

Giappone a tavola, il sushi è sicuro

Pubblicato: Venerdì 25 Marzo 2011

La psicosi collettiva colpisce ancora: dopo il morbo della mucca pazza, l'influenza aviaria e quella suina questa volta **tocca all'incubo nucleare**, che rischia di modificare a sua volta (sia pure in misura minore) le abitudini alimentari degli italiani. E in particolare dei varesini, per i quali **la cucina giapponese** è in cima alla lista delle preferenze quando si tratta di mangiare fuori: basta guardare **i risultati del nostro concorso EatOut Awards**, nel quale, su dieci ristoranti etnici selezionati dai lettori, ben quattro propongono i piatti tipici del Sol Levante.



L'allarme sulla possibile contaminazione dei cibi provenienti dal Giappone, accompagnato come sempre da una **buona dose di disinformazione**, si ripercuote in questi giorni anche sulla ristorazione di settore: la clientela diminuisce sensibilmente e c'è chi si avvicina timoroso in cerca di informazioni. **A rassicurare gli amanti della cucina nipponica ci pensa Flavio Destito**, che insieme ad altri soci gestisce il ristorante **“Také” di Gallarate**: «Ogni paura è ingiustificata: sushi e sashimi restano piatti altamente sani, dietetici e salutari da tutti i punti di vista. Quella a cui stiamo assistendo è una psicosi senza alcuna ragion d'essere». E che non ci sia nulla da temere lo dimostra innanzitutto la provenienza degli ingredienti base: ormai non c'è più quasi niente che arrivi direttamente dall'Estremo Oriente. «Il pesce – spiega Destito – è interamente allevato in Europa: nel nostro ristorante usiamo solo salmone scozzese biologico, mentre il tonno viene dal Mediterraneo o dall'Oceano Indiano, i branzini dagli allevamenti in Italia e in Grecia e il gambero rosso dalla Sicilia. **Il riso per il sushi viene coltivato nel vercellese**, le birre sono prodotte in licenza in Inghilterra, Repubblica Ceca o Russia, e per quanto riguarda la soia Kikkoman, il principale marchio giapponese, ha ormai spostato la produzione a Dusseldorf. **Nel nostro ristorante lavoriamo in assoluta trasparenza**, e siamo pronti a mostrare a chiunque i nostri prodotti per verificarne la provenienza e la data di scadenza». Il problema, quindi, riguarda soltanto alcune materie prime, come le alghe nori e le farine per il tempura: «Per portarle in Italia – spiega Destito – ci vuole comunque un mese di navigazione, e quelle che abbiamo oggi sono arrivate ben prima dell'11 marzo (giorno del terremoto che ha colpito il Giappone nord-orientale)».

Dal momento degli incidenti alla centrale di Fukushima, infatti, ogni importazione di prodotti dal paese



del Sol Levante è totalmente bloccata: «Bisogna sottolineare – continua il gestore del Také – che per importare da un paese esterno alla comunità occorrono le licenze di importazione ed esportazione, quindi, con il divieto attualmente in vigore, è escluso che possano arrivare in Italia alimenti giapponesi. Per ora non ci sono problemi di approvvigionamento: le scorte dureranno ancora 3 o 4 mesi, e se dovessero esaurirsi non mancano le alternative valide. **Ad esempio per le alghe ci si può rivolgere alla Corea, alla Cina o agli USA**». Tutto questo solo a titolo precauzionale, dato che si parla sempre di contaminazione eventuale: «**Non dobbiamo sottovalutare la portata di quanto avvenuto** – conclude Destito – ma neppure dimenticare che la zona interessata dall'incidente nucleare è circoscritta in un raggio di 40-50 km, mentre il Giappone si espande su quasi 2000 km di territorio». Meglio quindi mettere da parte gli eccessivi timori e tornare con fiducia a impugnare le bacchette: il cibo giapponese è ancora una sicurezza.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it