

Curiosità giapponesi al Ristorante Zushi per il Club Buongustai Bergamo

Serata all'insegna dei sapori orientali, quella trascorsa dai membri del Club Buongustai al Ristorante Zushi di Bergamo. Giudizio positivo sulla qualità dei piatti, caratterizzati da sapori intriganti ed equilibrati

di Roberto Vitali



Incuriositi dal successo che il locale - aperto nemmeno un anno fa - sta riscontrando nella clientela giovane ma anche non più giovane, il Club Buongustai Bergamo 1984, presidente l'avvocato Ernesto Tucci, ha voluto tenere una serata al Ristorante Zushi di via Verdi 3 a Bergamo. Come si intuisce dal nome, trattasi di ristorante di cucina giapponese. Il marchio "Zushi" caratterizza una catena di ristoranti presenti già in diverse nazioni. In Italia ne sono aperti sinora una quindicina e stanno aumentando. La cucina è gestita da personale giapponese mentre la gestione generale è sempre italiana. Direttore dello Zushi di via Verdi a Bergamo è **Giovanni Vailati**.

L'ambientazione del locale (disposto su due piani, con cucina a vista anche dalla strada, con colore bianco dominante e pannelli alle pareti che incuriosiscono) è gradevole. Meno gradevoli i sedili senza schienale, che, se aiutano le coppie a spingersi più in avanti, non favoriscono le persone di una certa età che possono avere problemi con la schiena.



Chi scrive riconosce di non essere un esperto di cucina giapponese, anche se non gli dispiace. Raccogliendo gli umori della serata tra i soci buongustai, alla fine il giudizio è stato piuttosto positivo, anche in relazione al prezzo pagato. Si è cominciato sul piccante con una "Ikansai salad" (calamari, funghi shiitake, verdure e zenzero), per proseguire con uno "Spring Roll" (alga di soia, gamberi cotti, carote, lattuga, germogli, mayo, salsa agrodolce e uova) che avremmo gradito leggermente caldo (ma evidentemente il numero elevato dei commensali ha condizionato un po' la cucina).

Dopo questi due antipasti è arrivato il cosiddetto "primo": spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi, zucchine e polpa di granchio (sul menu è indicato come "Yakisoba"), arrivati in tavola ben caldi e quindi gustati con piacere (anche perché fuori la temperatura era piuttosto bassa). Comunque ben equilibrati. Il "secondo" era denominato "Firestarter": quattro sushi (a base di riso insieme ad altri ingredienti come pesce, alghe, vegetali e uova) e quattro uramaki misti (polpette di medie dimensioni con due o più ripieni, che differiscono dagli altri rotoli perché il riso, solitamente interno, è invece all'esterno e viceversa il nori, l'alga di cui solitamente è avvolta la polpetta, si trova negli uramaki all'interno anziché all'esterno). Attenzione alla punta di salsa verde che è sul piatto: è piccantissima, è una salsa di rafano giapponese e si chiama wasabi. Usare con cautela. Per finire gelato al tè verde con venatura di cioccolato. Il vino in accompagnamento uno Chardonnay del Sud Africa tappo corona, senza infamia e senza lode.



«I nostri locali - afferma il direttore dello Zushi, Vailati - si caratterizzano anche per un grande e pronto servizio di asporto. Le nostre "zushi box" sono confezionate artigianalmente dai nostri sushimen e sono sempre pronte per l'asporto. Facciamo anche la consegna a domicilio, con prenotazione anche sul sito www.zushi.eu».

LINK
Ristorante Zushi

ARTICOLI RECENTI

- L'Accademia Italiana della Cucina premia a Bergamo Pierangelo Comaro
- L'Accademia della cucina italiana fa riscoprire la bontà delle carni povere
- Bergamo, polenta in tavola con amicizia al raduno dei circoli enogastronomici
- I "Sossos d'Orvaubx" ospiti a Gubbio per il 10° convegno della confraternita
- Specialità di pesce del lago d'Isèo per il Club buongustai bergamo
- A Bergamo nasce lo "035 Cigar Club" per diffondere la cultura del sigaro

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA