

# Il giapponese rimasto a cucinare nella foresta

*Il ritorno di Yoshihiro Nawisara, numero 1 dei fornelli che imparò il mestiere in Italia. Per poi, alla fine, aprire a Tokio un ristorante stellato che rielabora gli elementi della natura*

**Paolo Marchi**

Da questa mattina a martedì sera, al *Milano Convention Centre* di via Gattamelata, settima edizione di **Identità Golose**, congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore. Tra la sessantina di relatori, uno è arrivato da Giappone, un ritorno quello di Yoshihiro Nawisara, speciale perché per l'evento è una novità e per Milano in fondo pure perché la prima volta che volò da noi non era ancora il Nawisawa stellare.

Nel 1992 lavorò per un anno da Ezio Santin, chef e patron dell'Antica Osteria del Ponte alla Cassinetta di Lugagnano vicino Abbiategrasso. Nawisawa torna tra il Parco del Ticino e il Duomo quando si avvicina al 42° compleanno (è nato l'11 aprile 1969), sia per una cena privata proprio alla Cassinetta sia per tenere una lezione domani a Identità, dopo Massimo Bottura e Niko Romito, prima di Gennaro Esposito e Paul Liebrandt, un inglese che ha trovato la sua America a New York.

Sono migliaia i giapponesi che passano per le nostre cucine, un movimento importante perché diventano nostri ambasciatori, un flusso di cui non sempre i nostri amministratori hanno reale conoscenza. Era a Milano, oltre vent'anni fa anche il brasiliano Alex Atala, in un locale in zona Solferino, mediocre pe-

rò tanto da non citarlo nel curriculum, Atala oggi numero 1 in Sud America per la classifica dei 50 Best S. Pellegrino così come Nawisawa lo è dell'Asia.

Se lo ricorda bene Santin: «Quelli bravi li noti subito e non li scordi più. Lui arrivava già forte di un servizio da Girardet vicino Losanna, impostazione francese perché il mio fu il solo locale italiano dove lavorò, poi tornò in Francia prima del ritorno in patria». Oggi anni a studiare alta cucina. Sempre Santin: «Il vero cuoco, quello bravo per davvero, lo riconosci dalla manualità, da come impugna un coltello, da come pulisce gli ingredienti, da come ascolta, da quanto guarda e prende nota. Digiapponesi da me ne saranno passati almeno duecento, una dozzina avevano un tocco in più e due erano proprio fuori dal comune». Curiosamente si chiamano entrambi Yoshihiro, ma le loro storie avrebbero preso chine diverse: «L'altro Yoshi tornò in Giappone, a Tokyo, aprì il suo ristorante, ma un giorno morì suo fratello, al quale la famiglia aveva affidato l'azienda di famiglia, che così passò a lui». Senza gioia alcuna.

Nawisawa invece prima aprì a Odawara, città di mare a sud di Tokyo, e sette anni dopo, nel 2003, si trasferisce nella capitale, nel distretto di Aoyama e presenta *Les Créations de Nawisawa*. Le creazioni di Na-

risawa perché la sua cucina non è né strettamente giapponese, ma nemmeno occidentale, la sintesi tra la natura, i tempi e le anime del Paese del Sol Levante e tutto quello che ha appreso in otto anni di gavetta europea.

Motore della continua ricerca di Nawisawa è la Natura attraverso cinque temi ben precisi: Terra, Acqua, Fuoco, Carbono e Foresta. Ma anche scandendo riti e ritmi del Calendario delle festività nazionali di dove è nato, vive e lavora: «L'uomo non dovrebbe limitarsi a consumare un piatto, ma dovrebbe assorbire la vita stessa racchiusa in quello che viene proposto. Nel mio Paese c'è l'abitudine di sentire il passaggio del tempo che cambia dal colore e dall'aspetto dei fiori e dei prati, dal cinguettio degli uccelli, dal soffio del vento, dalle fasi lunari, e lasciandosi trasportare, contemplare la gioia delle quattro stagioni. Stando immersi nella natura, se ne può cogliere la nascita, il pieno rigoglio e i suoi lasciti. Ogni momento ha la sua bellezza, e a questa bellezza è legato un senso di malinconia. I giapponesi ritengono che in tutte le cose ci sia una divinità, e che si debba proteggere lo spirito di questi elementi. Inoltre questo paesaggio naturale, una volta ucciso dall'uomo, rivive un'altra volta in ogni piatto». Da qui la grandezza della cucina di Nawisawa.