



IL Il Finger's Style

DI ROBERTO OKABE CONQUISTA LA COSTA SMERALDA

Tecniche nipponiche e sfumature brasiliane con un tocco mediterraneo, fuse in una proposta gastronomica tutta da gustare

di Claudio Burdi

Come accade ormai da ben undici anni il **Finger's Style** è pronto a conquistare i palati gourmet della Costa Smeralda. Un'occasione ghiotta per chi, in vacanza o di passaggio per la Sardegna, vuole godere della tradizione culinaria giapponese, dalle sfumature carioca e mediterranea che ha reso celebre la cucina creativa di **chef Roberto Okabe**. Un indiscutibile must normalmente accessibile a Milano o a Roma, nei ristoranti aperti con il socio e amico **Ciarence**

Seedorf, che ogni estate apre uno spin off a Porto Cervo, per la gioia di chi anche in vacanza non rinuncia ai piaceri di una food experience unica. D'altro canto **Okabe**, nato a São Paulo da genitori giapponesi, ha un curriculum di tutto rispetto che parte da Tokyo nel 1990, quando arriva come membro della nazionale nippono-brasiliana di calcio a cinque, per poi rimanere come aiuto cuoco prima nei ristoranti brasiliani **Praca XI** e **Saci Pereire** e poi in quelli giapponesi **Kuroringu**, **Shisui** e **Akasaka**. Dopo di che, di ritorno in Brasile, grazie all'incontro col suo maestro **Kajino** nel rinomato ristorante pauli-

sta **Mitsuba**, completa la sua formazione. Arriva quindi in Italia e, sotto l'ombra della Madonnina, entra nello staff della storica trattoria jap **Compagnia Generale dei Viaggiatori Naviganti e Sognatori**, per poi aprire qualche anno più tardi lo **Zen**, il primo kaitensushi in Italia, e il **Mori Jungle Sushi** tra le colline del Franciacorta. E nel 2004 inizia l'avventura con il **Finger's**, dove il mix delle due culture che caratterizzano la sua proposta gastronomica, lo consacra in pochissimo tempo tra i migliori ristoranti etnici milanesi. Uno stile che fonde estetica e sapori in ogni piatto, che da giugno a settembre sbarca an-



che al **Finger's Porto Cervo**, con la sua splendida terrazza affacciata sul porto vecchio, tra le eleganti boutiques e gallerie d'arte dell'esclusiva cornice della **Promenade du Port**, facendolo diventare uno di quegli indirizzi da segnarsi in agenda per regalarsi un ricordo indimenticabile della propria vacanza.

Tra tartare e ceviche, nigiri normali e special (come con ventresca di tonno o wagyu con foie gras), vari gunkan con olio al tartufo bianco, maki particolari (come il Soft Shell Crab con granchio morbido in tempura, tobiko e mayo avvolti da daikon in salsa teriyaki o l'Elis Roll con capasan-

ta, fiori di zucca in tempura e cream cheese avvolti da salmone), i carpacci Okabe serviti con salsa gazpacho, non mancano piatti che sollecitano le più esigenti papille gustative. Come la vellutata di patate tarufata, al nero di seppia con tempura di caposanto o verdure di stagione; l'astice canacese cotto a bassa temperatura, con salsa olandese e perle di ponzu, il merluzzo nero dell'Alaska marinato in salsa miso o l'entrecote di wagyu con wok di verdure e chips di manioca. Il tutto con una novità per il 2020: il pairing delle sue specialità con un'accurata selezione di cocktail, freschi e leggeri, tra cui il **Caipisake Ma-**

racuja e il Mojito Sake, da sorseggiare anche nel dopo cena quando il locale si anima sulle note del djset, rendendolo una delle location più cool di **Porto Cervo**.

E per i più viziati che non vogliono spostarsi dalle proprie ville o dai lussuosi yacht omeggiati in porto, da quest'anno il **Finger's Porto Cervo** propone un servizio delivery per cena ed eventi privati, anche per numeri esigui. Insomma per chi è in transito o ha la fortuna di passare le ferie in Costa Smeralda, oltre a godere di uno dei mari più incantevoli del Mediterraneo, anche quest'anno può deliziarsi delle golose creazioni di chef Okabe.

Finger's Porto Cervo: Promenade du Port
Via del Porto Vecchio 1, Porto Cervo (OT)
Tel. 078990850

Finger's Garden
Via Giovanni Keplero 2, Milano - Tel. 02.606544
www.fingersrestaurants.com

Finger's Roma
Via Francesca Carrara 12/15
Tel. 06.3234453