

OLTRE IL SUSHI: 15 PIATTI ICONA PER 15 ANNI DI CUCINA "FUSION" A MILANO



FOTO FRANCESCO MION

Il mondo della gastronomia, esattamente come la moda, segue filoni e tendenze. Negli ultimi vent'anni abbiamo assistito a una grande evoluzione della **cucina giapponese** e della sua interpretazione (e percezione) in Italia.

Nel 1999, a Milano, il ristorante **Zen** inaugurava **il primo Kaitensushi d'Italia**. Alla sua guida c'era lo chef nippo-brasiliano **Roberto Okabe**. Qualche anno più tardi, **nel 2004**, sempre Okabe - assieme all'amico e socio Clarence Seedorf - iniziava una felice stagione di **cucina creativa, all'insegna della contaminazione culturale**, con l'apertura del **Finger's**.

Okabe, che ama descriversi come un cuoco con **"hardware giapponese e software brasiliano"** è stato **tra i primi a rileggere in maniera "fusion" il sushi**. Ecco allora, oggi come ieri, ricette nipponiche preparate con **ingredienti che portano nel piatto sapori sudamericani e mediterranei**, con un appeal cosmopolita capace di celebrare il melting pot culturale.

Sono passati 15 anni da allora. Nel frattempo, la cucina contaminata, gli esperimenti gastronomici a cavallo tra più tradizioni, sono diventati all'ordine del giorno... e il sushi ha cambiato aspetto e sapori, seguendo il trend.

Scoprite qui di seguito **15 piatti iconici di Roberto Okabe**, che hanno scandito **15 anni di cucina fusion a Milano**.



Carpaccio di Kobe



Carpaccio di pesce bianco



Nigiri Sushi Mix



Sashimi speciale



Ghiosa eby



Risotto con Umeboshi



Uramaki Mix



Kaisei Salad



Milfefoglie Tonno Tataki y Luna



Eby Fry



Nido Finger's Style - Roll croccante di sushi in avocado, cream cheese e tartare di pesce bianco



Crema di patate al tartufo nero e tempurina di verdure



Ceviche di pesci misti, salsa piccante e pesto di basilico



Ventresca di Tonno Cipolla Caramellata e Foie Gras



Gelatina di Maracuja con schiuma di cioccolato bianco, cocco e litchi - Ph. Credit: Diambra Mariani e Francesco Mion

Photo credits: tutte le foto sono di Francesco Mion