

LO CHEF

ITALIAN WAGYU

Il campione della pregiata carne giapponese apre a Tokyo e a Londra, con pasta e pecorino nel menu

Testo di **ALBERTO DEL GIUDICE**

Da qualche anno il Giappone ha conquistato la medaglia d'oro nelle Olimpiadi della gastronomia con una varietà di carne eccezionale, la Wagyu, di cui lo chef Hisato Hamada è forse il principale campione. Un riconoscimento che da marzo 2012 si è concretizzato anche con l'apertura del suo imponente Wagyumafia District, a due passi dal nuovo Stadio Olimpico di Tokyo, un tempio gourmet a tre piani. Tenera come il burro, dall'aroma unico, la carne Wagyu si presenta con una marezza di grassi non saturi dalle proprietà nutritive formidabili e può arrivare a costare anche mille euro al chilo. I capi di bestiame a cui attinge Hisato, in particolare, appartengono a un lignaggio mai modificato in oltre 2.000 anni e sono nutriti secondo una dieta rigorosissima. «Mia madre era una pianista, ma anche un'ottima cuoca e fin da quando avevo tre anni la affiancavo in cucina», racconta lo chef. «Poi però ho intrapreso la carriera nel mondo del cinema, mi sono appassionato alla fotografia, alla musica e alle competizioni Iron Man». Finché - come San Paolo che cadde da cavallo, folgorato sulla via di Damasco - mentre Hisato lavorava a un documentario sul cibo scoprì una fattoria di manzi Wagyu. Fino a diventarne un apostolo: ha iniziato a collaborare con i migliori allevatori; ha viaggiato come una rockstar portando in tour nel mondo la strepitosa carne; infine ha aperto Wagyumafia, una catena di ristoranti dedicati in Giappone, Hong Kong, Usa e Gran Bretagna (è imminente una nuova apertura a Londra). Dove propone un sandwich diventato un cult, lo Chateaubriand, che costa intorno ai 200 dollari e che, assicura Hamada, «si può



Lo chef Hisato Hamada con un prezioso taglio di manzo Wagyu



L'esclusivo sandwich Chateaubriand: pane al latte tostato, cotoletta di Wagyu, tredici ingredienti per arricchire la salsa di soia invecchiata

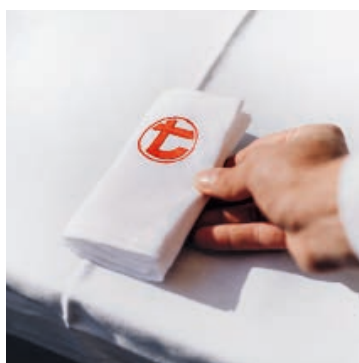
realizzare anche a casa, se si utilizza il migliore Wagyu, la carne dal taglio rettangolare che ricorda la cotoletta alla milanese». In realtà, lo chef ama contaminare la cucina giapponese con quella italiana, realizzando con questa carne perfino il classico ragù alla bolognese con cui accompagna la pasta di Gragnano. «Lo chiamo Wagyunese. Il fatto è che adoro la cucina italiana, e infatti nei nostri ristoranti utilizziamo olio Evo della Sicilia, formaggio pecorino, Parmigiano Reggiano, picci toscani, per non parlare dei vini». Quale è il suo ristorante preferito in Italia? «In cima alla lista c'è quello di Yoji Tokuyoshi, l'ex sous chef di Massimo Bottura, a Milano, che ha introdotto in Italia la bentōteca, bentō e udon kit, ovvero dei pasti completi come da tradizione giapponese». Quanto al futuro: «Sto pianificando al più presto un viaggio in Sicilia, a Roma, a Napoli, a Milano e anche in altre zone, per realizzare *pop up collaboration*». ☺

IL RISTORANTE

UNA PIAZZA PER DEHORS

«Tornato dopo un soggiorno durato due anni a New York, ho voluto ricreare a Milano un locale nello stile della Grande Mela, ma calato nella realtà milanese. E qui ci troviamo in uno degli angoli più belli della città, a due passi dal *Cenacolo* di Leonardo da Vinci». Luigi Masselli, patron del Tommasi, è quasi emozionato. Perché per mantenere vivo il suo sogno e la sua passione ha dovuto lavorare come un leone durante la crisi della pandemia. «Grazie alle autorizzazioni per il dehors, ora disponiamo di cento coperti all'aperto, forniture di tavoli, sedie, e così via. Ma ci siamo dovuti muovere come equilibristi».

Salvare il Tommasi ha significato mantenere aperto uno dei locali più originali della città. Lontano dai luoghi della movida e per questo forse più esclusivo. Dove ogni dettaglio contribuisce a offrire al cliente una piena esperienza di convivialità: dagli interni disegnati da Mario Milana – ex allievo di Karim Rashid – alla carta dei cocktail del bartender Matteo Vassalli, sostenuta da una scelta sapiente di distillati e liquori e dall'utilizzo di materie prime sempre fresche, al menu del ristorante, guidato dallo chef emiliano Andrea Cabassa. «Cerchiamo di dare il massimo in ogni momento della giornata: colazioni, pranzi, aperitivi e cene sono curati in modo impeccabile, ma al tempo stesso non freddo e respingente. Non a caso abbiamo un'altissima percentuale di clienti abituali di tutte le età. Da New York ho trasferito una parte dello spirito della metropoli, insomma, contaminandolo però con una sana dose di italianità». ☺



La squadra del Tommasi, in piazza Giovine Italia, a Milano (sopra, gli esterni), con il titolare Luigi Masselli (a destra)



LA SVOLTA VERDE DEL GIN

La bottiglia di Beefeater London Dry Gin da oggi si presenta con un design completamente rinnovato, ispirato al mattone dei vecchi edifici inglesi e in vetro riciclato al 100%. Il brand dei Guardiani della Torre di Londra aggiunge maggiore valore al proprio distillato con un messaggio



Fresh Basil Smash: 50 ml Beefeater London Dry Gin, basilico; 25 ml succo di limone, 10 ml sciroppo di agave; 2,5 ml olio EVO. Sotto, il bartender Roman Zapata

concreto e vuole esprimere una visione del mondo positiva, rock e swing.

The Fresh New Beefeater (13 euro), per il suo carattere aromatico e gustoso, è tra i più versatili al mondo. Il gin presenta un raro equilibrio tra le fresche note agrumate e la pennellata speziata che dona una piacevole persistenza in qualsiasi drink. Che sia agitato o mescolato. (Alberto Del Giudice)

