



19 maggio 2018

**CORRIERE DELLA SERA**  
 Gruppo RCS  
 Tiratura. 350.000 copie

**Il racconto**  
**Nakamura Koumei**

«Ecco perché uso la rucola nel Sol Levante»

di **Lydia Capasso**

**N**akamura Koumei in Giappone è una personalità. Chef, titolare di svariati ristoranti, volto noto della televisione, ma soprattutto grande esperto di «washoku», l'insieme delle pratiche e dei rituali legati alla preparazione del cibo tradizionale nipponico, patrimonio Unesco dal 2013. Insomma un conservatore, un custode della cultura gastronomica del suo Paese. Eppure Koumei, nei giorni scorsi in Italia ospite delle Cantine San Marzano a Fasano a suo modo è anche un innovatore: ha introdotto nei suoi piatti tradizionali materie prime non giapponesi, aprendosi così all'Occidente senza tradire le tecniche della cucina nipponica. Con lui, per esempio, il francesissimo *foie gras* è approdato sul sushi e sul «matsutake», un fungo profumato che può costare un migliaio di euro. Il piatto più richiesto nei suoi ristoranti è il *chawanmushi* di miso, una zuppa con uova a cui aggiunge formaggio, ingrediente quasi assente nella cucina del Sol Levante, che si fa arrivare dalla Svizzera e che mette anche sull'aragosta frita. Serve poi la rucola, poco conosciuta in Giappone, con pomodori, salsa di soia e kurozu (aceto nero). Un'insalata nippono-mediterranea, insomma. E siccome non si vive di solo saké, lo chef Nakamura Koumei è diventato anche un cultore del vino italiano. Al sashimi di tonno, per esempio, abbina un bianco di struttura e su sarde e umeboshi un rosé di primitivo.

Esperto Sotto, Nakamura Koumei;



rassegna stampa a cura di

**dipunto studio**  
 uffici stampa | pr | eventi