

Tamashi Ramen, a Genova il ristorante giapponese che fa rivivere l'atmosfera delle tipiche izakaya. "Ma non chiedeteci sushi"

3 Maggio 2026

di Redazione



GENOVA – Tamashi, in giapponese, significa anima. A Genova, nei pressi di Piazza De Ferrari, in pieno centro città, andare da Tamashi Ramen significa varcare un confine spazio-temporale che conduce alle izakaya giapponesi degli anni '70-'80: taverne dove mangiare in velocità, come quella di *Midnight Diner*.

È semplice capire dove si trova, basta adocchiare la scritta "Sorry, no sushi", che mette in chiaro sin da subito l'obiettivo di differenziarsi dalla narrazione stereotipata della cucina giapponese. Infatti, in contrasto con la convinzione che in Giappone si mangi prevalentemente sushi, Tamashi propone ramen tradizionale, cucina autenticamente giapponese caratterizzata da attenzione alla materia prima e cura minuziosa di ogni

passaggio.

Proprio per questo, ha ottenuto l'attestato ufficiale di Japanese Food Supporters, un riconoscimento di Jetro (Japan External Trade Organization) che certifica che la produzione ed il piatto finale rispettano gli standard giapponesi.



Diego De Martino ed **Etsuko Yamazaky**, rispettivamente socio e chef dell'attività, raccontano il ramen e la loro chiave interpretativa tra passato, presente e futuro, dal Sol Levante al cuore di Genova. Quale miglior modo per entrare nell'anima di Tamashi Ramen e del Giappone se non attraverso i protagonisti della storia?

www.virtuquotidiane.it Tamashi Ramen, a Genova il ristorante giapponese che fa rivivere l'atmosfera delle tipiche izakaya. "Ma non chiedeteci sushi"

Diego, com'è nato Tamashi Ramen?

Tamashi Ramen parte dall'idea di proporre quella che è la vera essenza della cultura giapponese, dopo esserci resi conto che in Italia si pensa che i giapponesi si nutrono di sushi dalla mattina alla sera. In realtà hanno una vastità, una cultura culinaria, un amore e una cura maniacale verso il food, che spazia in ogni tipo di campo, dalla carne alla cura per il pesce. Il progetto ha avuto avvio l'8 ottobre 2021 e da quel giorno abbiamo proposto il ramen sia nelle versioni più famose, come il Tonkotsu Ramen, sia in versioni rivisitate. Sentiamo di aver proposto qualcosa in città che prima non esisteva, e che manteniamo un alto standard qualitativo che viene compreso dal nostro pubblico: infatti, ad oggi, siamo l'unico locale in città che ha il marchio di originalità, cioè siamo connessi direttamente con Japan Food, un timbro che viene dato a tutti i ristoranti europei e originali giapponesi, che certifica che siamo veramente produttori di cibo originale giapponese.

Come viene mantenuto nel tempo il riconoscimento?

Japan Food manda i suoi giudici, che vengono a verificare la qualità delle preparazioni e la veridicità dei procedimenti effettuati, ed attraverso una serie di e-mail e documentazione certificano tutto.

Ritornando alle origini, da chi nasce l'idea di aprire Tamashi Ramen?

I soci fondatori sono Alessandro Ferrara e Jacopo Briano, profondamente appassionati di cultura e cucina giapponese. Oggi in cucina, oltre alla chef Etsuko Yamazaky, portiamo avanti il lavoro con cuochi giapponesi, persone che conoscono profondamente le loro radici e seguono le procedure con attenzione, perché fare il brodo non è uno scherzo. Per la preparazione del brodo Tonkotsu (un brodo a base di carne di maiale utilizzato come base per alcuni ramen, *ndr*) ci vogliono otto ore, durante le quali bisogna seguire una serie di passaggi, come controllare le temperature e assicurarsi che l'abbattimento avvenga in determinate tempistiche, per evitare che si formino batteri. Noi seguiamo ancora tutte queste procedure come il giorno 1, perché abbiamo deciso di proporre un prodotto di qualità nel tempo.

Etsuko, quali sono i ramen più celebri, e quali gli elementi immancabili di un ramen?

