

<https://www.105.net/news/tutto-news/1255834/cucina-giapponese-il-nuovo-trend-e-il-sushi-doro.html>

## Cucina giapponese, il nuovo trend è il sushi d'oro

A realizzarlo è stato uno chef che lavora in Italia.



Credits: [www.facebook.com/Fingersrestaurants](https://www.facebook.com/Fingersrestaurants)

Chi ama la **cucina nipponica** non dovrebbe perdere l'opportunità di assaggiare il **sushi d'oro**: a inventarlo è stato lo **chef Roberto Okabe**, un professionista del sushi che ama definirsi animato da "*hardware giapponese e software brasiliano*", in quanto è nato a **San Paulo** ma da genitori originari del Sol Levante.

Oggi lo chef Okabe lavora in Italia nel suo **Finger's Restaurant**, locale che ha sede a **Milano, Roma e Porto Cervo**. Proprio in quest'ultimo ristorante è nata l'idea del sushi dorato, dopo la richiesta di un **cliente molto facoltoso** che desiderava una cena con **elementi d'oro**.

Ed ecco che lo chef ha messo in moto la fantasia e ha ideato **un menù a base di sushi** e contenente **foglie d'oro in ogni porzione**. Il prezioso piatto è abbordabile per chiunque, pur non essendo proprio economico: una portata con **tre nigiri dorati** costa **circa 30 euro**.

Chi volesse provare il sushi d'oro dovrebbe rivolgersi a questi locali e **non provare a farlo a casa**: per poter essere commestibile e non tossico, infatti, **l'oro necessita di un trattamento particolare**, dunque non bisogna assolutamente ricorrere a metodi fai da te, come ad esempio frullare qualche gioiello.