale organizzazione della Chef di Bergamo, che ha lavorato a contatto di gomito con Cesare e Luca Clò, gestori del ristorante di Club Europa 92, hanno anche potuto apprezzare i piaceri della tavola. La cucina è stata affidata a cuochi famosi, fra i quali spicca Angelo Amoroso che, con sue ricette in cui

vengono puntigliosamente esclusi i grassi e il sale, ha deliziato per ventitré anni Frank Sinatra.

Il servizio di sala era garantito dai maître d'hotel dell'AMIRA, quello dei vini dai sommeliers dell'AIS, e dei drink dai barmen AIBES.

Lambrusco e grappa

A tavola si è bevuta la gamma dei vini di Chiarli, dal Lambrusco bianco al rosso tradizionale Vecchia Modena, mentre la conclusione dei convivi è stata lasciata alla grappa e al brandy Consenso, ultima creazione delle distillerie Bonollo, il più grande produttore del mondo, che ha sede proprio a Modena.

Vini e acqueviti sono stati esclusi dal

tavolo della principessa Anna d'Inghilterra che, al solito, ha bevuto esclusivamente succo di arance spremute in sua presenza. Anche Vittorio Sgarbi si è dichiarato astemio (visto il personaggio, non avevamo dubbi in proposito). Il salottiero critico d'arte ha attribuito la ritrosia verso gli alcolici a fatti di infanzia, quando figlio di un farmacista e di una mamma igienista, subiva repentine disinfezioni ogni qualvolta veniva affettuosamente avvicinato da estranei.

Non potendosi però sottrarre all'invito rivoltagli dal commendato. Bonollo, Sgarbi ha assaggiato una grappa Consenso, ed è rimasto favorevolmente impressionato. Più tardi, con un bicchiere di brandy in mano, ha dichiarato che può bere anche grandi quantità di alcolici senza soffrirne minimamente, così come può fumare o non fumare. Godere di un vizio senza esserne soggiogati è una virtù tipica dei grandi.

Ben diverso l'atteggiamento del maestro Pavarotti, che apprezza senza riserve il Lambrusco, frizzante e sereno come lui. Ma Big Luciano ama anche la grappa: in una lettera ai Bonollo ha affermato che il distillato di vinaccia viene consumato da tutta la famiglia e che lui, personalmente, lo tradisce solamente con il Fernet Branca.



Dieta mediterranea? È pacifico!

di Roberto Squintani

Tira bene la cucina "made in Italy": storie parallele di due ristoratori nostrani alla conquista del Sol Levante.



Prendere per la gola i giapponesi è stato un... Gioco, complice tale Nishimura, già docente di lingua nipponica alle università di Milano e alla Cà Foscari di Venezia, ora antiquario e ristoratore a Tokyo. Ma il nostro personaggio è soprattutto — al pari di tanti altri stranieri — perduto innamorado dell'Italia e di tutto ciò che è italiano. Una passione esclusiva (e corrisposta) che sfocia persino in frequenti ricognizioni e soste nei locali ben piazzati sulle guide gastronomiche che contano per un adeguato aggiornamento e perfezionamento in fatto di manicaretti nostrani.

Così, dopo uno stage alle "Arche" di Giancarlo Gioco (appunto), Nishimura ha invitato ufficialmen-



te il patron di Verona ad "esportare" per tre settimane intere le "piacevolezze" scaligere nella terra del Sol Levante in una sorta di gemellaggio tra Giulietta e Romeo, le geisha e i samurai.

E i giapponesi sono stati serviti. Come segue: ravioli di branzino alle vongole veraci, capesante e pinoli; Saor di sardele preparate all'antica; zuppa di capelunghe alla Dogaresa; scampi giganti alla Lussiniana; linguine all'astice. Una entusiasmante sorpresa si sono poi rivelate le cotture in "cartoccio". La "tecnica", praticamente sconosciuta, è stata immediatamente "sposata" da alcuni osservatori con l'immane Nikon.

I vini? Tra i più rappresentativi: