



ZUMA

14 YEARS OLD. OR 14 YEARS YOUNG.





TESTO di ELEONORA COZZELLA
FOTO di GABRIELE STABILE

Zuma, ovvero della qualità. Del cibo? Questo è quanto meno scontato. Qui si parla della qualità del tempo, che è il vero obiettivo. “Vogliamo far sentire all’ospite che ogni minuto da noi è speso bene. Zuma è una dimensione in cui ogni cliente vive un completo senso di rilassatezza, si sente a suo agio”. Parola di Rainer Becker, chef tedesco cresciuto in fama a Sidney poi consacrato in sei anni di lavoro a Tokyo, creatore del ristorante-idea che sta conquistando il mondo (letteralmente: 10 aperture nelle maggiori città del mondo da Londra a Dubai passando per Istanbul) con la sua cucina giapponese “autentica non tradizionale”.

In questo concetto sta la fedeltà ai sapori e al saper fare, all’atmosfera e al servizio, al Giappone che arriva a tavola in forme e gusti, veri, riconoscibili, pur essendo Zuma nato a Londra per iniziativa di uno chef tedesco. E proprio l’abbraccio tra la cultura gastronomica giapponese, il germanico entusiasmo caparbio e l’impronta contemporanea internazionale gli è valso l’amore a prima vista del pubblico. Avrebbe stupito il contrario: posizioni strategiche in edifici prestigiosi, la scelta dello stile informale *izakaya* (i piatti vengono portati al tavolo senza un ordine di menu, ma ininterrottamente per tutto il pasto man mano che sono pronti) che favorisce la condivisione, e interior design curato da un guru dell’indoor living come Noriyoshi Muramatsu che ha sviluppato un legame emotivo con il progetto. Ecco allora che la nascita di Zuma Londra è all’insegna di un dialogo con la natura attraverso giochi d’acqua rilassanti, elementi in legno di pino antico, riciclato da vecchie case giapponesi (la credenza vuole che il legno mantenga la benevolenza dei precedenti proprietari), e granito per l’idea di forza e longevità. Nulla lasciato al caso. Ogni dettaglio significativo, evocativo, metaforico. Così accade anche a Roma, neoarrivata nell’impero fondato da Becker e Arjun Waney. Si capisce perché Zuma sia sinonimo di lusso. Eppure, non il lusso nella sua accezione più banale, e – se vogliamo – volgare, perché monetizzabile. I lussi veri: il primo, tempo di qualità. Oggi che il tempo è poco, perciò prezioso, goderne appieno è addirittura sfarzo. Il secondo, un ventaglio di offerta talmente ampio da accontentare esigenze diversissime, in termini di gusto, di tasche, di inclinazione momentanea. Così, se una sera si può mangiare una costosissima Bistecca di Kobe, 95 euro di grasso, dolce, aromatico manzo ben frollato e altrettanto ben trattato sulla piastra, un’altra volta ci si può fermare a un piatto di

NULLA LASCIATO AL CASO. OGNI DETTAGLIO SIGNIFICATIVO, EVOCATIVO, METAFORICO.

deliziosi Bocconcini di rana pescatrice, infarinati senza farina, fritti come solo i maestri di tempura sanno fare, serviti con maionese allo yuzu (costa meno di un sesto, si gode comunque, specie se in abbinamento a un Rubabu, drink con vodka, sake con infuso di rabarbaro, succo di frutto della passione e lime).

Allora Becker si fa interprete di una nuova concezione del lusso, lontana dal formalismo. Che si riassume nell’espressione di servizio, delicato e dedicato, premuroso e genuino, prima ancora che impeccabile. Perché, ci spiega, il personale in sala mette al primo posto il benessere del cliente. Anche a scapito dell’etichetta. “Questo vuol dire - spiega Becker - che se vuoi bere vino rosso col pesce va bene, se ti piace un bianco aromatico con la carne, va benissimo lo stesso. Se arriva a tavola un piatto e il cameriere si accorge che, eseguendo un servizio tecnicamente perfetto, in qualche modo interromperebbe un momento di conversazione e di armonia tra i commensali, serve allora magari da destra anzi che da sinistra, ma non va a disturbare l’attimo che si è creato tra le persone”. Educazione e gentilezza vere, sentite, prima che ferree regole del galateo insomma. Ci tiene moltissimo Rainer Becker a esprimere questo concetto. D’altro canto se Zuma si propone come cucina giapponese autentica, altrettanto autentico deve essere il concetto di ospitalità. Che si esprime con *Omotenashi* (おもてなし).

È un concetto abbastanza complesso, perché nella cultura del Sol Levante il servizio viene effettuato scervo da una relazione di dominanza (padrone/servitore o comunque superiore/sottoposto) e allo stesso tempo senza aspettativa, perché si basa su una naturale predisposizione più che sul dovere. E infatti lo spirito d’ospitalità giapponese ha a che fare con il piacere, non col senso dell’obbligo. È quasi un atteggiamento naturale, è un moto spontaneo che affonda le radici nelle tradizioni antiche, dalla Cerimonia del Tè al Buddismo Zen passando per la sequenza del *kaiseki*.





Sven Koch



Rainer Becker



Roma non fa eccezione dentro questo spirito. Nella Capitale Becker e Sven Koch, CEO di Azumi Group, di cui Zuma fa parte insieme con i brand Roka & Shochu Lounge e Oblix, hanno portato un po' di scompiglio. Perché hanno scelto un tempio dell'alta moda (e del lusso appunto) per sottolineare che l'estetica da sola non basta. Che il vero lusso va oltre. Così Palazzo Fendi è diventato nel giro di un paio di mesi dall'inaugurazione del ristorante una "scuola" di Feng Shui. Al quarto piano, tra ceramiche *Tohiki*, piastrelle *Kawara* e canne di bambù si gioca al richiamo tra i tetti di Tokyo e quelli di Roma. Ancora più su, al quinto, si apre la lounge sulla terrazza con vista sui tetti di Roma, a rischio sindrome di Stendhal: lo sguardo corre tra gli scorci delle affollate strade romane, arriva a Piazza di Spagna e si sofferma sulla cupola di San Pietro. Dall'estasi può distrarre solo un cocktail, da una lista ricchissima con protagonisti sake (ne hanno oltre 40 tipi e il primo Sake Sommelier d'Europa li può illustrare), frutti esotici, liquori giapponesi. Una cornice prestigiosa senza dubbio. Non si

è badato a spese. "Locali, prodotti, design, vogliamo sempre il meglio e perseguiamo l'eccellenza con tutta l'attenzione e la determinazione possibili. Forti della nostra formula - sottolinea Sven Koch - siamo il primo ristorante che non è affittuario, ma siamo ovunque proprietari. Zuma non è un franchising, ma un solo grande ristorante declinato in diverse città" (a proposito, prossima tappa sarà Las Vegas).

Il menu potrebbe quasi rischiare di passare in secondo piano. Ma Becker ci tiene a sottolineare che la cornice conta moltissimo, sempre e solo per creare armonia. "Tengo a tutto quello che è l'arredamento, il design, la possibilità di un panorama incantevole al centro di una delle più belle città del mondo, ma senza il cibo tutto questo non ha senso, perché ogni pezzo di design e scelta estetica si sposa con la mia idea di cucina". Cucina giapponese che non è, come molti italiani pensano, tutta pesce crudo. E infatti - altro motivo di successo della formula - oltre a sushi e sashimi qui si viene per la cucina new japanese e per la tipica griglia Roba-



CUCINA GIAPPONESE CHE NON È, COME MOLTI ITALIANI PENSANO, TUTTA PESCE CRUDO.

ta, visibile al centro della prima sala, dove i clienti si godono lo spettacolo delle fiamme e il concerto di carni e pesci (molti dei quali arrivano dai mercati locali, di cui Becker è grande appassionato) che sfrigolano. Sfilano a tavola, uno via l'altro, piatti di Tataki di tonno, vero *signature dish*, poi Branzino con uova di salmone "lavate" nel sake, dolce e sapido insieme, elegantemente aromatico. La padronanza degli ingredienti in ogni sfumatura permette di assegnare l'aggettivo "profumato" alla Ricciola all'aglio con peperone verde. Gioca sugli odori, ma anche sulle consistenze e temperature, anche il Manzo appena scottato con daikon marinato e tartufo nero estivo.

