

OTOSAN, AL QUARTIERE TRIESTE DI ROMA NUOVO RISTORANTE GIAPPONESE



10 Gennaio 2019

ROMA - Da poche settimane il quartiere Trieste a Roma ha accolto Otosan, uno dei pochi e veri ristoranti giapponesi della zona. La stessa proprietà di Okasan in Prati ha figliato una nuova realtà per estendere la propria offerta e venire incontro alle numerose richieste. “Con lo stesso kanji abbiamo cambiato il nome che vuol dire papà”.

Se il primo ristorante trasmette l'idea di mangiare “come a casa di una mamma giapponese”, la traduzione di Otosan rimanda, invece, alla figura genitoriale maschile. Laddove Okasan incarna già il gusto autentico giapponese, Otosan - si legge in una nota - sta conquistato i consensi e gli apprezzamenti della comunità nipponica. La nuova apertura segue anche la

recente inaugurazione di Hiromi Cake, la prima pasticceria giapponese in città sempre della stessa proprietà.

Da Otosan sembrerà di stare in una vera Izakaya, cioè una trattoria giapponese. In uno spazio di design, dove tutto è leggero e allo stesso tempo prezioso, il concept è stato progettato con materie prime naturali come il legno massello di rovere. Linearità, pulizia e calore raccontano più sale che contano 54 coperti. Gli ambienti uniscono il massimo livello di ospitalità all'eleganza degli arredi e dei materiali, come le moderne lampade a forma di cappelli. "Sono dei pezzi unici che abbiamo fatto realizzare per richiamare la figura del samurai, soldato che durante la guerra si nascondeva dietro questo capo per sembrare un contadino". Altro elemento artistico è l'affresco sulla parete della sala più grande: una squama di pesce, metafora del Sol Levante.

A trasmettere in tavola l'originale cultura giapponese lo chef **Aki Kobayashi** e il Maestro Sushi **Fumio Saito**.

Mentre lo chef prepara tutti i piatti caldi, il Maestro Sushi, con alle spalle un'esperienza di oltre trent'anni, si esibisce davanti al pubblico in una zona allestita per lo show cooking.

In Giappone la preparazione del sushi viene considerata una vera e propria arte e diventare Itamae, ossia "colui che sta dietro il piano da taglio", Maestro nella composizione del sushi, richiede anni di formazione.

Per comporre un perfetto Nigiri possono volerci anni di esperienza e nella cucina giapponese l'imprecisione non è contemplata. L'importante è l'armonia tra il pesce e il riso, il condimento e la freschezza. Il principio del "mangiare con gli occhi" è fondamentale per apprezzare il piatto. Subito dopo, naturalmente, viene il piacere del gusto, che però deve essere stimolato dalla bellezza dell'impattamento e del vasellame. Tra le specialità di Otosan l'okonomiyaki: letteralmente okonomi "ciò che vuoi" e yaki "alla griglia"; è una ricetta nata nella regione del Kansai, la stessa di origine dello chef. Chiamato la "pizza di Osaka", questo piatto agro-dolce è una sorta di frittata, cucinata sulla piastra con vari ingredienti, dalla carne ai molluschi fino alle verdure (abbonda la verza).

Tutto il pesce proviene dai nostri mari a esclusione del salmone di origine norvegese. Otosan è tra i pochi certificati a comprare il tonno più raro e pregiato del mondo, Bluefin, il “Pinna Blu”. Tra le specialità calde, Ramen, Doteyaki, ovvero carne di manzo selezionata e cucinata a bassa temperatura con aggiunta di sake e spezie giapponesi, tenera al gusto e dal sapore morbido e accattivante e Kakuni, uno stufato di spalla di maiale cotto a fuoco lento in salsa giapponese a base di soia, zenzero, sake e aglio.

Per i piatti freddi, Nigiri, Sashimi e come rolls i più richiesti sono Okasan e Otosan: il primo è un Filetto di Spigola in tempura ricoperto da Mango, Alga Nori, Riso, Patata Dolce croccante e una fettina di Lime mentre il secondo un Filetto di Calamaro in tempura, Mango e Mandorle tostate.

Ad arricchire l’esperienza gastronomica di Otosan, una carta di vini che conta circa 15 etichette e diverse referenze di sake. C’è un detto che afferma “Dopo il secondo sake si comunica molto meglio”. Secondo i giapponesi questa bevanda alcolica aiuta a comunicare in modo più efficace e la cantina di Otosan parla da sé. È presente, infatti, un’importante carta di sake, il “vino di riso” giapponese ottenuto da un processo di fermentazione. È disponibile anche una degustazione di tre differenti Sake Giapponesi Premium: il Dewanoyuki Kimoto, sake preparato con metodo tradizionale giapponese; il Konishi Gold, sake daiginjo preparato levigando il riso più del 50%; l’Uroko Yamahai, sake invecchiato in botti di legno pregiato per più di 5 anni.