

BONTA' ABRUZZESI, CUCINA GIAPPONESE: LO CHEF DI YOICHI, "VI SVELO I MIEI PIATTI"

5 Maggio 2017

di Daniela Braccani



L'AQUILA - È un percorso gustativo che va oltre il piatto, un'esperienza intrigante per il palato, la vista e la mente. Yoichi cocktail bar e fusion taste, il primo ristorante fusion aperto all'Aquila, al numero 17 di piazza Santa Maria Paganica, offre ai suoi avventori un'esotica

selezione di sapori giapponesi abbinati in modo creativo a prodotti tipici del territorio.

Coraggio, entusiasmo e voglia di sperimentare accostamenti insoliti di sapore dal gusto asiatico-nostrano hanno portato alla creazione di pietanze che sono entrate stabilmente nel menù del locale affidato alle sapienti mani dello chef aquilano **Claudio Cococcia**.

Dal Tataki di manzo all'Uramaki scomposto, sono tutte da assaporare le prelibatezze di Yoichi, un concept assolutamente inedito per gli aquilani che stuzzica i palati più fini con uova di tobiko, o di pesce volante che dir si voglia, servite con spigola e una spuma di mozzarella di Campo Felice.

E poi con il Giallo e Nero, ovvero un roll di ricciola con maionese di albumi allo zafferano e sesamo nero.

Il Parmigianino, un'altra creatura, è un roll di melanzana disidratata ripiena di pomodoro macerato e basilico accostata ad una cialda croccante fiammeggiata di parmigiano con piccole sfere di basilico realizzate con la tecnica della cucina molecolare.

Il Tataki è preparato con un primissimo filetto di manzo italiano scottato e servito su una chips di rapa rossa, crema di rafano e shiitake, un fungo giapponese coltivato che lo chef chiama umami, uno dei cinque sensi del sapore giapponese.

“Uno dei piatti che rappresenta l'anima fusion di Yoichi – racconta a *Virtù Quotidiane* Claudio Cococcia – tataki è una tecnica di cottura giapponese cui abbiamo abbinato manzo italiano, la rapa rossa che coltiva anche mia nonna a Montereale e il rafano senapato, cugino del wasabi, la piccantissima salsa verde giapponese”.

Un'altra creazione made in Yoichi è il sandwich di scampi, un battuto di scampi condito con sale, olio e pepe, chiuso nel pane scottato e condito con una maionese acida a contrasto al pomodoro confit e olio al basilico.

“Un piatto strutturato e di successo – spiega lo chef fusion – che offre la dolcezza dello scampo, la parte basica dell'uovo e l'acido della maionese”.

“Quello che ci ha stupiti oltre ogni aspettativa è l'Uramaki scomposto, piatto ormai fisso nella sezione creazioni del menù. Strati di tartare di tonno, salmone e ricciola, servite in un bicchiere e condite con cipolla glassata e pesto di alghe nori. Una squisitezza”, dice.

L'Insalata Furai è l'alternativa vegan del locale che offre la possibilità di sedere al bancone oppure ai tavoli in un ambiente minimal e raffinato. Furai in giapponese vuol dire

semplicemente impanato, con il panko, il pangrattato giapponese.

“L’insalata è avvolta in fogli di riso con il pecorino di Marruci, miele e salsa teriyaki a base di soia e mirin. Uno di quei piatti fusion che non attira subito l’attenzione ma una volta assaggiato conquista il palato”, è sicuro lo chef.

“Ricordo quando pensavamo di creare un Gunkan di tonno rosso, un sushi bigné, con un battuto di tonno condito con il mirin, un sakè liquoroso giapponese, senape e whisky. Quando l’abbiamo provato, è nata l’idea della sferificazione, un processo della cucina molecolare con il quale si ottengono delle palline simili al caviale, in questo caso fatte con il whisky Nikka No Age. Il piatto più geniale”, lo definisce Claudio, “una fusion tra lo chef e chi dietro al cocktail bar, tra whisky giapponesi, vini di tutto il mondo e cocktail originali, segue evoluzioni sempre diverse, una scelta di sapori condivisa e finita nel menù. Come tutto il resto, i primi tester infatti siamo noi. Anche per questo offriamo alla clientela anche un percorso degustazione Omakase con le sei portate che ci rappresentano”.

Grande attenzione è riservata al riso, un chicco premium proveniente da una regione del Giappone tra le più famose per la coltivazione della qualità Akita Komachi.

Yoichi nasce dall’esperienza del Public Enemy Gastro Pub gestito da **Daniele Di Fabio** e **Valerio Panepucci**. Prende il nome da una città giapponese della provincia di Hokkaido dove è stata fondata la prima distilleria di whisky giapponese. Ma della selezione dei whisky giapponesi e dei cocktail Yoichi *Virtù Quotidiane* parlerà nel prossimo articolo.