

CHEFKAZU

5 FUSION RECIPES

Sardinia × Japan

EN · IT

Five dishes where the Mediterranean and Japan
find each other — without compromise.

Cinque piatti dove il Mediterraneo e il Giappone
si incontrano — senza compromessi.

- 01 Tonno Rosso Tataki
- 02 Culurgiones in Dashi / nel Dashi
- 03 Bottarga Spaghetti al Yuzu
- 04 Maialino Sardo Kakuni
- 05 Seadas al Matcha

01 Tonno Rosso Tataki

con Cialda di Pecorino e Riduzione al Mirto

— Tonno dell'Alghero, tecnica giapponese —

Il tonno rosso di Alghero è uno dei grandi ingredienti del Mediterraneo — sodo, rosso rubino, marino. La tecnica tataki (scottatura, shock termico, affettatura) ne esalta già tutto il carattere. La riduzione al mirto porta quella nota agrodolce della bacca sarda, e una cialda friabile di Pecorino Sardo stagionato dà la croccantezza che in Giappone darebbe la tempura. Niente di importato. Tutto trasformato.

INGREDIENTI

300 g	lombo di tonno rosso, qualità sashimi, rifilato
80 ml	liquore al mirto (o vino rosso infuso al mirto)
1 cucch.	miele
40 g	Pecorino Sardo stagionato, finemente grattugiato
1 cucch.	sesamo bianco tostato
2 cucch.	olio extravergine d'oliva
q.b.	sale marino in fiocchi e pepe nero
q.b.	microerbe o finocchietto selvatico

METODO

1. Condire e scottare

Asciugare bene il tonno. Condire con sale fino e pepe. Scaldare una padella di ghisa a fuoco vivo fino al fumo. Scottare il tonno 20–25 secondi per lato su tutti e quattro i lati lunghi. Crosta di 3 mm, cuore crudo.

2. Shock termico

Trasferire immediatamente in un bagno di ghiaccio per 90 secondi, poi su una gratella. Riposare 5 minuti. Avvolgere nella pellicola, refrigerare 20 minuti prima di affettare.

3. Riduzione al mirto

In un pentolino, ridurre il mirto con il miele a fuoco medio fino a consistenza sciropposa, circa 8 minuti. Raffreddare.

4. Cialde di Pecorino

Distribuire il Pecorino grattugiato in dischi da 5 cm su un tappetino in silicone. Cuocere a 180°C per 7 minuti fino a doratura. Raffreddare completamente.

5. Impiattare

Affettare il tonno a 8 mm contro fibra. Disporre 4–5 fette a ventaglio. Punteggiare la riduzione al mirto intorno. Posizionare una cialda di Pecorino in verticale. Finire con sesamo, olio, erbe.

Nota dello chef: Il tonno deve essere ben freddo di frigorifero quando tocca la padella — si scuoce in pochi secondi. Verificare con il pescivendolo l'idoneità al consumo crudo.

02 Culurgiones nel Dashi

Gnocchetti di Patate e Menta in Brodo di Kombu

— Il tesoro dell'Ogliastra, a nuoto nell'umami —

I culurgiones sono la pasta più tecnicamente impegnativa della Sardegna — la chiusura a spiga richiede anni di pratica. Sono anche un veicolo naturale per il brodo giapponese. La dolcezza del ripieno di patate e menta ha bisogno di qualcosa di pulito e minerale alla base. Il dashi offre esattamente questo: profondità senza peso, umami senza ricchezza. Niente panna. Solo la pasta e il brodo.

INGREDIENTI

PASTA

- 300 g** semola rimacinata di grano duro
140 ml acqua tiepida
1 cucch. sale fino

RIPIENO

- 400 g** patate farinose, bollite e schiacciate
80 g Pecorino stagionato, grattugiato
2 spicchi aglio, fritto nell'olio d'oliva
10 g menta fresca, tritata finemente

DASHI

- 1 litro** acqua fredda
20 g kombu
20 g katsuobushi (fiocchi di bonito)
2 cucch. salsa di soia chiara (shiro shoyu)
1 cucch. olio al tartufo bianco

METODO

1. Preparare la pasta

Mescolare semola, acqua e sale fino a ottenere un impasto sodo. Impastare 10 minuti fino a liscio. Avvolgere e riposare 30 minuti a temperatura ambiente.

