

Okabe e i quindici anni di Finger's Rivoluzione sushi nippo brasiliana

Nel primo dei quattro locali di Roberto e Seedorf



di MARCO
MANGIAROTTI

CONTAMINARE, rispettando le rispettive identità. Nella nuova capitale della cucina orientale creativa, è giusto ogni tanto voltarsi indietro. Magari andando a brindare al Finger's di via Emiliani per i quindici anni del primo locale dello chef nippo brasiliano Roberto Okabe e Clarence Seedorf (ormai sono quattro fra Milano, Roma e Porto Cervo). Roberto ha imparato fra Tokyo e San Paolo, qui ha debuttato nella trattoria nippo "Compagnia Generale dei Viaggiatori Naviganti e Sognatori", per poi aprire "Zen", il primo Kaitensushi d'Italia, e "Mori Jungle Sushi" a Erbusco. Sushi, sashimi, nigiri e rolls alimentano una divertente fusion nippo brasiliana al Finger's Garden, una cucina più elegante e matura al Finger's. Delicatamente esplosiva (le uova di pesce), accompagnata da una grande cantina.



La narrazione della cena (quasi tutta). Con un Sauvignon di Gaja la sua Foglia di shiso in tempura (spettacolare croccantezza e consistenza) con king crab, uova di pesce volante, salsa ponzu e caviale di soia.

POI TAKOYAKI (polpettine di polpo fritto), ebiten sbagliato con gambero in tempura, salmone e salsa gazpacho, nido di salmone. Evoluzione in bocca di un'idea arcobalento. Carpaccio di butter fish scottato con salsa miso, funghi

shitake e mandarino giapponese. Capasanta scottata con besciamella del suo corallo, mentaiko (le uova di merluzzo d'Alaska), salsa di ostrica e asparagi. Passaggi di gusto per arrivare a un umami diverso, bilanciato dall'elemento vegetale. Udon (spaghetti di grano tenero) con pak choi (cavolo cinese), branzino scottato, funghi shitake e yuzu, in brodo dashi (katsuobushi, carcassa di branzino e peperoncino giapponese). Roll di Gambero in tempura e avocado, avvolto da salmone fiammato, chutney di pomodorini (l'acidità corretta). Roll di astice e lattuga con gambero rosso di Sicilia crudo, salsa di sambuca e uova di pesce volante. Roll di asparago in tempura, tonno crudo e mandarino cinese. Tartare ceviche di branzino e ricciola, uova di pesce volante e jalapeño. La contaminazione atlantica. Giò quaglia di salmone con uova di salmone, uova di quaglia e tartufo. Piccolo capolavoro. Pollo yakitori rivisitato con crema di patate tartafuta e porro fritto (il tocco geniale). Ruinart Blanc de Blancs. La fine perfetta.