

Class: ditori

DENARO
TEMPO LIBERO
ECONOMIA
COSTUMENUMERO 470
(NUOVA SERIE)OTTOBRE 2019
€ 4,50

Capital 4.0

Antonio Legrottaglie
(studio Dentons).

Valeria De Vellis
(Carnelutti): decisiva nel
caso Berlusconi vs Lario.

Stefano
Simontacchi,
presidente
dello studio
BonelliErede.

Claudia Parzani,
managing partner
Western Europe
di Linklaters.

Francesco
Gianni, name
partner dello
studio Gop.

Avvocati d'affari, i top in Italia

Globalizzazione, m&a, finance e tax, consulenza per i patrimoni, copyright, protezione dati... Una classifica innovativa (e un nuovo Award) mettono in luce le migliori law firm e le boutique legali che offrono sempre più servizi ai clienti. È la rivoluzione digitale premia quelli che usano internet e intelligenza artificiale. Storie e successi dei big e degli emergenti, settore per settore.

Nobu ha scoperto la sua vocazione a 11 anni, oggi è lo chef giapponese più famoso del mondo e **in società con De Niro e Armani**. È il re della cucina giapponese e utilizza anche gli scarti di carote, asparagi, cipolle... Qui racconta delizie sconosciute della sua creatività | **Lucia Gabriela Benenati**

L'imperatore del sushi ama anche le bucce

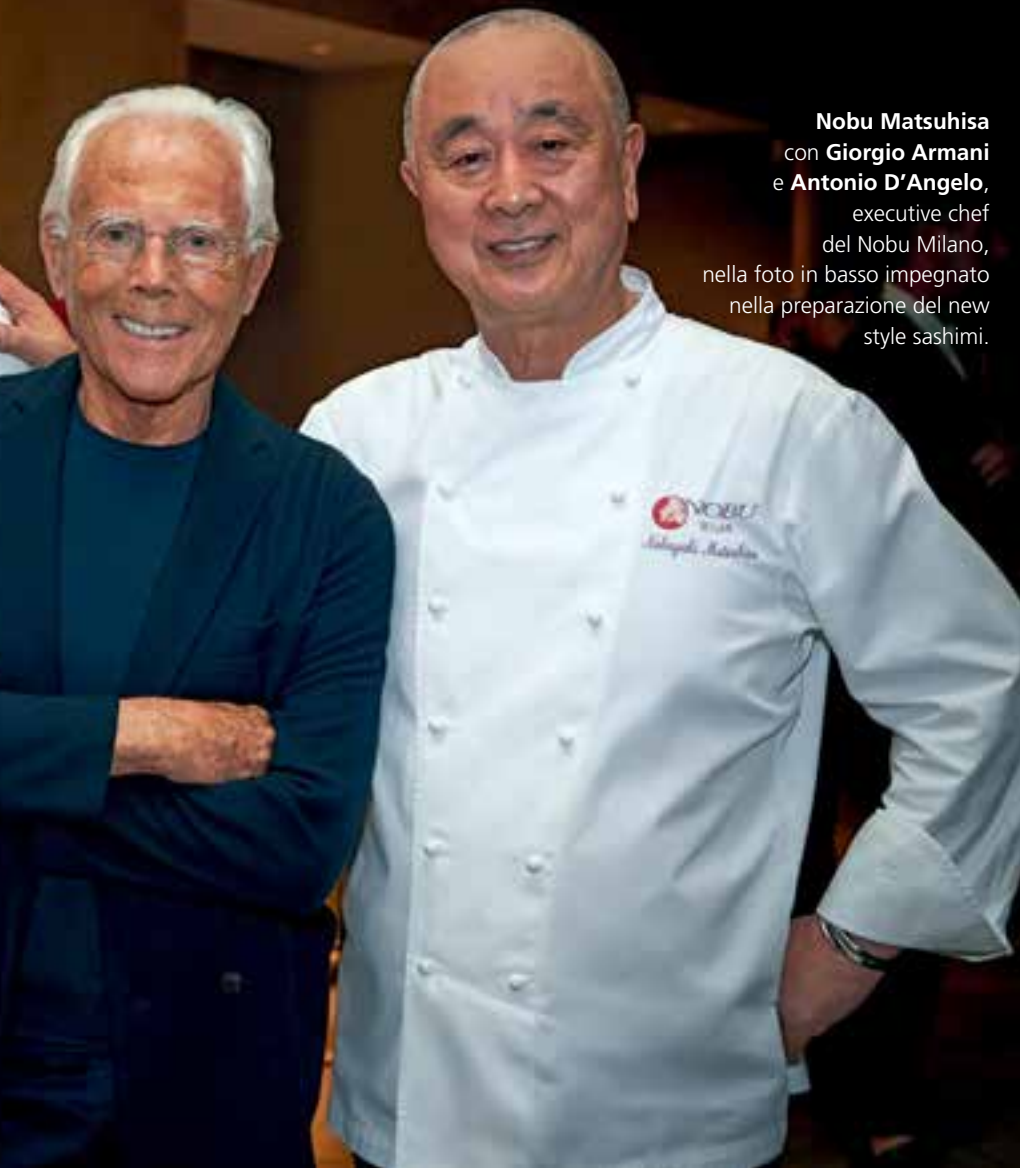
