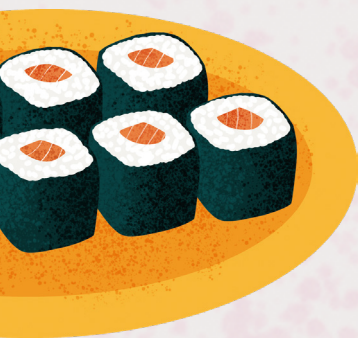


SUSHI 毎日
寿司 DAILY

Il manualetto del

SUSHI





すし

(SU)

(SHI)

Significa letteralmente "sapore aspro".
Questo perché il tipico riso cotto per il sushi
è condito con sushinoko, un aceto agrodolce
che conferisce al sushi il suo sapore unico.



LA NOSTRA STORIA

Kelly Choi non amava il sushi... Lo adorava. E così, nel 2010, ha deciso di passare dalle parole ai fatti, per far conoscere al mondo il sushi di alta qualità.

Insieme a un autentico sushi master chef, Kelly ha formato un'armata di artigiani, una flotta di virtuosi del wasabi e di maghi del maki, pronti a trasformare ingredienti di altissima qualità in arte.

Cambio scena, ed eccoci ai giorni nostri, con migliaia di chioschi in giro per il mondo, tutti dedicati all'arte artigiana del sushi. Questo è dunque un vademecum per aiutarvi a mangiare meglio, sognare più in grande e lanciarvi all'a-tempura.

"PROVATE IL NIGIRI: GARANZIA
'SODDISFATTI O RIMBORSATI'."



お任せ

OMAKASE -
"LASCIO FARE A TE"

Un'onorata tradizione di convivio formale: gli ospiti danno carta bianca al sushi chef, che crea un banchetto multi-portata proprio davanti ai loro occhi, servendosi dei migliori ingredienti disponibili.

Il cibo si fa arte.

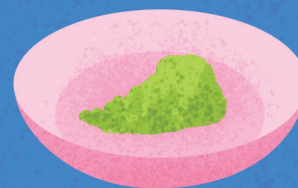


SASHIMI

Sobrio e preciso. Perfetto. Eleganza in un boccone.

Composto da sottilissimi bocconi di pregiato pesce crudo, il sashimi richiede grande perizia e destrezza nel taglio, per una corretta preparazione. E quando parliamo di perizia, intendiamo nel vero senso della parola: possono trascorrere anche 20 anni prima che un apprendista diventi "itamae", ovvero "chef al bancone". Solo allora avrà acquisito le abilità di taglio necessarie per essere considerato un professionista del sashimi.

20 anni per prepararlo. 20 secondi per degustarlo.





NIGIRI

Semplice e bello. Il classico del sushi.

Immaginate del sushi. L'avete visualizzato? Un nigiri. Riso leggermente appiccicoso, modellato con due dita e guarnito con una fettina sottile di pesce colorato, come salmone o tonno. Ma perché fermarsi qui? Il nigiri può indossare diversi cappelli (letteralmente): unagi (anguilla), ebi (gamberetto), tamago (un'omelette condita con l'aceto). Bello da guardare E da gustare.

NORI

Una delizia dal gusto intenso, che stringe il sushi in un abbraccio croccante.

Dal sapore deciso e inconfondibile, l'alga nori è essiccata e comunemente utilizzata per avvolgere sushi e onigiri (polpettine di riso ripiene). Racchiude un intenso gusto umami che si sposa perfettamente con la nota agrodolce del riso per sushi.

Se non abbinata al sushi, può essere tostata e trasformata in un goloso snack.

