



Kaori Shiina. Nata in Giappone, dopo la laurea in Arte e Letteratura all'Università SEIJO, si diploma all'Istituto di Design Tokyo Designer Gaguin. Dal 1987 collabora con lo Studio De Pas D'Urbino Lomazzi. Nel 2005 inizia l'attività in proprio aprendo uno studio in cui sviluppa attività nel campo del design, dei progetti d'interni, in Italia e in Giappone. Ha collaborato con aziende come Bonaldo, Fiam, Tonelli, Legnomagia, Cleanap, Panasonic Italy, Sekisui Heim, Ceramiche Cisa, i ristoranti Kushi di Milano e Kentaro di Pesaro.
www.kaorishiina.it

Negitoro

Quando ero ragazzina, mio padre mi portava da Sushiya (dove si mangia rigorosamente solo sushi). In Giappone, una volta (ma ancora adesso se si va nei Sushiya di un certo tipo) mangiare Sushi era una cosa un po' particolare. Prima di tutto, non c'era nel listino. Non si chiedevano i prezzi di quello che si sarebbe ordinato, ma nel fare l'ordine c'erano regole precise.

Io, bambina, senza sapere niente, ordinavo le cose più costose. Andavo solo con mio padre, assolutamente senza mia madre che altrimenti si innervosiva.

Ci si sedeva al banco e, parlando con il cuoco, si sceglievano i pesci migliori per quel giorno. Ogni tanto, quasi a fine cena, mio padre chiedeva se c'era il Negitoro, che si può fare solo quando sono disponibili pelle e lisca del tonno. Non che fosse un sushi nobile... a volte lo mangiava il personale di servizio. Ma è una squisitezza che si scoglie in bocca.

Ogni volta che lo mangio, mi affiora alla mente un dolce ricordo.

Ingredienti per 2 persone

2 bicchieri di riso | 200 gr di tonno | cipolline fresche | Nori (alghie secche) | salsa di soia | wasabi

Preparazione

Lavare bene il riso e metterlo in una padella antiaderente (nella proporzione: 2 bicchieri di riso, 2 bicchieri d'acqua), chiudere bene e quando l'acqua raggiunge il bollore abbassare il fuoco. È importante non aprire di continuo il coperchio, seguendo il detto giapponese: "Non aprire il coperchio del riso, anche se il bambino piange per la fame".

Grattare la pelle del tonno (è la parte più grassa e gustosa), o in alternativa (se non avete il coraggio di domandarla in pescheria) va bene anche il filetto. Prendere sempre la parte più grassa e tagliare finemente. Mettere sopra al riso un po' di Nori, il tonno e le cipolline fresche. Condite con un po' di salsa di soia e Wasabi.

Vino in abbinamento

Il bianco secco Friulano Livio Felluga.



In alternativa

Consiglio il ristorante Kentaro a Pesaro.