DA BAMBINO DORMIVA ACCANTO ALLA CUCINA, svegliato tutte le mattine dal ticchettare di un coltello sul tagliere, dagli scrosci d'acqua del rubinetto, dall'aroma del brodo di miso e carne con cui la madre preparava la zuppa. «I miei primi ricordi legati al cibo sono pervasi dalla gioia della famiglia riunita intorno al tavolo», racconta **Nobuyuki Matsuhisa**, per tutti semplicemente Nobu, classe 1949, lo chef giapponese più famoso al mondo, considerato l'imperatore del temaki e del sashimi e uno dei dieci rappresentanti più influenti della scena gastronomica internazionale. La sua storia è iniziata a Sugito, nella prefettura di Saitama, è proseguita a Tokyo, si è spostata in America e oggi è realtà in cinque continenti, con 47 ristoranti deluxe, da New York a Londra, da Melbourne a Dubai, molti dei quali aperti in collaborazione con i soci e amici Robert De Niro e Meir Teper. Fra quelli storici c'è l'Armani Nobu a Milano, che l'anno prossimo festeggerà il ventesimo anniversario e «ha avvicinato gli italiani al pesce crudo, prima chiedevano solo tempura e teriyaki», commenta con una punta d'orgoglio Nobusan, che viaggia 10 mesi l'anno «passando da un ristorante all'altro» ma torna sempre a Los Angeles, la sua città del cuore, il posto in cui la sua carriera è decollata, dove ha sperimentato nuovi stili ed è stato influenzato da Hollywood. «Penso alla cucina come a un film, dove ci sono i protagonisti e i comprimari. Spesso nelle mie ricette conferisco ruoli più centrali a ingredienti che di solito sono semplice accompagnamento per la carne. È così che sono nate ricette come

