

CIBI DIVINI

Roka, perdere la testa per la cucina giapponese sul Tamigi

Paolo Marchi
nostro inviato a Londra

Sono trenta le cucine di qualità censite a Londra da TimeOut. Gli chef italiani lì per Identità London a fine giugno hanno prenotato soprattutto da Zaika (qualità indiana), Roast (british), Hakkasan e Yauatcha (cinese), Zuma e Roka (giapponese). Ho dovuto rimandare alla prossima occasione Zuma, e sono andato in orbita con la sua versione leggera, Roka, in una via di Fitzrovia (fermata metro di riferimento Tottenham Court road) che è un invito a fare mattina. Credo di

non sbagliare nello scrivere che Charlotte Street è tutto un susseguirsi di bar, piccoli hotel e ristoranti, allegria a ogni passo e ogni tavolo.

Zuma, aperto nel 2002, e Roka, due anni dopo, sono l'impero del gusto (sono otto in tutto qua e là nel mondo, quattro e quattro), l'orgoglio di un tedesco, lo chef Rainer Becker, e di un finanziere indiano, Arjun Waney. La prima volta che si mette piede da Roka, come italiani si rimane sbalorditi. Non è una questione di qualità del cibo (elevata) e di servizio (eccellente), è qualcosa che va oltre, è un mix tra queste due cose e l'aria sorri-

dente di chi serve, una corsa e un'attenzione continue, anche nello spiegarti i piatti quando da noi si erge quasi sempre un muro e alla fine vai per tentativi e non sempre quanto hai scelto si dimostra azzeccato.

Non basta questo però. A Londra il 99,9% dei camerieri galoppa che è una meraviglia, altrimenti perde il posto. Abbiamo a che fare con il progetto di un cuoco tedesco cresciuto nei grandi alberghi, ferrato in cucina tedesca e francese. Vero anche che prima di mettersi in proprio si è rodato da Hakkasan, ma lì in Charlotte street ci si delizia con il Giappone, com'è? *Semplice*: Becker evita con cura ogni

riferimento alla tradizione. Tutto ruota attorno a una fantastica griglia, oltre che ai sushi che sono l'esperanto della cucina giapponese. È l'esaltazione delle proposte targate «robata», alla griglia, un trono infuocato al centro della sala, con il bancone che vi gira attorno, più i tavoli tutt'attorno e alcuni pure in strada. Snacks, zuppe, tempura, sushi e sashimi, ma le delizie distintive sono le «robata»: granchio reale e merluzzo, melanzane e funghi, ali di pollo e costine, quaglia marinata (capolavoro) e il meglio della carne wagyu.

paolo.marchi@ilgiornale.it

A Fitzrovia

Il segreto è la griglia

ROKA RESTAURANT
37 Charlotte Street a Fitzrovia a LONDRA
Telefono: +44(0)20.75806464
Sito: roka-restaurant.com
Chiusura: solo domenica a pranzo (e sempre si cena dalle 17.30)
Prezzi: da un minimo di 3,60 a un massimo di 68 sterline. Menù degust.: 50 e 75 st.
Coefficiente di difficoltà: elevato, geniale cucina giapponese

IDENTITÀ LONDON



LA STELLA Giovanni Santini [Castiglioni]

Le roi Ducasse omaggia la cucina italiana

Brando Franchi

Due giorni di lezioni, sedici, condite a Londra da degustazioni e confronti attorno a formaggi e salumi, birre, vini e acqueviti, paste e risotti, pane e caffè, e la sera di lunedì scorso ecco farsi avanti la regione Friuli Venezia Giulia con i suoi vini a bagnare una cena di nuova cucina italiana curata da Emanuele Scarello, Riccardo De Prà, Giovanni Santini, Massimo Bottura, Carlo Cracco e Corrado Assenza. A tavola una quarantina di giornalisti inglesi, non tutti abituati a misurarsi con l'attualità dei nostri ristoranti, quelli capaci di declinare tradizioni e prodotti tricolori lungo nuovi sentieri e nuove idee.

Questa è stata, in estrema sintesi, la prima edizione di Identità London a Vinopolis, città del vino accanto a quel paradiso dell'acquolina che si chiama Borough Market, sponda sud del Tamigi, poco distante dal Ponte di Londra. Scopo, condiviso da istituzioni come il Ministero delle politiche agricole, Buonitalia, la Fipe, il Comune e la Camera di commercio milanesi, quello di mettere in evidenza quanto di ottimo e di nuovo i nostri artigiani, la nostra industria e la nostra ristorazione è capace di fare, lasciando stare gli stereotipi tipo pizza & mandolino.

