

HOME / LUOGHI E SAPORI

## Il nuovo sushi. L'ultima tendenza non è Made in Japan

*Sushi creativo a base di frutta, marinature e abbinamenti da sommelier: l'evoluzione del sushi non arriva da Tokio, ma dal Brasile. Perché gli uramaki non esistono e ad innovare sono giovani start-up italiane. Da provare.*  
 a **Margo Schachter**

[SHARE](#) [TWEET](#) [EMAIL](#)

Parlare di sushi come di un'esperienza gastronomica esotica sarebbe un'affermazione di tendenza solo se questo articolo fosse datato 1995. Seppur per molti una cena giapponese sia ancora una sperimentazione, fra chi si diletta di uscite a cena ormai il sushi non ha più il sapore della scoperta. **La combinazione riso + pesce crudo, pesce crudo + riso risulta ormai un po' inflazionata**, snobbata dai gourmand per la sua ripetitività e proposta a basso prezzo nelle nuove formule all-you-can-eat. Che fare? Puntare su **servizi innovativi** per piatti ormai tradizionali, o rivoluzionare il menù e darsi alla **creatività**. Due trend che non vengono certo dal Giappone, ma dall'applicazione del **modello pizza a domicilio** tutta italiana, e da **tropicali influenze brasiliane**.



Un classico bento giapponese

1/12 | [Continua](#)

### GLI URAMAKI NON ESISTONO

Ogni moda, per definizione, passa. E il sushi ha rischiato di passare, ma ha trovato in Italia due formule contrapposte per un redivivo successo. Lontano anni luce dal modello giapponese tutto tradizione. Lo hanno subodorato ormai quasi 10 anni fa i ristoranti più rinomati e modaioli, quelli con la clientela più esigente e curiosa, che **dopo un decennio di sushi ne aveva mangiato abbastanza**. E cercava qualcosa di nuovo. «C'è sempre fame di novità ma la tradizione culinaria giapponese è molto codificata, non prevede nemmeno gli uramaki, che invece in Italia sono molto apprezzati. Per il sushi è successo quello è accaduto alla cucina italiana all'estero, è stata **rivisitata fino a creare piatti che qui non esistono** ma sono l'emblema di Little Italy, come i tagliolini



D-light. roll di salmone, hiyashi wakame, gamber cotto e mango

2/12 | [Continua](#)

«Le nostre prime innovazioni sono avvenute proprio nell'uramaki, con i californian roll e la carta è cresciuta via via con ingredienti come l'anguilla, l'astice e il gambero crudo, che oggi sembrano dei classici ed invece anni fa erano una vera novità. Questi sono ingredienti tradizionali giapponesi, ma non vengono utilizzati per il sushi. Alcuni di questi sushi non sono più passati di moda e sono ancora proposti come il miami-roll e il sushi-burger, simbolo stesso dell'insegna. Oggi la carta del Bento include ingredienti come cream cheese, mango, uova di quaglia, avocado, cetrioli, fragole, salse all'aceto balsamico o al chili e altri **elementi creativi che hanno solo la forma del sushi**, ma a parte il riso non hanno nulla di giapponese». E questa tendenza accomuna molti ristoranti blasonati in Italia.



Lo staff multietnico di Bento Sushi

Questa innovazione nasce da un bisogno innovativo, ma soprattutto dalla **nazionalità nippo-brasiliana dello chef**, anzi di molti chef che lavorano oggi nel nostro Paese ma non solo. A San Paolo infatti è ben radicata un'ampia comunità giapponese che negli anni ha aperto le porte a frutti esotici e ingredienti locali, rinnovando la tradizione del sushi in una direzione tropicale che si è diffusa per il mondo insieme a questi sushi-man così poco tradizionali.

3/12 | [Continua](#)

Sfera di tonno scottato alla fiamma con riso e cream cheese. Bentosfera

4/12 | [Continua](#)



Sushi-burger: burger di riso, salmone, tonno, avocado, tobiko e le sue salse

5/12 | [Continua](#)



Amami. Sushi con amaebi, salmone, cetriolo, avocado, zenzero e chili

6/12 | [Continua](#)

Ma dove pensi porterà questa spinta all'innovazione? «Noi non vorremmo essere costretti a spingerci sempre oltre, così come non volevamo rimanere fermi per sempre. **Il nostro obiettivo non è stupire e basta, ma lavorare sui dettagli** e sulla raffinatezza. Non vogliamo essere costretti a presentare ogni anno delle novità stravolgenti, che diventano autoreferenziali. Il nostro lavoro ora è alla ricerca dell'equilibrio dei sapori, sulle salse di accompagnamento, sulle marinature e sulle cotture a bassa temperatura. Per dare una **preview sul menù dell'autunno**, stiamo mettendo a punto dei calamari marinati sottovuoto e cotti in modo impercettibile a bassa temperatura, che saranno protagonisti della prossima stagione.



Kabayaki giapponese grigliata, mango, ikura e riso

### VINO BIANCO, COME?

Sushi tradizionale o sushi creativo, che cosa bere in abbinamento? Tè verde, birra giapponese ma anche vino, da scegliere in una carta ampia e sofisticata, non solamente in base al colore – bianco o rosso, come in passato. Due consigli di abbinamento per il sushi quindi, nelle parole di Tiziana, che è anche sommelier. «Per piatti a base di pesce crudo, quindi per i classici sushi e sashimi, il consiglio è un vino come il **pinot bianco** soprattutto se prodotto in Alto Adige, leggermente fruttati, che ben si sposa per la sua delicatezza. Per un piatto di sushi in cui si osa qualche ingrediente come la frutta, la mia proposta è un **Kerner**, un vitigno altoatesino intensamente fruttato e un po' più strutturato e quindi adatto ad un piatto con sapori più decisi e vari».



Sushi Tokyo Style. Il sushi come viene servito a Tokyo

