



Al ristorante in Giappone

Raffaele Miraglia



Per sapere cosa si mangia e quanto si spende in un ristorante giapponese basta guardare le vetrinette poste all'esterno. Qui sono in mostra le riproduzioni in 3D dei piatti e dei menù disponibili ed è indicato il loro prezzo.



Se vedi una composizione così, sai che potrai mangiare sushi, nigiri e dell'anguilla.



E noi ne abbiamo approfittato. Costo della cena euro 40 a persona, compresa birra media e gelato al matcha. Si trattava di un ristorante di una certa classe.



Dove servono una buona soba, vedrete esposte composizioni come questa.





E noi ne abbiamo approfittato. Costo del pranzo, compreso dolce e birra media, l'equivalente di 12,50 euro a persona.



Chi non ha spazio per una vetrinetta si limita ad esporre un cartellone.



C'è poi chi fa le cose in grande ed espone il cibo impaginato.



Quasi dovunque ordini tramite un tablet, che invia l'ordine direttamente in cucina. Anche il conto lo chiedi tramite il tablet posto sul tavolo. E questo anche in ristoranti di un certo livello.





Può capitare che in certe catene di fast food locale ti serva un cameriere particolare.



Altre volte ti metti in coda all'esterno di un locale che sembra un garage. Raggiungi all'interno del garage la serpentina fatta di pali e nastri, avanzi lentamente fino a giungere a una scala che sembra portare a una cantina. Sempre in fila scendi e arrivi ad una porta dove ti accoglie una gentile ragazza, che ti indica il totem dove ordinare e pagare il cibo. Il totem ti consegna dei piccoli scontrini e la ragazza ti allunga un foglietto dove segnare le tue preferenze (un po' come quando ti chiedono qual è il punto di cottura della carne che preferisci o la gradazione del piccante cui vuoi arrivare).





A questo punto ti piazzavi davanti al display che segnala con il rosso i posti occupati. Come si può notare ci sono solo 25 posti a sedere, tutti posti lungo tre file. Quando si accende la luce verde ti accomodi nella postazione libera.



Ed ecco la tua postazione, quella dove una gentile cameriera solleva la tendina di giunco per prendere le tue ordinazioni (ovvero gli scontrini e il foglietto con le preferenze), la riabbassa, la rialza per servirti piatti e bevanda e la abbassa definitivamente.



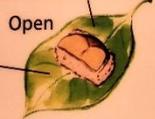


Ti starai chiedendo perché la gente fa la fila per mangiare in solitario in una postazione fatta in modo tale che non vedi il tuo vicino. E tutto ciò in un sotterraneo senza finestre e illuminato da una luce elettrica molto fioca. Ebbene, cerca informazioni sulla catena di ristoranti Ichiran Ramen, dove servono quello che è considerato il miglior ramen in stile di Hakata, e capirai. La filiale che ho descritto è quella che si trova a Shinjuku, il quartiere della movida di Tokyo.

Ovviamente le riproduzioni in 3D del cibo si estendono anche alle gelaterie e comprendono anche le bevande e gli stuzzichini.



C'è anche chi spiega ai turisti come si deve mangiare il cibo che verrà servito.

<h3>How to eat</h3> <p>柿叶寿司的吃法</p>	<h3>柿の葉すし</h3> <p>Kakinohasushi 柿子叶包寿司</p>
<p>Step 1</p>  <p>Kakinohasushi are wrapped in leaves 柿叶寿司是用柿子叶的叶子包裹的</p>	<p>さば Saba Mackerel 青花鱼</p> 
<p>Step 2</p>  <p>Open Please eat sushi after unwrapping 请待叶子剥掉再品尝</p>	<p>さけ Sake Salmon 三文鱼</p> 
<p>Step 3</p>  <p>Don't eat leaves 叶子不能吃</p>	<p>たい Tai Sea bream 鯛鱼</p> 
<p>Kakinohasushi Honpo Tanaka</p>	<p>Kakinohasushi Honpo Tanaka</p>



Questo, per la verità, lo fa anche il cuoco del Tempura Manague Ginza, al tredicesimo piano del Gsix, il palazzo del lusso di Tokyo (una sorta di via Montenapoleone che si sviluppa in altezza su tredici piani). Ti siedi al bancone proprio davanti a lui. Ti fa vedere gli ingredienti che hai scelto e un ingrediente lo pesca da una piccola vasca. Li immerge in una delicata pastella e li frigge davanti a te, uno per volta. Li appoggia su una piccola griglia e ti dice se insaporire il pesce o la verdura con della soia aromatizzata con il wasabi o con del sale.