Quarantott'ore per avere conferma che c'è una straordinaria voglia di Italia, a patto sappia essere corretta (il famigerato italian sounding di tante materie prime) e geniale come Enrico Crippa (Duomo di Alba) che ha proposto il suo Cacio e pepe, Giovanni Santini (Pescatore a Canneto nel Mantovano) con una comparazione tra diverse paste all'uovo, Moreno Cedroni (Madonnina a Senigallia) alle prese con il ribaltamento del vitello tonnato, Alajmo (Calandre a Padova) con la Cappasanta di calamaro. E ancora il "classico" pollo e ostriche di Genovese (Pagliaccio a Roma), il risotto "alla milanese" di Cracco, l'alfabeto di Sultano (Duomo a Ragusa) fino a Massimo Bottura e al suo (s)travolgente pane, burro e acciughe.

Tanti chef in platea, il francese più famoso al mondo, Alain Ducasse, si è seduto quando Bottura aveva appena iniziato a parlare. Chiamato sul palco, ha assaggiato e commentato: «Vedete cos'è il talento? Prendi pane, burro e alici e crei un piatto così. Ho visto così tanti talenti italiani che mi aiuteranno sul lavoro». Missione compiuta.



pagina a cura di Paolo Marchi

Un'estate bianca, rossa o rosé

I mesi caldi sono ideali per andare alla scoperta di vini a volte snobbati dalla piacevolezza del Pagadebit in Romagna ai Cerasuolo abruzzesi

Francesco Falcone

L'estate spinge perfino l'amatore più esigente a vagabondare in tipologie enologiche alternative. E a fare scelte opposte a quelle invernali: basta etichette impegnative e spazio a quei vini che meglio si abbinano alla bella stagione. Sono tanti i luoghi del vino italiano che ne producono di meravigliosi. Veri e propri vini estivi, ma d'autore: bianchi, rossi, rosati di raffinata bevibilità, dissetanti, godibili. Trasparenti, oserei scrivere: senza il peso di profonde estrazioni in fase di costruzio-

SCHIAVA È una bandiera della produzione dell'Alto Adige. In Sicilia spazio invece al Frappato

ne e senza lunghe evoluzioni in bottiglia, portano a galla prima d'ogni altra cosa tanto il timbro delle uve che ne compongono l'ossatura, quanto la matrice del territorio che le ha alimentate.

Sussurrati, allusivi, mai sottolineati, appassionano in virtù di un'energia sotterranea che si dissimula dietro una facilità d'approccio che li rende dimessi, conversativi. Sono etichette in genere poco consacrate dalla critica, poco frequentate dai collezionisti più fanatici, e poco stappate nei posti glamour. I migliori, però, sapranno essere vicini alle corde degli appassionati in cerca di vini di spirito, senza fronzoli. Da bere. Si muoveranno sulle punte e subito vi parranno sottili, essenziali nei tratti, addirittura scarnificati nella struttura. La loro leggerezza appagherà la sete, lasciando pure trillare la personalità di terroir autentici.

Tra i bianchi è adorabile il tratto sottile quanto persuasivo del Roero Arneis Bricco dei Ciliegi 2008 di Giovanni e Federico Almondo, 0173.975256, interpreti raffinati



DI OGNI COLORE l'estate è la stagione giusta per gustare ogni vino prodotto in Italia, soprattutto i migliori rosati [Olycom]

del bianco piemontese più noto del momento. Sempre in Piemonte, la straordinaria vitalità del Gavi di Gavi Bruno Broglia 2007 della Tenuta La Meirana, 0143.642998, è sorprendente: vino di slancio, di classe e di passione minerale fuori dal comune. In Romagna, altra terra di rossi per antonomasia, salta all'occhio la pregevole interpretazione del povero Pagadebit di Romagna San Pascasio 2008 di Campo del Sole, 0543.444562, di citrina versatilità e agrumata vitalità. In Campania il Greco di Tufo di Pasqualino Di Prisco, 0825.475738, si lascia sempre bere di gusto.

