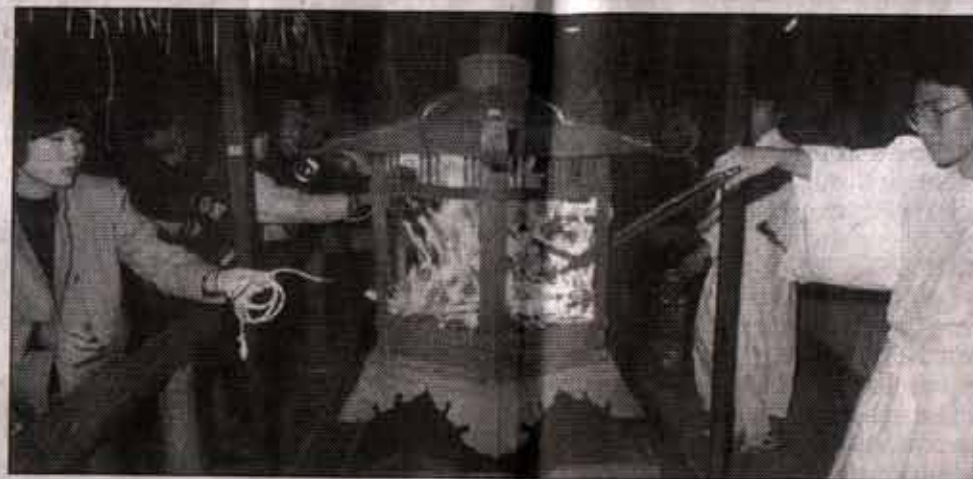


La
gastronomia
dà un tocco
internazionale
alla città:
arriva anche la
cucina
giapponese



Anche Catania scoprirà il gusto raffinato della cucina giapponese: pesce crudo ma non solo in un'atmosfera minimalista

Un samurai tra i fornelli

S'annuncia come un evento rappresentativo dell'attenzione della città verso nuovi stimoli, di cui si fa un gran parlare in questi giorni: s'insegue il Giappone, in questo caso, l'ultima tendenza in fatto di glamour, atmosfere minimaliste e distillati di pensiero. Segnale tangibile di una Catania che dopo aver rianimato con la sua movida il centro storico, affina il gusto mirando a un intrattenimento che sia all'altezza delle grandi capitali europee. Già in città si mangia spagnolo, messicano, cinese, libanese, tunisino, pakistano, indiano, cingalese, turco. Senza dire che dal panettiere va a ruba il pane arabo.

E domani, in questo contesto con ambizioni metropolitane almeno per quanto riguarda la gastronomia, si celebra l'apertura di un locale che crea atmosfere degne di Bret Easton Ellis o di Tom Wolfe, dove gustare «*more than sushi*», non solo sushi - involtini di pesce crudo, avvolti in una foglia di alga di color nero - ma tutte le ricche varietà «Sappari», come i giap-

ponesi definiscono la propria cucina: pulita, ordinata, leggera.

«Martedì non si tratterà di un'inaugurazione, ma di un'apertura - spiegano Rossella Pezzino e Barbara Fait, gourmet per passione e imprenditrici per tradizione, che apriranno l'Oxidiana, in via Conte Ruggero. - Il locale apre alla città, a tutta la città, per cui non abbiamo voluto un'inaugurazione a inviti».

Quattro cuochi giapponesi, uno dei quali (mister Okamura) ha gestito una catena di ristoranti in Giappone nei quali erano clienti abituali ministri, sportivi, personaggi del mondo dello spettacolo. Ambiente minimalista ricercato, creato dall'architetto Agnese Mazzei. Un sushi bar circolare che servirà cocktail accompagnati, secondo l'usanza che spopola a Milano, da centrifugati freschi di frutta e verdura, offrendo anche gli originali sakè cocktail per la consuetudine dell'aperitivo di mezzogiorno. Una buona occasione per lanciare anche a Catania l'aperitivo

pre-dinner. Del servizio ai tavoli si occuperanno una giapponese, una filippina che studia lingue e una catanese che ha lavorato al Majestic di Londra, abbigliate con grembiuli lunghi fino ai piedi in stile mitteleuropeo, in modo di offrire un'accoglienza multilingue agli stranieri.

Certo, in locali del genere non si troverà la caponata e bisognerà prendere confidenza con altri piatti: oltre al sushi (di gamberi, di calamari, di polipo crudo o scottato, di tonno, di anguilla, di pinna gialla, di salmone, di sgombero, di orata), tempura in tutte le variazioni (anche vegetale) e sashimi (di tonno, di ventresca di tonno, di pesce bianco del giorno, di pinna gialla con alga nori, di ricci, di pesce spada, di calamari, di Chirizukuri - polipo molto sottile -, di alici). Curati gli antipasti e, ancora, piatti speciali su ordinazione che vengono preparati dai cuochi direttamente sul tavolo in pentole giapponesi per un originale rito mondano. Sempre inseguendo il Giappone e le me-

tropoli europee, si servirà uno dei piatti che sta andando per la maggiore in ambito continentale: i rolls, qui proposti in una ventina di varietà, dal cetriolo al radicchio in salamoia, dalle uova di salmone al polipo fritto.

«Il menu - spiega Rossella Pezzino - vuole unire la tradizione della cucina giapponese alla sperimentazione. Non solo pesce crudo, ma la completa gamma della cucina giapponese che prevede anche verdura e carne, più alcune fusioni con altre cucine, come ad esempio il tiramisù, la creme brulée e il gelato al tè verde».

Precisa con un elegante sorriso Barbara Fait: «Non si tratterà di un locale formale o ingessato, l'intento di tutti è quello di coniugare la ricercatezza minimalista dell'arredamento ad un'accoglienza calda e friendly». Non sarà un caso se la spada dei Samurai si chiama Katana, come la città che sta scoprendo un nuovo modo di lavorare, e di «frequentare».

Ottavio Cappellani