

Uno chef giapponese al mercato tra lame affilatissime e il rito sacro della sfilettatura

San Benedetto, benvenuto sushi

Nel tempio cagliaritano del pesce arrivano i sapori d'Oriente

Arriva da Osaka la scommessa del sushi con uno chef giapponese che prepara le sue pietanze nel mercato di San Benedetto.

Sorriso facile, buone maniere orientali e due-pa-rolle-due d'italiano. Ken lascia parlare i suoi coltelli d'acciaio e ceramica, compagni fedelissimi da agitare tra la polpa del pesce fresco. È crudo. Arriva da Osaka la scommessa che scuote i banchi del tempio cagliaritano di San Benedetto. Benvenuto sushi, arte giapponese delle spigole e i salmoni combinati col riso, per solleticare gli amanti del pesce che non passa per i fornelli.

IDEA SARDA. C'è uno zampino tutto sardo nel profumo d'Oriente che da qualche giorno si diffonde al pianoterra del mercato. Il progetto sushi è stato lanciato da Davide Secci, giovane imprenditore del pesce, che ha fiutato l'affare: «L'arte del sushi è ormai molto apprezzata in Italia, e anche in Sardegna trova tanti appassionati. Finora però si poteva consumare soltanto nei ristoranti». Da qui l'idea di lanciare la proposta direttamente tra i box di San Benedetto: «Mi ritengo un professionista del pesce fresco, ma avevo bisogno di trovare chi conoscesse davvero l'arte del sushi». E Kensuke Maeda, 33 anni, giapponese di Osaka è l'uomo che ha chiuso il cerchio. Chef professionista, una recente collaborazione con il noto ristorante Roberto Petza (S'Apposentu e Lisboa) e la voglia di portare la sua arte fuori dalla cucina: «Sono in Italia da undici mesi», spiega con una pronuncia stentatissima. «Prima a Firenze, da settembre a Cagliari. Mi piace la città, mi piace la gente».

Una valigetta nera custodisce gli strumenti del mestiere: «Guai a proporgli un coltello qualunque», ridacchia Secci. «Vale più di un affronto. Ken si fida solo delle sue

lame. Considera il lavoro un rito e vederlo all'opera è uno spettacolo».

PIETANZA ESOTICA. Il sushi è un cibo a base di riso cotto condito con aceto (di riso), zucchero e sale ed è combinato con un ripieno di pesce, alghe, vegetali o uova. I pesci sono generalmente crudi, marinati, e solo in rari casi cotti. Possono essere arrotolati in una striscia di alga, disposti in rotoli di riso o inseriti in una piccola tasca di *tofu*. In Giappone il sushi abbraccia una vasta gamma di cibi preparati con riso. Ma in Occidente viene inteso prevalentemente come pesce crudo. Variante conosciuta dalle nostre parti è il *Sashimi*: scompare il riso, il pesce o i molluschi freschi, sono tagliati a fette sottilissime e serviti solo con una salsa in cui intingerli (in primis quella di soia, a seguire il piccante *wasabi* o la salsa

ponzu). «Per il nostro prodotto», spiega Davide Secci, «usiamo salmone, pesce spada, tonno, orate, spigole e gamberi».

REAZIONI TRA I BOX. Un po' a sorpresa la novità giapponese trova un'accoglienza calda tra i banchi di San Benedetto. «È un tocco di finezza che può rendere più attraente il nostro mercato», fa notare Franco Corda, che espone il

pesce fresco proprio accanto al box di Kensuke Maeda. «D'altronde i clienti non possono che aumentare, perché i nostri prodotti sono diversi da quelli giapponesi». Interviene Marco Fusco, collaboratore dello chef di Osaka e addetto alla vendita del sushi: «Qualcuno storca la bocca, ma poi si ricrede. Come una signora che si è appena avvicinata al banco: *Il pesce crudo? Ma!*. L'ho convinta ad assaggiare il sushi e se n'è andata con due porzioni». Per Maurizio Piombini, altro rivenditore di lungo corso di San Benedetto, «la novità è stuzzicante», anche se «non basta per rilanciare il giro d'affari di questo mercato». Serve «una vera operazione di marketing da parte delle istituzioni per portare fuori dalla Sardegna l'immagine più autentica di Cagliari».

GIULIO ZASSO



Lo chef giapponese Kensuke Maeda assieme all'imprenditore Davide Secci e Marco Fusco, addetto alla vendita del Sushi (Foto Nicola Belillo)



LA NOVITÀ



L'esperto Kensuke Maeda lavora il pesce crudo con i coltelli professionali

LA NOVITÀ

LA NOVITÀ

LA NOVITÀ