

## Il Club dei Buongustai Bergamo apprezza le specialità orientali del Kura

I Buongustai bergamaschi, sempre alla ricerca di novità ed emozioni a tavola, hanno degustato una cena di sette portate nel ristorante aperto da poco in centro città, diretto da Chiara Vallin, in cucina Zhan Hai Jie

Ai bergamaschi la cucina giapponese piace. Così almeno suggerisce il proliferare di locali che propongono specialità del Sol Levante. Occorre anche qui scegliere bene, tra chi usa prodotti congelati e chi invece solo freschi e lavorati al momento.

di Roberto Vitali



Il Club dei Buongustai Bergamo - sempre alla ricerca di novità ed emozioni a tavola - ha voluto fare la sua esperienza in questo settore in un locale aperto da poco in centro a Bergamo, il "Kura", in via Paglia 2, nei pressi del Coin. Locale nuovo ma praticamente la replica (più in grande) di un altro locale, giapponese, il Miyabi di via San Francesco d'Assisi. Tutta uguale l'impostazione - di alta qualità - coordinata dall'italiano Ivan Donelli e dai due chef giapponesi Hiko Ochiai, in via San Francesco d'Assisi, e Zhan Hai Jie al nuovo "Kura", dove è direttore Chiara Vallin.

Perché scegliere Kura? Perché cerca di custodire l'autentica cucina giapponese, tramandata da Noriko, insegnante presso l'Abc Cooking Studio, e Hiko Ochiai, che alle spalle ha esperienze in Giappone presso quotati ristoranti.

**RICERCA AVANZATA**

Inserisci una o più parole chiave

Sezione  
EVENTI

Categoria  
GOURMET

Regione

**CERCA**

- ARTICOLI RECENTI**
- Antonio Magliulo e Domenico Stile insieme per una serata di alta cucina
  - Incontro in Franciacorta, a Ca' del Bosco I circoli fanno squadra per il territorio
  - Convivialità e collaborazione a tavola al raduno dei Cavalieri della Polenta
  - Il Club dei Buongustai Bergamo sostiene l'Associazione aiuto donna
  - World Burger Tour tra gli Hard Rock Cafe italiani
  - Il Club dei Buongustai Bergamo al Ristorante Tre Noci di Spirano



Il presidente dei Buongustai Ernesto Tucci con lo chef Zhan Hai Jie e il direttore Claudia Vallin

Questo il loro credo: «Selezioniamo il pescato quotidianamente con la nostra esperienza prestiamo particolare cura e attenzione alle operazioni di taglio e lavorazione della materia prima che utilizziamo; cerchiamo con la massima cura di preparare per voi le delicate salse della tradizione; abbiamo scelto la miglior qualità di riso, optando per una cottura a gas come da autentica cucina giapponese; utilizziamo le migliori alghe per esaltare la fragranza del nostro sushi. Prepariamo ogni piatto al momento. Non facciamo e non faremo mai compromessi a discapito della qualità che vogliamo ci contraddistingua. Siamo maniacali e speriamo che a voi piaccia così».

Alla fine di una cena concordata in sette portate, il giudizio dei buongustai bergamaschi è stato positivo per l'elevata qualità delle materie prime impiegate e la professionalità nella preparazione. Qualche perplessità ha suscitato la non perfetta risonanza dell'ambiente al primo piano (troppo rimbombo, ma la colpa è anche degli italiani che in genere non parlano mai sottovoce, nemmeno nei luoghi pubblici) e qualche perplessità per il servizio un po' rallentato dalle troppe presenze. Per il resto, complimenti alla squadra della cucina e al suo chef Zhan Hai Jie.



Deliziosi i gamberi ricoperti di pasta a filo, freschissimo il carpaccio scottato (salmone, orata e tonno). Sono piaciuti anche i "nighiri" (polpettine di riso sovrastate da salmone e tonno) e gli "uramaki" (rotoli di riso e pesce avvolti nell'alga). Per finire, prima dell'italianissimo caffè, un tiramisù al tè verde o in alternativa un cheesecake con salsa di mirtillo. Una serata divertente e gustosa.

**Ristorante Kura**  
via Paglia 2 - 24122 Bergamo  
Tel 035 0332532 - Cell 327 0562897  
Prenotazione asporto: 035 0174154  
[www.kurabergamo.it](http://www.kurabergamo.it)  
[kurabergamo@gmail.com](mailto:kurabergamo@gmail.com)