Ovviamente in questo caso la location, la freschezza e la qualità degli ingredienti e la professionalità del cuoco alzano di molto il costo del pranzo. E se non vuoi svenarti, è consigliato non ordinare del vino.



Anche il sesto piano del Gsix è dedicato alla ristorazione. Qui verifichi quanto la cucina italiana sia apprezzata dai giapponesi che affollano i ristoranti gestiti da Eatitaly. La cucina italiana è così apprezzata che in città trovi persino specialità regionali poco diffuse in Italia.

名物店 Focaccia di recco
フォカッチャ ディ レッコピザ

フォカッチャ ディ レッコピザとは

創業シェフの奥野義幸がイタリア修行時代に出会った
イタリア北西部の州部ジェノバのリグーリア州にあるレッコ村の伝統的製法 (IGP) 料理で
薄い生地サクサクした食感と、日本で珍しいストラッキーノチーズのところが同時に
味わえる珍しいピザ! ? という料理です。
部内でも本場の味をそのまま食べられる専門店が2店舗しかなく
当店では味わえない新食感のイタリアの郷土料理です

ここでしか味わえない
本場郷土料理

トッピングを2種類加えて楽しめる

大きくて驚く!
本場レッコ村での通常サイズ

Piccolo ¥3000 2-3名様サイズ 税込 ¥3300	Grande ¥5500 4名様以上のサイズ 税込 ¥6050
---	---

店内キッチン側の壁に実寸模型が飾っておりますのでご参考にしてください

フォカッチャディレッコは、そのままでも十分レッコをお楽しみできますが
トッピングをすることで、より一層楽しく味わえます

Pizzeria la Brianza

Sapendo che i giapponesi hanno uno smisurato amore per l'impiattamento e per le composizioni di colori nei piatti, non ti stupisci se un (peraltro buono) piatto di spaghetti al ragù di carne wagyu ti viene presentato così:



Il problema sarà solo riuscire a mangiare gli spaghetti evitando di mischiarli con l'insalata.



faronotizie.it

Webmagazine di informazione, viaggi, turismo e approfondimenti culturali

Come in tutto il mondo c'è chi reinterpreta il cibo italiano, adattandolo ai gusti locali.



E finisce per proporti delle carbonare decisamente particolari.



牛肉と野菜の
すき焼き風パスタ
¥1,300 (税込 ¥1,430)



きのこの
和風カルボナーラ
¥1,000 (税込 ¥1,100)

Sulla sinistra tagliatelle alla carbonara in stile Sukiyaki con manzo e verdure e sulla destra spaghetti alla carbonara in stile giapponesi con funghi.



E' per questo che è meglio sperimentare la cucina locale, magari un succulento ramen di Sapporo con gli spaghetti immersi in un ottimo e denso brodo di maiale. Il piatto viene servito con un pezzo di burro in cima che, sciogliendosi, rende ancora più saporito il tutto.



Se sei un appassionato del kitsch, devi spendere almeno un'ora nel quartiere Kappabashi, dove lungo le strade si susseguono un centinaio di negozi che vendono i piatti di plastica da esporre in vetrina (in giapponese si chiamano sampuru). Il procedimento di realizzazione è rigorosamente artigianale e così i piatti in plastica costano molto di più di quelli serviti ai clienti. Molto spesso il ristoratore fotografa il cibo che servirà e fa realizzare la copia in 3D.





Realizzare una vetrina come quella sopra costa ben più di mille euro. E così, con enorme rimpianto, non ho acquistato nulla. Nella mia cucina mi consolo guardando quella composizione - tributo agli spaghetti aglio, olio e peperoncino - che comperai nel bazar di Teheran. Costo: meno di un euro.

