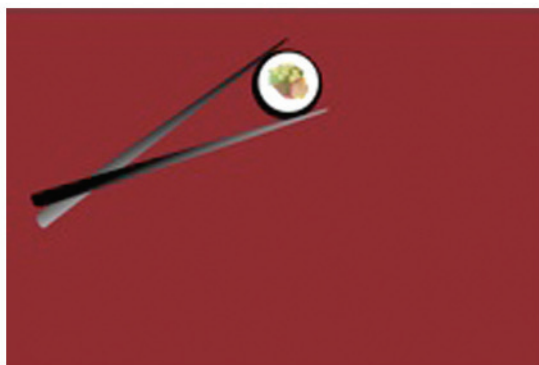


Japanese cook - tra sushi e sashimi differenze comprese



La cucina orientale è sempre più in voga e prende sempre più consensi.

Ecco la guida alle pietanze, locali e "parole" giuste per sapere cosa si sta ordinando.

Non si può fare di tutto il sushi un fascio. Perché non tutti i rotolini a base di riso sono uguali. E non si può nemmeno ammettere che la gastronomia del Sol Levante omaggi esclusivamente ricette crude; la nuova tendenza è infatti quella di proporre appetitosi piatti caldi. L'importante è sapere cosa ordinare.

Ecco allora un piccolo vademecum per orientarsi tra i menu japan style.

Tanto per cominciare, nella cucina giapponese sono bandite le forchette: alla tavola nipponica è meglio avvicinarsi a colpi di bacchette. O meglio, di "ohashi", visto che è questo il nome dei due bastoncini che accompagnano il commensale nel rituale del mangiare. Sappiate poi che nelle portate non esiste una consequenzialità vera e propria, piuttosto un prima e un dopo molto generale, della serie: è consigliabile iniziare con sushi e sashimi, continuare con una zuppa e approdare alle pietanze calde e più saporite, ma nessuno vieta di pranzare o cenare a tutto crudo o a tutto cotto. Dipende dai gusti.



Dalla A alla Z - Anzitutto il sushi non è il sashimi. Nel primo c'è la presenza costante del riso ed è, forse, il piatto giapponese più noto.

Comprende varie preparazioni, alla base delle quali c'è il riso sushi, cioè riso cotto per assorbimento d'acqua e condito con zucchero, sale e aceto di riso.

Successivamente formato in piccole polpettine guarnite con una fettina di pesce crudo e con l'aggiunta di wasabi.

Una curiosità sul sushi: pare sia stato inventato come fast food e venduto su bancarelle per rifocillare coloro che, per impegni di lavoro, non potevano rientrare per il pranzo.

Il secondo invece, il sashimi, consiste in sottili fettine di pesce crudo tagliate ad arte. Non solo, il sushi ha poi le sue specifiche declinazioni: l'hosomaki è il rotolino con l'alga; l'uramaki quello con l'alga dentro e il riso all'esterno. Il futomaki è un grosso hosomaki.

Insomma, i nomi cambiano a seconda di come sono posizionati gli ingredienti, ma forse sapere tutti questi dettagli non è così indispensabile per gustarsi una cena giapponese. Può essere utile sapere, invece, che un modo elegante di servire il sashimi è nella cosiddetta "barca di sashimi", una barchetta di legno su cui vengono depositate le pietanze e servite a tavola con un suggestivo effetto scenico.

Passando alle vivande "cucinate", immancabili sono le zuppe, gli udon (spaghetti di riso) e i soba (spaghetti di grano saraceno), il tofu (formaggio di soia).

E da bere? Birra nipponica o sakè. Rigorosamente nella ciotolina.