

La vera cucina tradizionale giapponese arriva a Roma con “Ie Koji”

3 Luglio 2024



ROMA – La novità dell'estate 2024 a Roma racconta la cucina del Giappone nella sua anima più tradizionale, quella che si respira nelle case del Paese del Sol Levante. La stessa con cui è cresciuto lo chef **Koji Nakai** che, insieme a **Roberto Salvati** (proprietario di Sakana Sushi), ha aperto il 29 giugno Ie Koji.

Un nome (tradotto significa La Casa di Koji) che rimanda immediatamente al concetto di base di questo nuovo locale di via Marcantonio Bragadin 13, in zona Cipro.

“Abbiamo voluto ricreare un izakaya, la tradizionale osteria giapponese, in un ambiente casalingo dove si possono mangiare i piatti che cucinava mia nonna” spiega lo chef Nakai, nativo di Kobe e portatore di un ricettario familiare ricco e dalle mille sfumature.

Le stesse ricette che vengono proposte nel nuovo locale per regalare al cliente un'esperienza rispettosa, a 360°, della cultura culinaria tradizionale giapponese.

Classe '84, chef Nakai si lascia ispirare dal nonno cuoco e inizia a lavorare giovanissimo nel

mercato ittico di Kobe e in alcuni ristoranti, acquisendo una grande conoscenza della materia prima. Per approfondire la cucina italiana, nel 2008 arriva a Roma, ma continua a viaggiare tra la Toscana e Udine, formando ulteriormente il suo bagaglio di esperienze.

Poi l'apertura di Nakai, nel 2022 sempre a Roma, il ristorante che prende il suo nome e dove mostra la sua idea, in cui i concetti di "fusione" e "armonia" si uniscono. Il livello raggiunto gli permette anche di aprire una sua agenzia di consulenza, collaborando con numerose insegne capitoline.

Agli spazi di le Koji ha pensato **Valeria Vecellio** (fresca del David di Donatello per gli interni del film *Rapito* di **Marco Bellocchio**) che ha ricreato un ambiente caratteristico e autentico, dove domina il legno naturale accompagnato da elementi tipici della cultura del Sol Levante: dalle tradizionali tende Noren alle lanterne Chochin.

"Proprio per l'importanza della chiave intimista che richiedeva questo progetto ho scelto un taglio cinematografico che mantenesse intatta l'anima ricercata - spiega Valeria Vecellio -. Prendendo ispirazione dai tipici izakaya e dalle caratteristiche architettoniche degli interni giapponesi, abbiamo scelto di ricreare una scatola, quasi appunto una scenografia di interni che accoglie il cliente in un rosso vivo colorblock mitigato dalla verticalità degli inserti in legno naturale a scandire zone ed esperienze e dalle luci calde delle lanterne giapponesi. Una nota ironica nei bagni dove nuovamente immergersi in piccole scatole sceniche fatte di bagni alle cascate e di onsen. Il taglio scenografico è amplificato dai numerosi elementi decorativi giapponesi recuperati da uno dei proprietari tra Tokyo, Osaka e Kyoto".

le Koji può contare su 38 coperti, accolti in un'unica sala per un servizio attento e curato, ma più avanti si aggiungeranno i posti all'esterno. È aperto tutti i giorni a cena, da settembre anche a pranzo.

"Sono ancora pochi a Roma a proporre la vera cucina tradizionale nipponica. Ancora oggi quando si parla di ristorante giapponese, la maggior parte delle persone pensa immediatamente al sushi" raccontano i soci. Nella carta pensata dallo chef Nakai trovano spazio piatti di crudo, come il sashimi, ma sono le preparazioni cotte a essere le grandi protagoniste della proposta di le Koji.

Acquistando prodotti soprattutto locali, ci saranno quotidianamente dei fuori menu in base alla disponibilità del giorno e all'estro dello chef che realizza tutte le preparazioni, portando a tavola piatti espressi e di qualità. La carta alterna carne e pesce, con ricette ancora poco conosciute e tutte da provare. Da non perdere c'è la frittata giapponese, Mentai dashimaki tamago, preparata ogni mattina in casa dello chef, con mentaiko e foglia di shiso, e la Fuwa

fuwa omu rice, l'omelette tipica, particolarmente soffice, su riso con zucchine e pomodoro. Tra i cavalli di battaglia ci sono anche il ramen senza brodo, chiamato Tokyo abura soba, con uovo, spinaci e pancetta di maiale brasata, e il Mini sukiyaki, un piatto tipico di Kobe. Si tratta di uno stufato di verdure con tofu, straccetti di manzo e verdure con shirataki, spinaci e soia, servito direttamente su pentolino a tavola, mentre ancora sta cuocendo.

Un'altra caratteristica, unica, del menu di le Koji è la grande varietà di piatti vegetariani (circa un terzo del menu). Dal tofu fresco homemade con salsa di verdure di stagione al Kinpira, ovvero verdure di stagione piccanti saltate con soia e sesamo.

Non meno importante la parte beverage, pure questa spiccatamente nipponica. Si può scegliere dalla carta dei sakè (circa 10 etichette), ma ci sono anche birre e cocktail giapponesi.