2. Ripieno e chiusura

Stendere la pasta a 2 mm. Tagliare dischi da 8 cm. Porre un cucchiaino di ripieno al centro. Chiudere con la classica spigatura — 12–14 pieghe lungo la cucitura. Riposare su vassoio infarinato.

3. Preparare il dashi

Lasciare il kombu in infusione a freddo per 30 minuti, poi scaldare a 80°C. Rimuovere il kombu. Aggiungere il katsuobushi, lasciare in infusione 4 minuti fuori dal fuoco. Filtrare. Condire con shiro shoyu.

4. Cuocere e servire

Cuocere i culurgiones in acqua bollente salata 4–5 minuti fino a quando salgono a galla. Versare il dashi caldo in ciotole calde. Disporre 3 culurgiones per porzione. Finire con una goccia di olio al tartufo e una foglia di menta.

Nota dello chef: Lo shiro shoyu mantiene il brodo chiaro e pulito. La salsa di soia normale funziona ma scurisce notevolmente la ciotola.

03 Spaghetti alla Bottarga con Yuzu

Uova di Muggine, Burro al Yuzu e Nori Tostato

— Il mare, due volte — Sardegna e Giappone —

La bottarga di muggine è la risposta sarda al caviale — uova di cefalo stagionate, pressate ed essiccate, con un sapore intensamente marino, salato e leggermente amaro. Si produce a Cabras da millenni. Lo yuzu, il grande agrume giapponese, taglia la ricchezza delle uova con una complessità aromatica che il limone sardo non raggiunge del tutto. Il nori aggiunge un secondo strato marino. Cinque ingredienti. Non ne servono altri.

INGREDIENTI

320 g	spaghetti di Gragnano (trafilati al bronzo)
80 g	bottarga di muggine — metà grattugiata, metà a fettine sottili
60 g	burro non salato, freddo, a cubetti
1 cucch.	succo di yuzu (in bottiglia va bene)
1 cucch.	scorza di yuzu o scorza di limone finissima
1 foglio	nori tostato, spezzato a mano
60 ml	acqua di cottura della pasta, tenuta da parte
q.b.	olio extravergine d'oliva, per finire

METODO

1. Cuocere la pasta

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata fino a 2 minuti prima dell'al dente. Tenere 100 ml di acqua di cottura prima di scolare.

2. Creare il fondo

In una padella larga a fuoco basso, sciogliere il burro con 60 ml di acqua di cottura, mescolando per emulsionare. Aggiungere succo e scorza di yuzu. Togliere dal fuoco.

3. Mantecare

Aggiungere la pasta scolata nella padella. Mantecare vigorosamente fuori dal fuoco, aggiungendo cucchiataie di acqua di cottura fino a ottenere un fondo lucido e aderente. Aggiungere metà della bottarga grattugiata e mantecare ancora.

4. Impiattare

Arrotolare in ciotole calde. Adagiare le fettine di bottarga sopra. Disporre i pezzi di nori in diagonale. Finire con qualche goccia d'olio. Servire immediatamente.

Nota dello chef: Non applicare calore una volta aggiunta la bottarga — diventa amara e sabbiosa. Il calore residuo della pasta è sufficiente.

04 Maialino Sardo Kakuni

Pancetta di Maialino Sardo Brasata Lentamente

— La pazienza del kakuni, l'anima sarda —

Il kakuni è pancetta di maiale giapponese brasata lentamente in salsa di soia, mirin, sake e zucchero fino a diventare qualcosa tra la carne e le nuvole. Il maialino sardo — il piccolo suino semiselvatico dell'isola — ha una struttura del grasso e un sapore quasi fatti apposta per questa tecnica. Qui il liquido di brasatura è adattato con il cannonau al posto di parte del sake. Iniziare il giorno prima. La pazienza è la tecnica.

