

<https://www.deejay.it/articoli/sushi-doro-lultima-frontiera-per-gli-amanti-del-giappo-dove-lo-fanno-e-quanto-costa/>



Sushi d'oro. L'ultima frontiera per gli amanti del giappo: dove lo fanno e quanto costa

Nato a Porto Cervo per soddisfare la richiesta di un facoltoso cliente, è oggi disponibile su richiesta in pochi selezionati ristoranti

Ancora non sappiamo se diventerà una tendenza food in futuro, ma per ora, resta sicuramente uno dei piatti più originali proposti negli ultimi mesi. A Milano, al ristorante *Finger's garden* è possibile pasteggiare con **sushi e sashimi d'oro**.



Fonte: Foto: Francesco Mion

E non intendiamo "colorati d'oro" con una qualche tintura, ma letteralmente **ricoperti da un foglio sottilissimo (e preziosissimo) di vero oro**, ovviamente commestibile.

L'idea è venuta a **Roberto Okabe**, poliedrico ed estroso chef con "*Hardware giapponese, Software brasiliano*", perchè nato a São Paulo da genitori giapponesi.



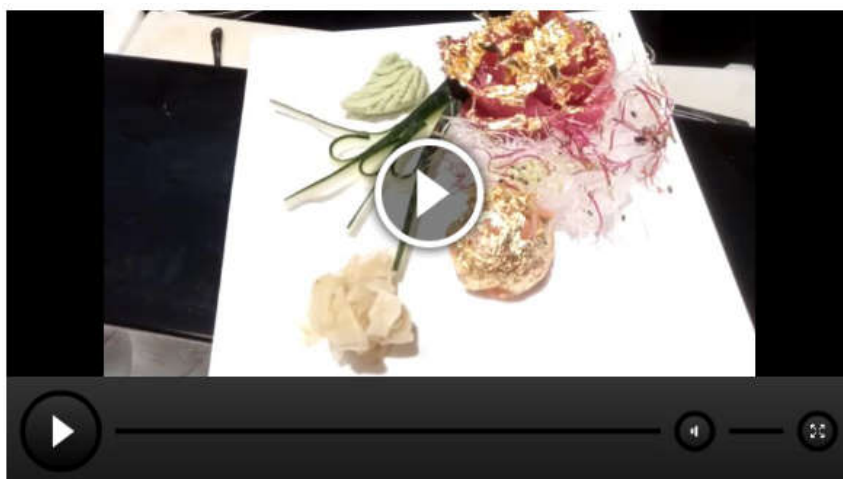
Fonte: Foto: Francesco Mori

La scorsa estate, a Porto Cervo, un cliente piuttosto facoltoso (giusto un tantino) ha chiesto una cena ideata appositamente per lui, **desiderando che fosse molto costosa e avesse elementi d'oro**.

Okabe ha così pensato di creare un intero menu a base di sushi, utilizzando in ogni piatto le foglie d'oro. La trovata è stata molto gradita, e alcuni dei piatti dorati sono **oggi a disposizione su richiesta** nei suoi ristoranti.

Con un costo **tutto sommato abbordabile** se vi accontentate di scegliere l'oro solo per una portata e vi dedicate poi ai piatti più tradizionali per concludere la cena (tre nighiri d'oro 30 euro circa – prezzo variabile a seconda dagli ingredienti).

Danilo Poggio lo ha provato per noi. Ecco come viene preparato nel video seguente.



D'altra parte, l'oro sui cibi **non è una novità assoluta**. Si racconta che già gli imperatori romani amavano stupire i loro commensali facendo servire pietanze e dolci ricoperti da una preziosissima foglia d'oro. Una "abitudine" che si è protratta anche nei secoli successivi per le tavole di sovrani e regnanti.

Un'ultima precisazione: **non provate a farlo a casa!** L'oro, per essere commestibile e non tossico, deve essere davvero puro e trattato in modo particolare. Insomma, non basta "grattuggiare" anelli ed orecchini passati di moda...