Se chiudete gli occhi, l'Asia è vicina. E poi si torna piacevolmente in Europa, anche abbastanza al Nord, con i dolci che svelano il gusto tedesco per creme, torte, budini e gelati del responsabile della cucina romana, chef Bjoern Weissgerber. Ma magari a Hong Kong o a Abu Dhabi sarà un altro particolare a colpirvi. Perché il progetto Zuma, nato 14 anni fa, non prevede "copy and paste" dice Becker. Parlando della sua creatura la definisce "14 years old. Or 14 years young". E per restare sempre giovani la ricetta è cercare nuove direzioni, non sopprimere le differenze da città a città, sia pur mantenendo la stessa identità. "Lo si può toccare con mano nell'arredamento: legno, vetro, pietra. Cerchiamo e vogliamo l'essenziale, il riconoscibile, l'identitario". Ed ecco come un nome nato quasi per scherzo - "cercavo solo un suono facile da ricordare, con un giapponese sounding ma non giapponese, una parola nuova e moderna, poco importa se così si chiamano anche il figlio di Gwen Stefani e una famosa spiaggia a Malibù" - è diventato un simbolo di uno stile di vita. Kampai!

Rubabu

Ingredienti

sake con infuso di rabarbaro
vodka
polpa e semi di frutto della passione
succo di limone
sciroppo di zucchero

Mettere tutti gli ingredienti in un tin shaker, aggiungere ghiaccio in cubetti e shakerare. Servire con double strain, in una coppa Martini fredda.

Per decorare

foglie di barbabietola
senape

Un bar spoon di polpa e semi di frutto della passione.



© Zuma Photographer John Carey



Manzo scottato con pickle di daikon e tartufo nero



Ricciola giapponese

Per la ricciola giapponese

400 g di filetto di ricciola giapponese

Pulire il filetto di pesce, eliminare la pelle e pulire ogni traccia di sangue. Tagliare ricavandone delle fette lunghe, di 2,5 mm di spessore. Tenere in freddo.

Per la salsa di ponzu all'aglio (si può preparare il giorno prima)

150 g di mirin

200 g di sake

120 g di aceto di riso

250 g di salsa di soia

400 g di ponzu

150 g di spicchi d'aglio

Sbucciare l'aglio e tagliare finemente con una mandolina in fettine di circa 1,5 mm di spessore. Portare a ebollizione il mirin e il sake, per far evaporare l'alcol. Aggiungere l'aceto, la salsa di soia e il ponzu. Tenere a fuoco bassissimo. Aggiungere al liquido ancora nella pentola le fettine di aglio, allontanare dal fuoco. Lasciare raffreddare e versare in un recipiente che andrà in frigorifero per tutta la notte.

Per il relish di scalogno e peperoncino

50 g di scalogno

50 g di peperoncini verdi

3 fiori di crisantemo giallo

Sciacquare i fiori di crisantemo giallo in acqua fresca per una decina di minuti. Sgocciolare e lasciare asciugare su carta da cucina. Togliere i petali. Lavorare insieme lo scalogno tagliato finemente a brunoise, il peperoncino privato dei semi e anch'esso tagliato a brunoise e i petali.

Per la mizuna

50 g di foglie di mizuna

Lavare e asciugare le foglie di mizuna

Per completare il piatto

Disporre le fettine di pesce su un piatto ben freddo. Aggiungere una cucchiata di relish di scalogno e peperoncino su ogni fettina. Decorare con una fettina d'aglio. Aggiungere un po' di mizuna. Dopo aver filtrato il liquido della salsa di ponzu all'aglio, spruzzarla generosamente sul piatto.



Zuma Restaurant

Palazzo Fendi
Via della Fontanella di Borghese 48
00186 Roma (RM) - Italia
Tel: +39 06 992 666 22
www.zumarestaurant.com



IL THE CHE METTE TUTTI D'ACCORDO



**THE
BIO**
S. Bernardo