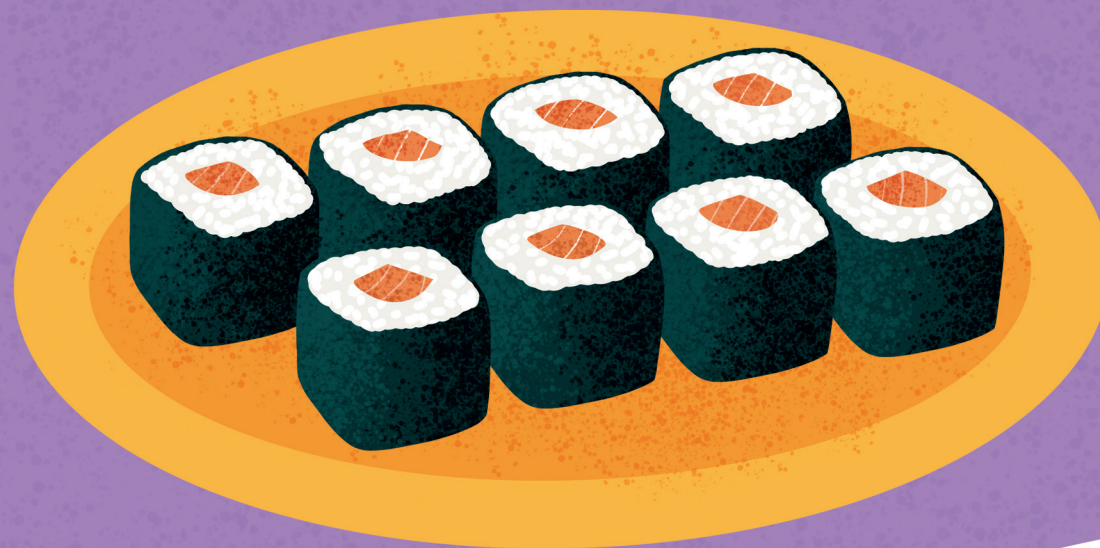
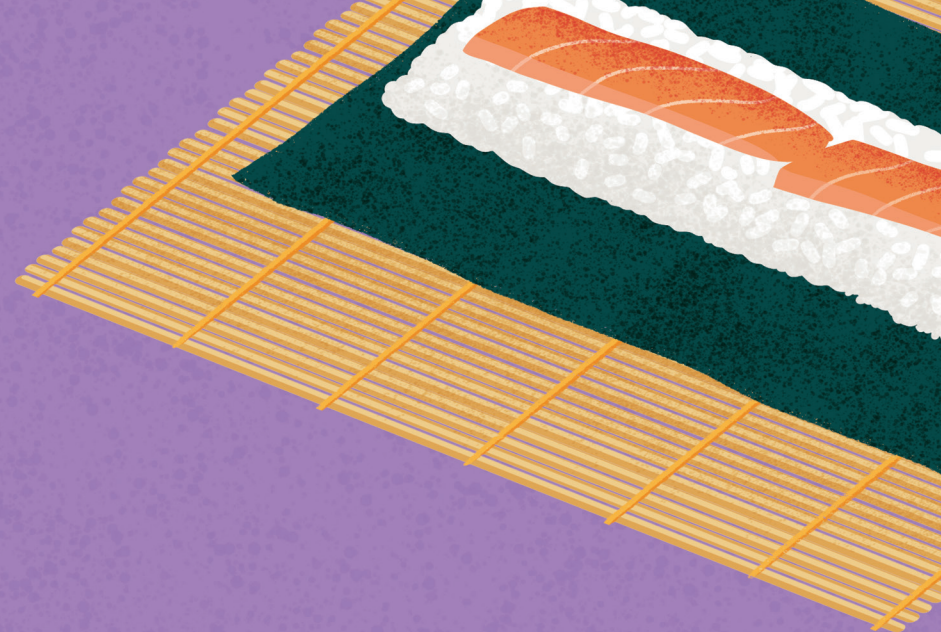


MAKI

Fame? Lasciatevi avvolgere dal gusto dei maki.

In termini di sushi classico, nigiri e maki sono due facce della stessa medaglia. Il maki è un ripieno di pesce, verdure, carne o formaggio, arrotolato in un soffice abbraccio di riso e cinto da un foglio di alga nori. Il risultato è un rotolo allungato (maki significa "arrotolare") che viene porzionato in bocconcini.

Esiste perfino una versione esagerata ed extralarge chiamata futomaki. Il maki dei campioni!



CRUNCH ROLL

Il sushi a tutto volume.

Si dice spesso che "lessi is more", ma sapete una cosa? Qualche volta, DI PIÙ è di più. È il caso dell'acclamatissimo crunch roll: tutto quello che conosciamo e amiamo in un maki roll preparato con cura, ma amplificato al massimo, grazie a una generosa spolverata di croccanti cipolle fritte e a un assaggio di salsa unagi e maionese piccante.

