

# FUMIKO SAKAI. L'ARMONIA DELLA CUCINA WASHOKU NEL SUO VIAGGIO TOKYO-NAPOLI

Testo e Foto di Cesare Zucca

Vico Equense (Napoli). Oggi incontro **Fumiko Sakai**, la Chef giapponese alla guida delle cucine de **Il Bikini**, l'elegante ristorante gourmet dalle cui terrazze si domina il Golfo.

## Da dove arrivi?

Dal Giappone. Ho lasciato Yokohama 16 anni fa e ora mi trovo a Vico Equense, alla conduzione di questo meraviglioso ristorante. E' stata una vera avventura, a cominciare dal mio menu mediterraneo che strizza l'occhio alla cucina nipponca. Qui la tradizione partenopea incontra la storia della mia terra. In dolce armonia il babà napoletano incontra una caprese al cioccolato e un *mochi* ripieno di ricotta e pere...



Come passi i weekend liberi?

Sia che mi trovi in Italia o in Giappone mi piace setacciare il territorio gastronomico.

I miei weekend hanno un comune denominatore: la scoperta di nuove culture culinarie e la ricerca del cibo storico. A Tokyo, per esempio, basta un'oretta di macchina per uscire dalla città e gustare piatti del passato cucinati come una volta, in localini ancora veri, vivi e autentici.



**Mete più lontane?**

Cile e Messico. Sono già nella mia lista.

**Cucini a casa?**

(ride) Nooo... preferisco andare da mia suocera! Sono fortunata: il mio compagno è **Salvatore La Ragione**, lo chef del **Mammà** a Capri e, con la scusa che è stellato, lascio fare a lui...



**Posso curiosare nel tuo frigo di casa?**

C'è ben poco, troverai qualche condimento fatto da me, come una salsa piccante con buccia di limone e peperoncino oppure qualche intingolo con un twist orientale, magari con del peperoncino verde e sale.



### **I tuoi piatti top?**

Quelli che, secondo me, confermano la fusione della cucina nipponica a quella napoletana, come un ipotetico viaggio Tokyo-Napoli.

Tra i miei preferiti c'è il *ramen* freddo, con cozze, pecorino, pomodorini, frisella e rucola di scoglio. Un altro best seller è il mio carpaccio di merluzzo con insalata di rinforzo.



**Cosa hai voluto portare dalla tua cucina natale?**

L'armonia. Non a caso la cucina giapponese si chiama *washoku*, una parola composta da due caratteri: *wa* armonia e *shoku* cibo. L'armonia fa riferimento al sapiente bilanciamento degli ingredienti, alla grazia della presentazione e alla magia dell'aspetto. Nel mio piatto devono convivere realtà e illusione.

**Per esempio?**

Le cozze 'false' alla marinara. Sembrano cozze, ma i gusci sono di pane al carbone.



### **La tua ricetta?**

Una panzanella. Ingredienti essenziali: acqua di pomodoro, cipollotti marinate in acqua, sale, aceto e pane raffermo. Evito il pan carrè perchè è troppo 'moscio', preferisco un pane 'cafone', come il toscano, le friselle o i taralli. Oggi l'ho abbinata a dei gamberi rossi, ma si può usare del tonno o addirittura un uovo sodo. Condisco con sale olio e olio e abbino il tutto a un buon rosé.

### **Oggi cosa hai scelto?**

Un imprevedibile e guizzante Franciacorta **Rosé Radjian** di Ronco Calino.



PANZANELLA, BON BON DI GAMBERI E GAZPACHO



### **Ingredienti**

Per 4 persone

400 g pane raffermo

2-3 pomodori ramati  
1 cipolla rossa di Tropea o 2 cipolotti Nocerino  
8-10 foglie di basilico  
Olio extra vergine q.b.  
Aceto di vino bianco q.b.  
3,4. Peperoncini di verde di fiume  
20 code di gamberi rossi  
50 gr burrata

### **Per il gaspacho**

120 g pomodori  
100 pr carota.  
150 gr sedano.  
90 cc olio.  
Succo di limone q.b.  
10 foglie di basilico.  
Sale q.b

### **Preparazione**

Spezzate il pane rafferma più piccolo possibile e mettetelo in una ciotolina

Evitate di bagnarlo con la acqua, ma procedete a un condimento olio evo e aceto.

Tagliate il pomodoro a dadini, e aggiungetelo in superficie alla ciotola di pane rafferma.

Tagliate la cipolla a fettine , trasferitela in un ciòtolino con la acqua e aggiungete un po' di sale e un po' di aceto per ridurre il sapore amaro.

Dopo 10 minuti aggiungete la cipolla ben scolata dall' acqua alla ciotola di pane rafferma

Aggiungete del Basilico tagliato a mano.

Tagliate a fettine sottili i peperoncini, a cu avrete tolto i semi. Aggiungeteli in superficie alla ciotola di pane rafferma.

Fate riposare nel frigo circa 1,2 ore, poi mescolate tutto il composto.

Aggiungete un po' di sale, olio e aceto per insaporire.

### **Per il gazpacho**

Lavate e mondate le verdure, mettetele tutto nel bicchiere del bimby e frullate per circa 2 minuti alla massima potenza, senza far riscaldare il composto.

Filtrate la salsa ottenuta allo chinoix fine. Aggiustate di sale.

### **Per i gamberi**

Prendete i gamberi, privateli della testa, del carapace e dell' intestino.

Tagliateli a metà per il lungo e conditeli con sale olio e limone .

Stendete i gamberi su pellicola e farcite con una piccola sfera di panzanella .

Chiudete i lati del foglio di pellicola e create un *bon bon* che risulterà con i gamberi all esterno farciti di pane.

### **Presentazione**

Impattate mettendo alla base il gazpacho, al centro il bon bon di gamberi e sopra la burrata scolata e tritata in precedenza. Servite in piccole ciotole o piattini fondi.

INFO

### **Il Bikini**

Strada Statale 145 Sorrentina,

Vico Equense (Napoli)

Tel.+39 081 19840029

Ronco Calino