Al contrario di ciò che si è portati a credere, anche tra i rossi esistono interpretazioni estive di valore. Come la squisita Schiava Karneid 2008 di Franz Gojer,



LA QUALITÀ

Luciano Sandrone, piemontese, uno dei massimi produttori di vino italiano

0471.978775, rustico e popolare vitigno dell'Alto Adige che nelle mani di questo vignaiolo si fa rosso di filigrana, sottilissimo, gustoso, dotato di eccitante sapidità. Una passione che emerge anche nel bicchiere del mitico Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 2007 che Luciano Sandrone, 0173.560023, produce con le uve della vigna eponima di Vezza d'Alba, uno dei comuni più importanti di tutto il Roero viticolo. Una passione - e una bevibilità - questa volta di matrice mediterranea, che si fa addirittura travolgente quando in Sicilia si dà spazio al Frappato 2008 di Cos 0932.876145, di delicatezza floreale fuori dal coro, lontano anni luce dai rossi mollicci e internazionali che appesantiscono il profilo stilistico della regione.

I rosati, faccia da rosso e corpo

da bianco, sono vini prettamente estivi. Tra le bollicine, al di là dei soliti nomi e dietro una miriade di bottiglie innocue, occorre dare più di una chance al sassoso e granitico Franciacorta Rosé Dosaggio Zero di Andrea Arici, 030.2770596, vignaiolo da seguire nella zona orientale della denominazione bresciana. Nella tipologia tranquilla meritano un sovrappiù di attenzione i migliori Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 2007. Nelle selezioni di Praesidium, 086.445103, di Italo Pietrantoni, 0864.727102, e di Cataldi Madonna, 0862.954252, è impossibile non registrare un alto indice di personalità. Le uve si coltivano nella montuosa e sfortunata campagna dell'Aquilano, terra del vino che oggi più che mai va conosciuta e sostenuta.

Il premio Luoghi e storie del bere con Winephoto a Mogliano Veneto

Se amate la fotografia e il vino, torna Winephoto, winephoto.it, organizzato a Mogliano Veneto (Trevviso) da Balan, balan.it. Tema dell'edizione 2009, che sarà celebrata sabato prossimo 11 luglio alla villa Zoppolato Trevisanato dalle ore 16, è "Uomini, bestie ed eroi: luoghi e storie del bere". Aperto a fotografi professionisti e non (ma il confronto è impari), ha vinto Gabriele Micalizzi, seguito da Alisa Resnik, quindi Alexey Tikhonov, Antonella Monzoni e Giovanni Cocco. Menzioni speciali per Yan Seiler e Pierfrancesco

Celada. Inoltre, la giuria dei soli giornalisti, tra essi l'americana Regina Schrambling, gastro-poda.com, ha assegnato uno special award ad Anastasia Taylor-Lind. Domani tutte le immagini saranno in rete, un clic e le discussioni avranno inizio. Alcune risulteranno cupe, il bere in negativo, ma riflettono le due colorazioni dell'anima, bianconero e arcobaleno. La mostra sarà ospitata dal 18 al 30 luglio al Brolo, centro d'arte e cultura in via Rozzone e Vitale a Mogliano Veneto. **Mila Busnè**

Sorpresa Cascinazza Amber, la birra trappista prodotta in Italia

Eravamo quattro amici al Ristorante Manna a Milano, 02.26809153, mannamilano.it. Al tavolo accanto abbiamo notato una birra da 75 cl. La domanda è calata spontanea: da quale abbazia belga proverrà? Sorpresa: Buccinasco! Chiedendo al sommelier Alessandro Pocorobba, otteniamo più lumi: la Cascinazza Amber, birracascinazza.it, è la prima birra prodotta da un monastero italiano, edificato nel 1971 nel paesello della periferia sud meneghina. La birra è frutto della curiosità dei monaci della Comunità dei San-

ti Pietro e Paolo, folgorati da un viaggio presso i colleghi di un'abbazia delle Fiandre, regione in cui il binomio monaco/birra è simbiotico quanto da noi contadino/vino. La Amber è adattissima a dar sollievo nella canicola, con le sue ferree regole artigianali: bei riflessi arancio scuro, alta fermentazione, mai pastorizzata o filtrata, è ottenuta dall'acqua pura di un pozzo. E i suoi 6,4 gradi, superiori alle medie consuete, non sbilanciano l'equilibrio della freschissima bevuta. **Gabriele Zanatta**

AFFARI DI GOLIA