MIC DROP.



TEMAKI

Il sushi che imita il burrito.

Quand'è che un maki non è un maki? Quando è avvolto in un bel foglio di alga nori e trasformato in un bouquet dalla squisitezza quasi surreale. Se il maki è un lungo cilindro porzionato in piccoli bocconi, il temaki è un cono monoporzione di delizioso sushi.





VERDE MAKI

Il maki si veste di verde brillante. .

Prendiamo un classico maki roll, ma sostituiamo l'alga nori con una foglia croccante di lattuga fresca; che cosa otteniamo?

Un daily special del sushi.



頂きます

"ITADAKIMASU"

"ACCETTO UMILMENTE"

Una frase pronunciata prima del pasto e utilizzata per esprimere la propria gratitudine per il cibo.



I FAVOLOSI TRE

Se il sushi è il frontman, il cantante, pensate a questi tre condimenti come alla sua strepitosa band.



SALSA DI SOIA

Ottenuta da fagioli di soia fermentati, questa salsa salata (e talvolta dolce) è il complemento perfetto per il gusto unico del sushi. Intinto in questo nettare, perfino il più semplice dei maki viene elevato a livelli di squisitezza paradisiaci. Non a caso, quindi, soia fa rima con gioia.



GARI (ZENZERO SOTTACETO)

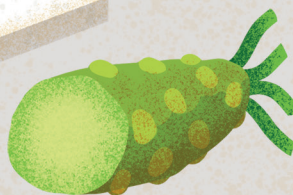
Piccoli, pungenti pulisci-palato. Le fettine di gari sono l'ideale per rinfrescare e resettare le papille gustative fra un boccone di sushi e l'altro. Pronti per il secondo round!



WASABI

Una varietà di rafano giapponese per una sferzata di energia assicurata. Noto per la sua fiammeggiante piccantezza, ne basta davvero poco per un effetto prorompente.

Aggiungetene un pizzico al vostro sushi e sarà un'esplosione di sapore. Accostatevi con rispetto al wasabi, se non volete che finisca in lacrime.



CHIRASHI

Delizia destrutturata.

Esiste forse una tavolozza di colori più intrigante di una ciotola di chirashi ben preparata? A parer nostro, no. Il chirashi – la parola giapponese significa “sparpagliato” – è una variopinta collisione di sushi roll, disposti insieme a creare il piatto più instagrammabile che abbiate mai visto.



YAKISOBA

Fritto, Soba e Rock & Roll.

