



**IDENTITÀ NEW YORK**  
SECONDA EDIZIONE **2011**  
31 ottobre - 1 novembre



Pierre e Michel Troisgros



**IDENTITÀ  
GOLOSE**  
i protagonisti della cucina



Al via il primo concorso nazionale  
per cuochi under 35...

italiano

home

congresso

guida

cena con noi

altri eventi

dicono di noi

chef e protagonisti

ricette

video

rubriche

link

newsletter

negozio

I nostri Partner

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a *Identità GoLOSE*

## Shion, specialità umami

Un nuovo locale giapponese in centro a Milano.  
Per scoprire teoria e pratica del "quinto gusto"



Ayumi Matsuda, cuoca giapponese 27enne in forza alla neonata *Shion Camperio* di via Camperio, in pieno centro a Milano, +39.02.49532787/8

Dopo il **Basara**, vorrei presentarvi un'altra insegna interessante di cucina nipponica a Milano. Si chiama *Shion Camperio* e alla regia siede una ragazza di soli 27 anni, **Ayumi Matsuda**, originaria della prefettura Miyazaki a **Kyusho**, isola a sud del Giappone. Il papà è contadino e pescatore e anche la mamma lo segue nelle battute di pesca. Così Ayumi era costretta a cucinare per i fratellini: «a 3 anni», dice oggi, «ero già in cucina». Il risultato è che oggi sa bene come trattare vegetali e pinnati.

Dall'Italia

articoli precedenti

30-07-2011

Shion, specialità umami

21-07-2011

Gabrio Bini, artigiano

20-07-2011

L'ora del Moscal

16-07-2011

Alta, altissima cucina

15-07-2011

La Cina è vicina

09-07-2011

Un Giardino sul mare

08-07-2011

Estro in masseria

04-07-2011

Chef Boat

02-07-2011

A Tre Quarti del percorso

27-06-2011

Cooking Cup 2011:

Raffica vincente

25-06-2011

Don Serafino uno e trino

23-06-2011

Ho messo le tende al Basara

15-06-2011

Trattovia, memorie d'Irpinia

11-06-2011

Voglio l'Erba Brusca

09-06-2011

Benvenuti a Disneyland

1 2 »

**IDENTITÀ  
GOLOSE**  
The International Chef Congress



**Wafu Steak**: manzo con salsa teriyaki e wasabi

Ha lasciato il suo Paese 3 anni fa, per seguire il progetto di Kazuteru Yonemura, che i milanesi più attempati ricorderanno come direttore generale del *Suntory* - grande e storica insegna giapponese di Milano a un passo dalla Scala, defunta da qualche anno - e del più recente *Kisho di* via Morosini - chiuso anche lui da qualche settimana. Il 18 aprile hanno tirato su la serranda di questo locale in via Camperio, felici dell'esperienza di un altro locale ancora, lo *Shion sushi & sake bar* di corso Magenta, lui sì vivo e vegeto, per riproporre i celebri *Samurai Stick*, involtini di gamberi già marchio di fabbrica di *Kisho*.

La particolarità dello Shion Camperio è che lo spazio riservato a sushi e sashimi è molto ridotto: c'è solo una piccola lista chiamata *sabiki*, realizzata col pesce del giorno. Si tratta di «cucina regionale giapponese da tutto il Giappone», dall'estremo nord di Hokkaido al profondo sud di Okinawa. Perché anche l'arcipelago più celebre del Pacifico ha, come l'Italia, le sue specificità regionali.

C'è un filo rosso: una certa insistenza sull'*umami*, il "quinto gusto" scoperto poco più di un secolo fa dal chimico Kikunae Ikeda, molto presente con il suo glutammato in pesci, alghe, funghi, vegetali essiccati come il tè verde ma anche nel prosciutto crudo. Uno dei piatti più "umami" che troverete allo Shion (o in libreria: *Ayumi* è anche autrice di un bel libro, "Giappone: atmosfere, suoni e sapori", *edizioni Curci*) è lo *Yakimeshi*, riso semplice saltato e proposto in 3 modi diversi: con carne tritata di manzo, con gamberi anche secchi e con bianchetti secchi. Terminato l'assaggio, ti vien voglia di riprovare il tritico un'altra volta! Tutti gli ingredienti - brodo *dashi* incluso - sono fatti in casa, dal gustoso *Yokohama Shumai* (Ravioli al vapore, stile giapponese) al fresco Gelato di tè verde Matcha, di sesamo o di *kinako*, farina di soia tostata.



**Osumashi**, brodo trasparente di pesce bianco, alternativo alla zuppa di miso

A pranzo in carta si trovano 4 menu da 18 euro l'uno, ognuno servito da personale gentile e attento. A cena il piatto più costoso è la Zuppa d'aragosta, 16 euro. La


lista dei vini è selezionata dallo stesso esperto **Yonemura**, un uomo che si batte da più di 30 anni per la promozione gastronomica del Giappone più autentico: «All'inizio», spiega, «in Italia facevo fatica a trovare anche la salsa di soia». Yonemura segue l'esempio del maestro **Keizo Saji**, ex presidente della società **Suntory**, altro signore molto impegnato a promuovere i valori del nostro Paese, anche extra-gastronomici: nonostante il momento difficile, la sua **Suntory Hall**, in pieno centro a Tokyo, continua a ospitare musicisti di valore internazionale.

**Shion Camperio**

via Camperio, 15  
+39.02.49532787/ 8  
chiuso domenica a pranzo

**Mitzvka Kambayashi**

Giornalista di Tokyo doc con una grande passione per la gastronomia, è critica in materia da quand'era adolescente. Assaggia e apprezza l'olio d'oliva italiano

 | pubblicato il 30-07-2011 in DALL'ITALIA

segnala

**Identità Golose** - i protagonisti della cucina

copyright Magenta S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

[Home](#) | [Contatti](#) |