Non esiste un Ramen più famoso di un altro in Giappone, le basi generalmente sono: shoyu, miso, tonkotsu, shio. Fra loro possono anche essere mischiate, ogni ristorante ha le sue ricette tipiche. Elementi immancabili di un ramen sono pasta di alta qualità (ogni giapponese

ha la sua preferita, poiché ne esistono tante versioni), ma principalmente un brodo buono, saporito e ben bilanciato che è il cuore del piatto. I topping poi possono essere i più svariati e diversi: uova, carne, pesce, tofu.

È difficile rintracciare gli ingredienti necessari a preparare un ramen di alta qualità qui a Genova? Chi sono i fornitori? Italiani o giapponesi?

I fornitori sono giapponesi poiché c'è difficoltà ad avere prodotti di alta qualità. Per quanto riguarda le verdure usiamo solo verdure fresche e controllate all'origine.



Diego, il ramen è l'alimento di quali occasioni?

Il ramen è adatto a qualunque momento: hai poco tempo, sei con un amico, sei a fine giornata di lavoro, dove vai a mangiare? Mangi un ramen e te ne vai a dormire. Il ramen è

www.virtuquotidiane.it Tamashi Ramen, a Genova il ristorante giapponese che fa rivivere l'atmosfera delle tipiche izakaya. "Ma non chiedeteci sushi"

casa, è un prodotto che ormai neanche in Giappone preparano in casa perché ci vuole tanto tempo a prepararlo, però ha qualcosa di atavico. Se sei giapponese o se sei estremamente legato alla cultura giapponese, è qualcosa che ti prende dentro.

Etsuko, qual è il significato che lei associa al ramen?

Per me il Ramen racconta la quotidianità e i sapori di casa mia, mi fa pensare sempre a quando mia nonna mi portava sempre nel suo posto preferito a Hokkaido (originaria di lì) dove facevano un Ramen di granchio con base Miso che ancora ricordo, benché fossi piccola.

Esiste un approccio spirituale o religioso alla preparazione o al consumo di Ramen?

Non c'è connessione fra religione e Ramen anche perché la religione per i giapponesi è una cosa molto intima e spirituale. L'unica considerazione è il concetto di rispetto per il cibo, di non lasciare sprechi e il tipico ringraziamento prima del pasto per il cibo ricevuto, Itadakimasu: un'espressione giapponese di gratitudine traducibile come "ricevo umilmente" come un grazie a tutto il creato (animali, vegetali, persone che lo hanno fatto).



Diego, il film *Ramen girl* parla della preparazione del ramen come un dono al prossimo che richiede presenza fisica e mentale. È, secondo lei, una romanticizzazione della cucina e del ramen, oppure effettivamente esiste questa devozione nella cultura giapponese?

www.virtuquotidiane.it Tamashi Ramen, a Genova il ristorante giapponese che fa rivivere l'atmosfera delle tipiche izakaya. "Ma non chiedeteci sushi"

Secondo me entrambe le cose contemporaneamente, perché ci vuole una dedizione assoluta. Ci si sveglia alle 8, si caricano e trasportano 50-60 chili di osso, per poi selezionare le parti adeguate, quelle che hanno il giusto apporto di midollo e grasso. Ciò varia in base alla pezzatura, alla tipologia dell'osso; quindi, c'è una grande passione di fondo, perché altrimenti non saremmo riusciti a mantenere questa qualità. C'è poi anche molta metodica, noi lavoriamo con delle schede precise che calcolano le proporzioni tra i diversi ingredienti. È una grande grande parte amore e passione, e un'altra grande parte metodica e scienza.

Questa crasi tra passione e metodica, applicata ad una profonda conoscenza della materia prima, è individuabile anche nel nuovo progetto firmato Tamashi. Circa un anno fa, infatti, ha aperto le porte Tamashi Fish Market. Pensato sulla falsa riga del tsukiji di Tokyo, il mercato centrale del pesce, offre la possibilità di consumare il teishoku, un menu fisso che, attraverso un piatto unico, consente ai lavoratori di pranzare velocemente e in modo salutare. Un altro modo per differenziarsi dagli all you can eat che, come racconta Diego, veicolano il messaggio che si possa mangiare tanto e bene, spendendo poco. "Al contrario – fa notare – in Giappone si mangia poco, ma di altissima qualità, ed è quello che cerchiamo di proporre anche noi". **Roberta Testa**