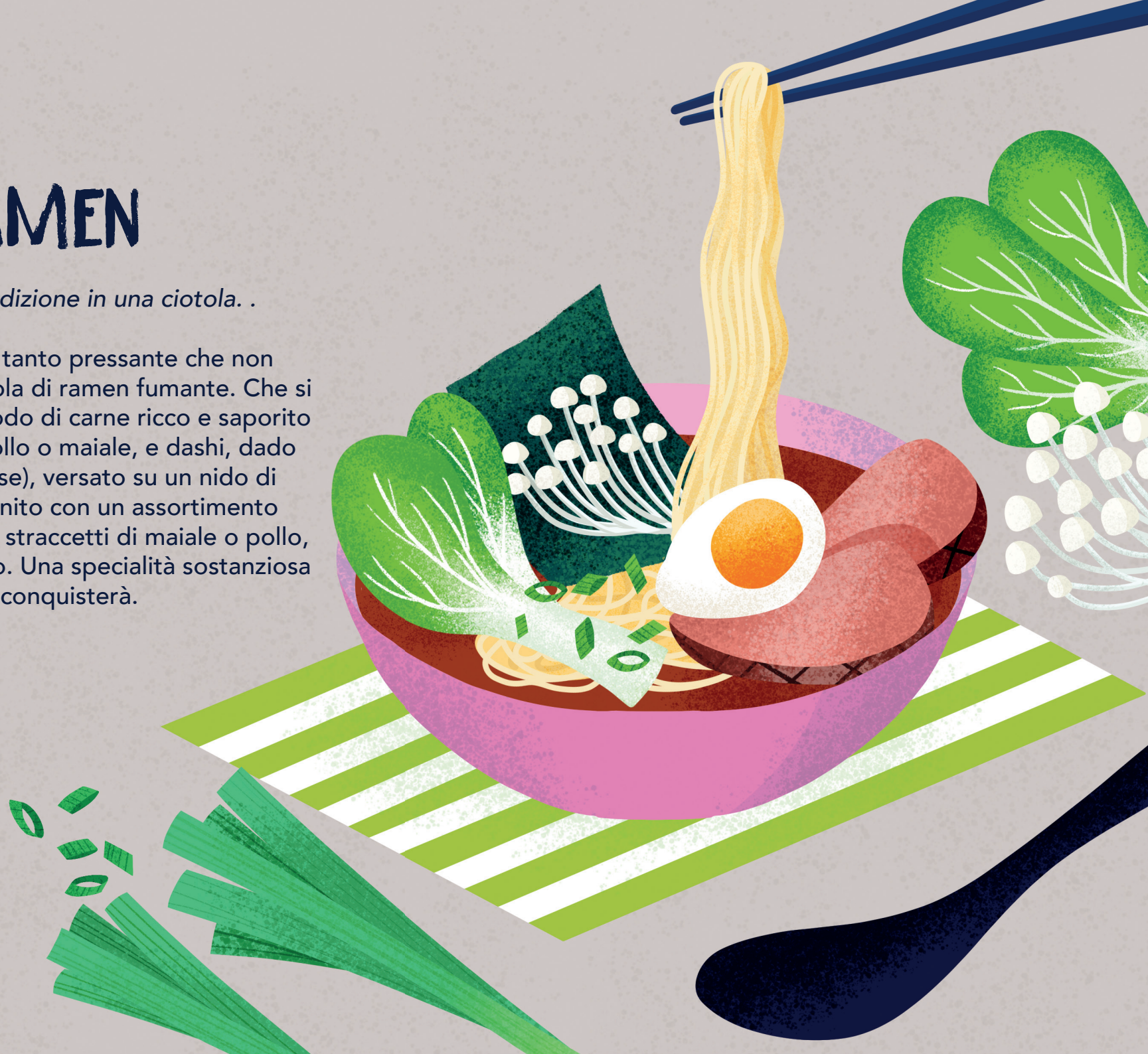
Fast-food da gourmet. Questo delizioso piatto di noodle fritti al salto con carne, frutti di mare e verdure deve il suo invitante sapore a una salsa ricca di gusto umami. **NOODLE-CURIOSITÀ:** sebbene i noodle soba siano tradizionalmente di grano saraceno, nello yakisoba vengono serviti i noodle cinesi di farina di grano.



RAMEN

Sentimento e tradizione in una ciotola. .

Non c'è problema tanto pressante che non si dissolva in una ciotola di ramen fumante. Che si può volere di più? Brodo di carne ricco e saporito (fatto con manzo, pollo o maiale, e dashi, dado di pesce giapponese), versato su un nido di udon spessi e guarnito con un assortimento di prelibatezze, come straccetti di maiale o pollo, uova sode e cipollotto. Una specialità sostanziosa che vi conquisterà.



KATSU CURRY

Comfort food succoso e sfacciato per i languorini irrefrenabili.

Il comfort food all'orientale ha un nome: katsu curry. Non c'è niente di più gustoso e appagante di questo classico del fast-food per tutte le stagioni. Una cotoletta impanata e fritta, adagiata su un soffice letto di riso e di croccante cavolo tagliuzzato, il tutto annaffiato dalla più intensa e fragrante salsa umami che abbiate mai assaggiato in vita vostra.

Aiuto, c'è da farsi venire l'acquolina!
Keep calm and curry on.



美味しい
OISHII SIGNIFICA "SAPORITO"

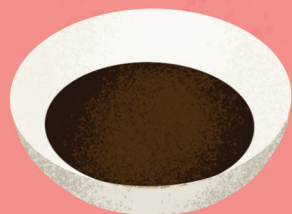


SIDES

I compagni del sushi.