il tempura di funghi shimeji e l'insalata di crescione fresco, in cui le foglie sono condite con una salsa fatta coi gambi dello stesso crescione». Una cucina che non vuole si definisca fusion ma Nobu style, «perché appartiene a ogni luogo», e possiede tutte le caratteristiche della circolarità. «Non mi piacciono gli sprechi, utilizzo ogni parte degli ingredienti: la buccia delle carote, i gambi degli asparagi, gli strati esterni delle cipolle... Li utilizzo per preparare le zuppe o un pesto per marinare il pesce», spiega.

Domanda. Quando ha capito che sarebbe diventato uno chef?

Risposta. A 11 anni. Mio fratello Noburu mi portò allo Uokou, un sushi bar. A quei tempi il sushi era molto costoso e, quando arrivarono i pezzi preparati apposta per me, scoppiiai di felicità. Ma





Nobu Matsuhisa
con **Giorgio Armani**
e **Antonio D'Angelo**,
executive chef
del Nobu Milano,
nella foto in basso impegnato
nella preparazione del new
style sashimi.

ciò che mi conquistò fu il sapore: erano deliziosi. In quel momento decisi che sarei stato un sushi chef.

D. Oggi è a capo di una cinquantina di ristoranti in giro per il mondo: come è nato il progetto Nobu?

R. Dal mio primo ristorante, il Matsuhisa di Los Angeles, inaugurato il 7 gennaio 1987. Aveva solo 38 coperti, compresi i posti al banco, che più tardi sono diventati 65. Circa 6 mesi dopo l'apertura fu recensito sul *Los Angeles Times* e su *La Weekly* e i clienti raddoppiarono. Due anni più tardi fui selezionato dalla rivista *Food & wine* fra i dieci migliori chef emergenti e nel 1993 il *New York Times* incluse il Matsuhisa fra i dieci migliori ristoranti del mondo. Madonna, Tom Cruise e Barbra Streisand erano clienti abituali. Robert De Niro venne

al Matsuhisa per la prima volta nel 1988 e apprezzò in particolar modo il black cod al miso e il sakè Hokusetsu. In quel momento non immaginavo che dopo 4 anni saremmo diventati soci e, insieme con Meir Teper, avremmo aperto ristoranti Nobu in giro per il mondo.

D. Come riesce a gestire tutti i Nobu?

R. In ogni ristorante, a capo della squadra ci sono il direttore generale, il sushi chef, che è il responsabile del banco del sushi, l'executive chef che dirige la cucina, il responsabile di sala e quello degli approvvigionamenti. Quando apriamo un nuovo ristorante, portiamo gli chef esperti degli altri Nobu per ricoprire le posizioni più importanti e formare il nuovo personale. Io continuo a visitare tutti i ristoranti e a condividere la mia filosofia.

D. Quando si parla di washoku, la cucina giapponese, si pensa quasi solo al sushi. Che cos'altro offre?

R. La vera colonna portante del washoku è la vasta gamma di ingredienti. Abbiamo il riso ma anche la pasta come l'udon, la soba, il ramen, la zuppa di miso e la wonton soup (brodo e ravioli ripieni)... C'è il pesce ma anche il wagyu, il manzo giapponese famoso per le sue carni tenere. Shabu shabu e sukiyaki sono i piatti a base di carne più rappresentativi, yakitori quelli di pollo. Ci sono poi le varie tecniche di cottura: sulla piastra (teppanyaki), allo spiedo (yakitori), a vapore (mushimono)...

D. Come nascono i suoi piatti?

R. L'idea di solito arriva da ciò che mi circonda, da spunti durante i miei viaggi, da coincidenze fortuite, alcune volte dagli ospiti dei miei ristoranti. Il mio New style sashimi, per esempio, è nato perché una cliente del Matsuhisa di Los Angeles mi aveva rivelato di non amare il sapore del pesce crudo. Mi chiedevo come avrei potuto convincerla ad assaggiare un piatto di sashimi di pesce bianco quando vidi dell'olio d'oliva in una padella per frittura, quasi al punto di fumo, ed ebbi l'ispirazione di versarlo sul pesce, aggiungendo un po' di salsa ponzu. Il pesce sfrigolò, cotto solo in superficie, e la cliente lo adorò. Questo è ciò che desidero maggiormente: soddisfare i miei clienti. Il mio scopo non è collezionare stelle Michelin ma vederli sorridere.

D. La sua cucina è cambiata negli anni?

R. È sempre stata in evoluzione. Ritengo che la creatività di uno chef si dimostri nell'abilità di utilizzare ingredienti appena scoperti e tecniche innovative. Un esempio è quello del miso secco, un condimento tipico di Nobu fatto di miso granulare liofilizzato, con il quale cospargiamo le insalate e il sashimi.

D. Com'è nata la collaborazione con Giorgio Armani?

R. Trovare il partner giusto per i miei ristoranti è fondamentale, soprattutto mi piace lavorare con persone che hanno degli ideali. Mr Armani è una leggenda, lui è sempre alla ricerca dell'eccellenza. Fra di noi c'è stata un'intesa immediata perché la cucina è come la moda, uno specchio dei ►►

► tempi: così come gli stilisti introducono nuovi tessuti e nuove tecniche di produzione per creare modelli fantasiosi, gli chef sono pionieri che scoprono ingredienti insoliti e inventano piatti. Aprire a Milano, però, mi sembrava un azzardo: gli italiani si vantano di avere la cucina migliore del mondo e mi sembrava che una tale cultura del cibo potesse rappresentare un grosso ostacolo. Mr Armani, per fortuna, ri-

uscì a convincermi: Milano ha accolto con entusiasmo la cucina di Nobu.

