



# Zum passenden Getränk zu Speisen der japanischen Küche

*Sushi und Sashimi, besondere Geschmäcke, die im Trend sind. Aber wie verbinden wir sie mit dem Wein? Mehr dazu vom Koch Ken Saito und vom Sommelier Pablo Monetti*



LO CHEF KEN SAITO  
E IL MAITRE PABLO MONETTI

## A proposito di cucina giapponese

Sushi e Sashimi, gusti particolari molto in voga. Ma come la mettiamo con il vino? Sentiamo il cuoco Ken Saito e Pablo Monetti, sommelier

di GIACOMO NEWLIN

La fresca e leggera cucina del Sol Levante sta guadagnando sempre più spazio nelle abitudini alimentari occidentali proprio per la semplicità delle preparazioni e la delicatezza degli ingredienti. In particolare pensiamo a quei piatti in cui alla base c'è il pesce, soprattutto crudo, che ben si adatta alla stagione. Tutti ormai conosciamo il Sushi e il Sashimi. Il primo è una sorta di polpettina di riso lessato che racchiude di volta in volta un po' di salmone o tonno, oppure del pesce bianco o dei vegetali tipo cetriolo o avocado, mentre il Sashimi è un piatto composto da pesce crudo tagliato in modo particolare così da ottenere delle fette senza lisce e senza pelle. Anche il Sashimi si mangia con del riso bollito, contorno che richiede un tipo di riso a grano corto, quello giapponese, e una precisa tecnica di cottura e preparazione con aceto di riso, zucchero e sale per farlo diventare "colloso".

Per dare gusto a queste due preparazioni viene sempre servita la salsa di soia, come pure la verde salsa wasabi (il rafano giapponese), piuttosto forte e piccante, a volte anche delle fettine fini di radice di zenzero fresco. Oltre alle succitate preparazioni della cucina giapponese, se ne possono segnalare altre tre: le prime due sono la Hosomaki e la Uramaki, simili tra loro e costituite da cilindri o polpettine di riso con all'interno, a seconda del tipo, uno o due ripieni diversi di pesce crudo e verdura. Le polpettine sono avvolte da una striscia di alga o ricoperte da semi di sesamo tostati. Un'altra specialità che vale la pena di citare è il fritto di gamberoni e verdure in pastella chiamato Tempura, etereo, gustoso con o senza l'onnipresente salsa di soia. Tra una e l'altra preparazione a base di pesce si può gustare una piacevole zuppa di Miso i cui ingredienti sono del brodo pro-

dotto con l'alga Kombu, del tofu a dadini, delle alghe Wakame e un po' di pasta Miso (una pasta di soia fermentata). A Lugano le prelibatezze elencate (e anche altre) si possono degustare nel ristorante giapponese dell'Hotel Villa Sassa, aperto da martedì a sabato, dove si è accolti dal sorridente e gentile direttore Roland Henkel, mentre l'ex executive chef Luigi Lafranco, insieme al cuoco giapponese Ken Saito autore delle vivande, aiuta i clienti nella scelta. Il compito più arduo è quello del solerte maître e sommelier Pablo Monetti, che aiuta l'ospite

**DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN**

**BAR SASSA LOUNGE**  
Villa Sassa  
Hotel Residence & SPA  
via Tesserete 10  
6900 Lugano  
Tel. +41 (0)91 911 41 11  
info@villasassa.ch  
www.villasassa.ch

nella non facile decisione relativa alle bevande da accompagnare ai cibi. Tra i vini, quello che si abbina discretamente bene è il Bianco Vinattieri di Ligornetto Ticino DOC, che ha fatto 6 mesi di barrique e che è un assemblaggio di uve Chardonnay e Sauvignon Blanc. Si può tuttavia pasteggiare gradevolmente anche con un delicato tè verde, capace di esaltare il pesce crudo, oppure gustare una delle ottime birre giapponesi, per esempio la "Sapporo". In Giappone non è usanza servire il dessert a fine pasto, anche se nei ristoranti rinomati si può domandare della frutta fresca di stagione: ciliegie, anguria, fragole. Chiaramente la cucina giapponese non è solo pesce crudo e riso, c'è anche la carne, come quella pregiata e costosa di Wagyu, preparata con lo stile di cottura teppanyaki, ma questa è un'altra storia...