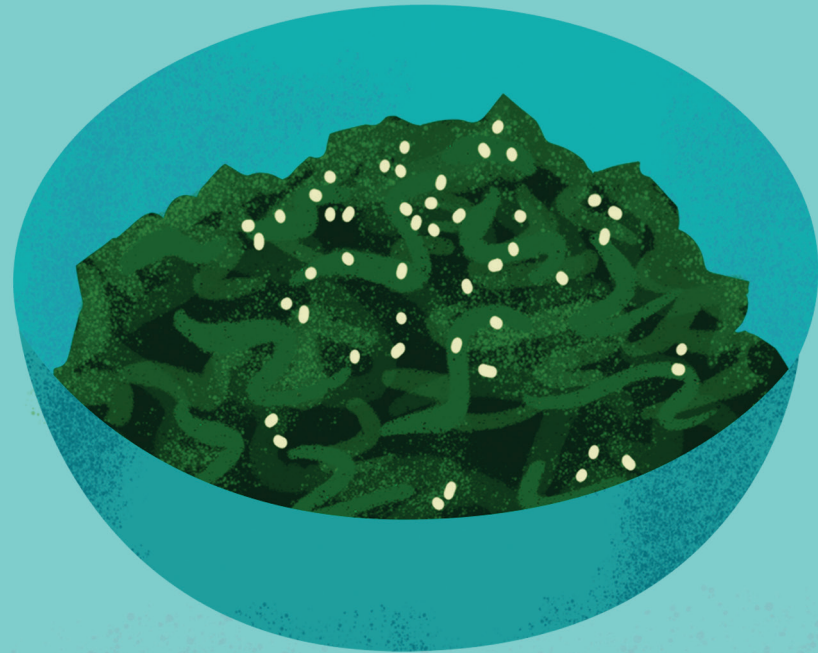
GYOZA

Una sinfonia di consistenze diverse. Questi allegri, piccoli ravioli ripieni di maiale, pollo, gamberi o verdure sono deliziosi sia al vapore, morbidi e setosi, sia fritti e croccanti (e a volte, perché no? Anche un po' e un po'). L'ideale è mangiarli caldi.



TEMPURA

Gamberi o verdure fritte in una saporita pastella leggera, soffice e incredibilmente friabile. Un'opzione più raffinata del solito merluzzo della friggitoria.



INSALATA DI ALGHE WAKAME

Insieme croccante e soffice, dolce e salata, quest'alga dal colore verde brillante è una delizia ricca di sostanze nutritive, tanto gustosa da essere immancabile a centrotavola.

EDAMAME

Fagioli di soia lessati o al vapore, con una spruzzatina di sale o peperoncino. Comodi da sgranare, sono perfetti come street food.



MOCHI

A volte è bello concludere su una nota dolce. Entri in scena il mochi! Queste simpatiche palline appiccicose sono fatte di riso pestato e hanno una consistenza davvero particolare. Morbide e quasi succose, ma anche gommose e viscosi, in Giappone si trovano spesso ripiene di pasta di fagioli adzuki, ma sono squisite anche al cioccolato, al mango e al gusto cheesecake.



ありがとう

ARIGATO SIGNIFICA "GRAZIE"

Arigato gozaimasu, "Mille grazie". E Domo arigato gozaimasu, "Molte, molte grazie".



Bringing the joy
of Asian food to you.



Kelly Choi
Founder of Sushi Daily



ILLUSTRATIONS BY BETT NORRIS





Kon'nichiwa, lettore.

Sushi. Semplice, no?

Riso. Soia. Pesce. E il gioco è fatto.

Be', semplice non significa necessariamente facile. Per noi, semplicità significa eleganza, bellezza e sofisticatezza. Un'idea che trova espressione perfetta grazie alla cura, all'abilità manuale e alla competenza di chi la plasma.

Proprio come una manciata di riso, una spruzzata di soia o una fettina di pesce: tre ingredienti che racchiudono secoli di storia e sono ricchi di complessità.

Insomma, tutto questo per dire che: amiamo il sushi, anzi,
LO ADORIAMO.

È la ragione per cui ci alziamo dal futon la mattina. Una cucina che non ci stancheremo mai di raccontare con passione, determinati a farla conoscere al mondo. Sappiamo che c'è tutto un universo attorno al sushi, infatti questo manualetto è pensato per semplificarvi le cose.

Che siate buongustai ferratissimi o neofiti che muovono i primi passi nel mondo del sushi, vi invitiamo a leggere per scoprire le gioie del cibo più semplice del Giappone.

SI PARTE!