

COSTA SMERALDA

DIECI ANNI DI SUSHI CREATIVO

Visionario e sperimentatore, lo chef nippo-brasiliano Roberto Okabe (foto) dieci anni fa ha creduto nel ritorno della Costa Smeralda, quando ha scelto la Promenade di Porto Cervo per la "succursale" del suo ristorante milanese di sushi creativo Finger's. Adesso, nell'estate mondanissima della Costa, Finger's Porto Cervo

festeggia i primi dieci anni. Non un posto show-off, ma gourmet, come ripete lo chef: si va per mangiare e non per farsi vedere. In linea con la filosofia nessuna festa, ma il lancio di un piatto di pesca sostenibile: Katsuo Tataki di palamita, sashimi scottato, con zenzero e cipollotto. (M. Pr.)



© RIPRODUZIONE RISERVATA