INGREDIENTI

800 g	pancetta di maialino sardo, con cotenna
100 ml	vino cannonau (o vino rosso secco)
80 ml	sake
80 ml	mirin
60 ml	salsa di soia (koikuchi)
2 cucch.	zucchero di canna scuro o miele
500 ml	dashi o brodo di pollo
2 cm	zenzero fresco, a fettine
2	cipollotti, grossolanamente tritati
20 g	lardo di Colonnata, a fettine (opzionale)

METODO

1. Sbollentare

Coprire la pancetta con acqua fredda. Portare a ebollizione, cuocere 5 minuti. Scartare l'acqua, sciacquare la carne. Questo rimuove le impurità e rassoda la cotenna.

2. Rosolare

Asciugare bene. Rosolare la pancetta con la cotenna verso il basso in un filo d'olio fino a doratura intensa, circa 8 minuti. Girare e rosolare brevemente i lati.

3. Brasare

Aggiungere cannonau, sake, mirin, salsa di soia, zucchero, dashi, zenzero, cipollotto e lardo. Portare a sobbollire. Coprire e brasare al minimo del fuoco per 2,5 ore, girando ogni 45 minuti.

4. Riposo e riduzione

Togliere la carne, far riposare su una gratella. Filtrare il liquido di brasatura, sgrassare, ridurre della metà fino a una glassa lucida. Refrigerare separatamente carne e glassa per una notte.

5. Completare

Il giorno dopo: tagliare a cubetti da 4 cm. Scaldare delicatamente nella glassa, irrorando continuamente. Servire con riso al vapore o pane carasau.

Nota dello chef: Il riposo notturno non è facoltativo — il grasso si solidifica e si affetta in modo pulito, e il sapore si intensifica notevolmente.

05 Seadas al Matcha

Frittelline Sarde al Miele con Crema al Matcha

— Il più antico dolce sardo, reimmaginato —

Le seadas sono antiche — un sottile involucri di pasta di semola, ripieno di pecorino fresco o ricotta al limone, fritto nell'olio d'oliva e finito con miele scuro e amaro dei pascoli della Barbagia. Sono sulle tavole sarde da secoli. Il matcha non aggiunge complessità di sapore ma contrasto: la terrosità del tè verde giapponese contro l'amarezza floreale del miele è lo stesso principio del sale sul cioccolato. Un piccolo gesto. Un grande effetto.

INGREDIENTI

PASTA

- 250 g** semola rimacinata di grano duro
- 1 cucch.** olio extravergine d'oliva
- 1 pizzico** sale fino
- 80–90 ml** acqua tiepida

RIPIENO

- 200 g** ricotta fresca, sgocciolata una notte
- 1** limone, la scorza
- 1 cucch.** miele (corbezzolo preferibilmente)

CREMA MATCHA

- 150 ml** panna fresca fredda
- 1,5 cucch.** matcha di grado cerimoniale
- 1 cucch.** miele

PER FINIRE

- q.b.** olio d'oliva per friggere
- q.b.** miele sardo scuro, intiepidito

METODO

1. Preparare la pasta

Mescolare semola, olio, sale e acqua tiepida. Impastare 8 minuti fino a ottenere un impasto liscio e non appiccicoso. Avvolgere e riposare 30 minuti.

2. Crema al matcha

Stemperare il matcha in 2 cucchiai di panna fredda fino a senza grumi. Unire al resto della panna e al miele. Montare a punte morbide. Refrigerare.

3. Assemblare

Stendere la pasta a 2 mm. Tagliare dischi da 10 cm. Porre 1,5 cucchiaini di ripieno su metà dei dischi. Inumidire i bordi, sovrapporre il secondo disco, sigillare con le dita e pressare con una forchetta.

4. Friggere e servire

Friggere le seadas in abbondante olio caldo (170°C) per 90 secondi per lato fino a doratura tenue. Scolare brevemente. Impiattare calde, irrorare con miele scuro. Disporre una quenelle di crema al matcha a lato. Spolverare con un pizzico di matcha.

Nota dello chef: Le seadas si mangiano entro 3 minuti dalla frittura. Non aspettano. Preparare la crema in anticipo; tutto il resto direttamente dalla padella.