von GIACOMO NEWLIN

Die frische und leichte Küche aus dem Land der aufgehenden Sonne nimmt wegen ihrer einfachen Zubereitung und der Schmackhaftigkeit ihrer Zutaten einen immer grösseren Stellenwert in der westlichen Ernährungskultur ein. Wir denken dabei speziell an diejenigen Gerichte, die den Fisch, vor allem den rohen Fisch, als Grundlage haben und gut zur Jahreszeit passen. Sushi und Sashimi kennen wir alle. Sushi ist eine Art Kloss aus gekochtem Reis, der jedes Mal ein wenig Lachs oder Thunfisch, manchmal aber auch weissen Fisch, Gemüse wie Gurken und Avocado umschliesst. Sashimi andererseits ist eine aus rohem Fisch zusammengestellte Speise, bei der der Fisch so geschnitten wird, dass er weder Haut noch Gräten hat. Auch Sashimi isst man mit gekochtem Reis. Für diese Beilage werden kurze Reiskörner japanischer Art benötigt und ebenso gekocht und mit Reisessig, Zucker und

Salz zubereitet, sodass sie „klebrig“ werden. Um diesen beiden Zubereitungen Geschmack zu verleihen, werden sie immer mit Sojasauce, einer scharfen pikanten grünen Sauce namens Wasabi (der japanische Meerrettich) und manchmal mit fein geschnittenen Scheiben von frischem Ingwer serviert. Ausser den eben genannten Gerichten der japanischen Küche, können noch drei weitere genannt werden: Die ersten beiden sind Hosomaki und Uramaki, beide sind sich recht ähnlich und bestehen aus Reisröllchen oder -klösschen, die je nach Art ein oder zwei Füllungen aus rohem Fisch und Gemüse haben. Die Klösschen sind von einem Streifen Algen umwickelt oder mit gerösteten Sesamsamen umhüllt. Eine andere Spezialität, die es wert ist erwähnt zu werden, sind die frittierten und panierten Riesencrevetten mit paniertem Gemüse namens Tem-

pura, himmlisch lecker egal ob mit oder ohne Soja Sauce. Zwischen der einen oder der anderen Zubereitung auf Fischbasis kann man eine schmackhafte Miso-Suppe essen. Zubereitet wird sie mit einer Bouillon auf der Basis der Kombu-Alge, Tofuwürfeln, Wakame-Algen und ein wenig Miso-Paté (ein Paté aus fermentiertem Soja). Die eben genannten Köstlichkeiten (und andere) können im japanischen Restaurant in der Villa Sassa in Lugano probiert werden. Geöffnet ist es von Dienstag bis Samstag. Der freundliche und lächelnde Direktor Roland Henkel empfängt, während der Geschäftsführer Luigi Lafranco zusammen mit dem japanischen Koch Ken Saito, dem Schöpfer der Speisen, den Kunden bei der Auswahl hilft. Die schwierigste Aufgabe, ist diejenige des emsigen Maître de Sommelier Pablo Monetti, der dem Gast hilft, die nicht einfache

Wahl der Getränke zu treffen. Unter den Weinen verbindet sich der Bianco Vinattieri von Ligornetto Ticino DOC recht gut. Die Assemblage aus Chardonnay- und Sauvignon Blanc-Trauben wurde sechs Monate im Holzfass ausgebaut. Auch mit einem feinen Grüntee, der den Geschmack des rohen Fisches betont, oder einem guten japanischen Bier, wie zum Beispiel dem „Sapporo“, lässt es sich ganz gut tafeln. In Japan gehört es nicht zur Gewohnheit ein Dessert nach der Hauptspeise zu servieren, auch wenn man in den berühmten Restaurants nach frischen, saisonalen Früchten fragen kann: Kirschen, Wassermelonen, Erdbeeren. Selbstverständlich beinhaltet die japanische Küche nicht nur rohen Fisch und Reis, es gibt auch Fleisch, wie zum Beispiel das viel gelobte, teure Wagyu, nach der Teppanyaki-Art gekocht, aber das ist eine andere Geschichte...