D. Il suo impero si espande al ritmo di tre ristoranti all'anno: quali sono le prossime aperture?

R. Entro la fine dell'autunno a Barcellona, Chicago e in Arabia Saudita.

D. Nel 2009, sempre con De Niro e Meir Teper ha creato Nobu Hotel, con otto alberghi già operativi...

R. Si ispirano al *kokoro*, un concetto

giapponese che riporta a un insieme di emozioni generato in speciali circostanze e luoghi. Ecco, noi vogliamo favorire quello specifico stato d'animo. Così, ogni albergo è rappresentativo del luogo in cui si trova. Entro l'anno inaugureremo Palo Alto, Riad, Los Cabos, Chicago e Barcellona. Allargando la prospettiva fino al 2020, si aggiungeranno Atlanta, Toronto e San Paolo. **C**

Molo47, l'esclusività del buon gusto

Quando è approdato per la prima volta a Formentera, è stato avvolto da «un vento che portava i profumi del Mediterraneo» e ha avvertito la «sensazione di essere a casa». **Antonio D'Angelo** è cresciuto fra gli odori e i sapori di Napoli, anche se lombardo di adozione, con un percorso professionale in ristoranti stellati prima di diventare personal chef di Giorgio Armani ed executive chef del Nobu di Milano. Naturale che, sedotto dal richiamo dell'isola più glamour delle Baleari, abbia scelto di tuffarsi nella sua personale impresa, insieme con l'amico Daniele Bettinzioli, aprendo un ristorante nell'elegante cornice del porto. Ispirato dalla natura e immerso nell'azzurro, del cielo e del mare, **Molo47** in 2 anni è riuscito ad affermarsi come destinazione di tendenza per gli amanti del buon cibo.

Il merito del successo sta nella ricerca di materie prime eccellenti, di marinature e tecniche di cottura, dal *tataki* all'*aburi*, allo *shimofuri*. Nella cucina a vista, attorno alla quale si sviluppa il ristorante, D'Angelo crea piatti come le cicalie di mare scottate all'olio d'oliva, lime, soia e alga *wakame*, *ceviche* di ricciola con *leche de tigre* al mango, *chupli* corne e sfere di mango, ravioli di *wagyu* con cipolla caramellata alla soia, parmigiano e tartufo, branzino al carbone, estratto di rapa rossa allo *yuzu jamon* croccante e *ikura* marinato alla *nikiry soy*...

«L'*umami*, quinto gusto fondamentale della cucina nipponica, è sempre presente nelle mie creazioni attraverso ingredienti come il pomodoro, il parmigiano, le alghe *kombu* e il *katsuobushi*», spiega lo chef, che anche a Formentera ha saputo declinare la cultura culinaria mediterranea con la tradizione giapponese, reinterpretando, valorizzando e innovando le due anime. «Il

mio menù predilige piatti di mare ma ci sono anche quelli a base di carne. Ho individuato abbinamenti che arricchiscono gli ingredienti, isolani e biologici, in modo da ottenere sapori intesi ed equilibrati al tempo stesso».

Lo chef è un sostenitore del chilometro zero. «Sull'isola ci sono diversi produttori agricoli che offrono frutta e verdura di qualità. Per i miei piatti scelgo il pesce povero, meno consueto, solo locale e timbrato *Friend of the sea*, una certificazione che garantisce la sostenibilità dei sistemi di pesca». D'Angelo di filiera corta è esperto: in provincia di Brescia gestisce in prima persona la sua fattoria, dove coltiva *wasabi*, cavoli, alberi da frutto e ortaggi rari, e alleva diverse razze di galline, oche, anatre, fagiani e capre. Le migliori idee per i suoi piatti e per l'espansione imprenditoriale, racconta, nascono mentre si sposta fra Brescia e Milano o quando vola da Milano a Formentera. «Sono ore in cui potrei rilassarmi ma non riesco a fare a meno di incrociare alimenti e sapori o di immaginare nuovi progetti».

Uno di questi l'ha realizzato a inizio estate, quando ha ampliato Molo47 con l'apertura di **Molocafè**, un locale che celebra la convivialità dalla colazione al dopo cena con classici della tradizione spagnola, dai *bocadillos* alle *tortillas*. Non mancano i piatti internazionali reinterpretati come l'*hamburger* di *wagyu*, *fish&chips*, *donburi* di salmone e *palamita tataki*. «Volevo accogliere i nostri ospiti tutto il giorno, non solo a cena, attorno a un bancone, sorseggiando cocktail ricercati di fronte a un bellissimo panorama», dice. Molo47 ospita anche il *Privee* di Riva, celebre marchio lombardo che da 177 anni costruisce gli yacht iconici più famosi del mondo, adorati da ricchi e celebrità.



© RIPRODUZIONE RISERVATA