



Un colorato mix di sushi come si può trovare anche in uno dei tanti ristoranti giapponesi presenti in Italia. Questo è senza dubbio il piatto più conosciuto e apprezzato nel nostro Paese

## I ristoranti consigliati

### ● Tobiko

Via Alfieri, 20  
Torino

☎ 011.53.79.23

*Nel cuore di Torino, la proprietà coreana vanta un giovane sushi chef con provata esperienza maturata in un importante ristorante di Tokyo.*

### ● Wasabi

Corso Ferrucci, 72  
Torino

☎ 011.44.73.812

*Classe e raffinatezza sono le parole chiave per questo locale allestito in puro stile giapponese, dove si mangia seduti sui tatami.*

### ● Finger's

Via San Gerolamo Emiliani, 2  
Milano

☎ 02.54.12.26.75

*Ristorante di cucina giapponese creativa, tra i migliori interpreti della scuola nippo-brasiliana in Italia. Un locale decisamente fashion.*

### ● Higuma

Via Bordon, 12, angolo Via Adda  
Milano

☎ 02.67.02.548

*Autentico ristorante giapponese, gestito dall'omonima coppia. Il sushi chef ha un'esperienza pluridecennale maturata in locali di prestigio.*

### ● Sushi-Su

Via Giordano Bruno, 42  
Padova

☎ 049.88.09.285

*Tecnica e raffinatezza si contugano in cucina, dalla composizione dei piatti agli ambienti di questo ristorante dal design ricercato.*

### ● Eito

Via dei Neri, 72/R  
Firenze

☎ 055.21.09.40

*Sempre ben frequentato dai turisti giapponesi e di ogni parte del mondo, l'Eito propone classica cucina giapponese realizzata con le migliori materie prime.*

### ● Bishoku Kubo

Via Ostiense, 110/B  
Roma

☎ 06.57.44.190

*Ottimo rapporto qualità prezzo per questo autentico ristorante del Sol Levante nella capitale, molto frequentato dai turisti giapponesi.*

### ● Hamasei

Via della Mercedes, 35/36  
Roma

☎ 06.67.92.134

*Classico e raffinato, serve la cucina di Tokyo in ambiente molto curato con salette privé. Finalmente un locale dove trovare qualche cosa di diverso da sushi, sashimi e tempura.*

### ● Jap-one

Via S. M. Cappella Vecchia, 30/I  
Napoli

☎ 081.76.46.667

*Nascosto tra le viuzze del centro storico, in questo bel ristorante opera un bravo chef con una pregressa esperienza da Nobu e una passione per i prodotti mediterranei.*

### ● Oxidiana

Via Conte Ruggero, 4/A  
Catania

☎ 095.53.25.85

*Raffinato e con una carta davvero esuberante che sa fare caso tesoro della varietà e qualità di pesci di uno dei migliori mercati ittici d'Italia, quello di Catania.*

di unirti al pollo in marinata. Scottate appena i gamberetti per un istante in poca acqua salata e lasciateli raffreddare.

A questo punto sbattete le uova e mescolatele con il brodo ormai freddo. Dopo avere amalgamato il tutto filtrate il composto, per evitare la formazione di eventuali grumi. Sistemate all'interno di quattro ciotole di ceramica il pollo e i funghi, quindi versare il composto preparato fino a riempire i 2/3 della scodella. Mettete le ciotole a cuocere a vapore in un contenitore per bagnomaria coperto.

Alzate al massimo la fiamma per far prendere il bollore, quindi abbassate al minimo e proseguite la cottura per altri 12-15 minuti, senza mai sollevare il coperchio. Disponete sulla superficie del flan i gamberetti e completate la cottura a vapore per altri due-tre minuti.

**La parola al sommelier.** Il piatto è ricco di ingredienti e soprattutto di aromaticità, legata ai funghi e ai gamberetti; può quindi sposarsi con un vino ricco di profumi, giustamente sapido e acido per contrastare grassezza e tendenza dolce dei gamberetti e delle uova; la lieve suolenza creata dal flan una volta cotta trova ideale contrasto con un buon tenore alcolico di un vino prodotto in una zona calda e assolata, come un **Inzolia siciliana** dell'ultima vendemmia disponibile, in particolare del Trapanese.

## CUSUMANO Insolia 2005

**IGT SICILIA BIANCO.** Macerazione a freddo delle bucce con il mosto fiore a una temperatura di 8° C per circa 12 ore, alla quale segue una pressatura soffice. Il vino poi è fatto decantare a freddo e fermenta a una temperatura controllata con una successiva permanenza sulle fecce fini, in acciaio, per almeno quattro mesi. Ai quali infine segue un ulteriore affinamento in bottiglia. Il vino si presenta di colore giallo paglierino, luminoso e vivace. All'olfatto offre un bouquet di fiori bianchi tra cui spicca la margherita e un sentore di pera selvatica. In bocca infine è sapido e avvolgente, con un finale caldo e piacevolmente asciutto. In vendita al pubblico a € 4,70

