di **Lucy Gordan**



Tatsuya IWASAKI:

il migliore pasticciere in Italia è giapponese

Tatsuya Iwasaki è nato 34 anni fa a Saitama, una città poco distante da Tokio. Appena diplomato chef, trovò il suo primo lavoro da "Sabbatini Firenze" a Tokio. Dieci anni fa si è trasferito in Italia e ha cucinato da "Bye Bye Blues" a Mondello e da " La Madia" di Pino Cuttaia a Licata, prima di trovarsi per caso nel 2004 a "Agli Amici" vicino Udine, dove lo chef/proprietario Emanuele Scarello ha subito capito le sue potenzialità. Ha lavorato in tutte le "stazioni" della cucina per poi diventare pasticciere.

Nel 2009 L'Espresso l'ha nominato migliore pasticciere in Italia, un onore riconfermato quest'anno da Identità Golose.

Lucy Gordan, la nostra inviata speciale, ha incontrato Iwasaki per la prima volta durante un educational organizzato da BuonItalia per il Ministero dell'Agricoltura.

Si sono rivisti quest'anno a IdentitàGolose dove Tatsuya ha rilasciato questa intervista in esclusiva per La Madia.

l'intervista



I nostri gusti per il cibo sono strettamente collegati all'infanzia; le sue prime memorie sul cibo?
Mi piaceva tantissimo il riso cotto al vapore accompagnato al curry di carne e verdura.

Relativamente ai dolci?
Da bambino di solito non mangiavo dolci; raramente il soft ice al gusto vaniglia, che prendevo nel negozio alimentare della zia.

Della cucina italiana?
Gli spaghetti alla bolognese... in scatoletta. A casa mia cucina quasi sempre mio padre -cibo giapponese - e l'unico che ama gustare cibo "esotico" sono io.

Come mai ha deciso di diventare chef?
Ho seguito solo la mia passione.

Ci sono altri chef nella sua famiglia?
No, mio padre è un autista, mia madre insegnante, mia sorella insegnava ballo e ora fa la mamma a tempo pieno.

La sua vita professionale in Giappone, prima di venire in Italia, si è svolta sempre nei ristoranti italiani; com'è successo e perché si è innamorato della cucina italiana?
Ho sempre amato cucinare e ho iniziato a studiare la cucina italiana perchè pensavo fosse la più interessante.

Ha lavorato in tutti i comparti della cucina: come mai ha scelto di rimanere in pasticceria?
Devo dire che la pasticceria non è stata una vera scelta, ma piuttosto un'occasione che ora seguo con molta passione ed entusiasmo.

Chi è il suo mentore e che cosa ha imparato da lui?
Non ho un mio "Osho". Quando ho iniziato a fare il cuoco in Giappone ho imparato le basi fondamentali del lavoro dal mio chef Aihara: regola e metodo. Il resto è movimento.

Le qualità essenziali per essere top chef?
DETERMINAZIONE, VOLONTA', CURIOSITA'.

Le qualità essenziali per essere top pasticciere?
La mia esperienza di pasticciere è limitata all'ambito della ristorazione, pertanto ritengo che un top pasticciere debba avere le stesse qualità di uno chef. Un bravo pasticcere in un ristorante deve essere curioso e attento agli equilibri del menu.

Quando penso alla cucina giapponese, non mi vengono in mente dei dolci: mi può descrivere due o tre dolci popolari del Giappone?
Ohagi, youkan, zenzai...li conoscete? Sono dolci abbastanza popolari a base di fagioli e di riso.

"Come una piccola colazione"

Tuorlo d'agrumi

con spuma di yogurt, biscotto di mandorle e granita al rosmarino

INGREDIENTI

Per il biscotto di mandorla:
g. 640 di marzapane, g. 630 di uovo intero, g. 70 di zucchero invertito, g. 200 di burro fuso, g. 120 di farina "00", g. 8 di lievito chimico.
Scaldare il marzapane al microonde. Sbattere le uova con lo zucchero invertito. Sistemare in planetaria il marzapane, aggiungere poco a poco le uova da montare. Rovesciare quindi una parte dell'impasto nel burro fuso e mescolare delicatamente. Risistemare tutto il composto nella planetaria e aggiungere la farina e il lievito continuando a mescolare. Stendere sulla placca di cm. 40x60 altezza cm. 2 e cuocere a 180°C 10 minuti, poi a 160°C altri 10 minuti.

Per la spuma di yogurt: *g. 750 di yogurt intero, g. 90 di zucchero, g. 15 di colla di pesce, g. 150 di panna fresca.*
Scaldare la panna e unirvi la colla di pesce ammollata. Mescolare tutti gli ingredienti e sistemarli nel sifone. Conservare a + 4°C.

Per la granita di rosmarino: *g. 750 di acqua, g. 150 di zucchero, g. 30 di rosmarino.*
Mescolare gli ingredienti e chiuderli nel sottovuoto. Scaldare a 50°C per 30 minuti. Passare al colino e congelare. Prima di servire, rompere la granita.

Per il tuorlo di mandarino:
interno - *l. 1 di succo di mandarino, g. 25 di zucchero, g. 7 di gel espessa Sosa, g. 5 di inulina sosa.*
Mescolare tutti gli ingredienti e versare in una forma di silicone e congelare.

esterno - *g. 500 di acqua, g. 50 di zucchero, g. 50 di gelatina vegetale Sosa.*
Portare a ebollizione.

Scaldare a 90°C la base per l'esterno e passare l'interno tenendolo con un ago. Conservare a 4°C fino al momento di servire.

Per le mandorle: *mandorle, olio per friggere, sale fino.*
Friggere le mandorle e salarle leggermente.

Montaggio del piatto:
tagliare 3/4 mandorle fritte sul piatto; coprire con spuma di yogurt e mettere il tuorlo di mandarino sullo yogurt; accanto un cucchiaio di granita al rosmarino e un pezzo di biscotto di mandorle leggermente tostato.



Il dolce di una terra senza confini:

"Oltre lo Strudel"

INGREDIENTI

Per la zuppetta di mele: *g. 300 di mele golden a pezzi, g. 300 di sciroppo di zucchero (preparato con 2 parti di acqua e 1 parte di zucchero), g. 60 di succo di limone, g. 60 di acqua.*

Chiudere sottovuoto le mele con il succo di limone, cuocere nel microonde 3/4 minuti. Raffreddare la busta in acqua e ghiaccio. Frullare tutti gli ingredienti. Conservare a +4°C.

Per i biscotti streuzel alle nocciole: *g. 300 di farina "00", g. 300 di zucchero, g. 300 di farina di nocciole, g. 300 di burro a cubetti, 1 pizzico di sale.*

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti, finché la massa risulta di un aspetto omogeneo. Lasciare riposare a +4°C, poi stendere sulla placca e infornare a 150°C per 15 minuti.

Per il gelato alla grappa: *g. 514 di latte, g. 117 di panna, g. 100 di zucchero, g. 24 di destrosio, g. 41 di latte in polvere, g. 4 di stabilizzante, g. 40 di grappa.*

Scaldare il latte e la panna a 45°C, aggiungere gli ingredienti in polvere mescolati. portare a 85°C, poi raffreddare e aggiungere la grappa. Mixare e lasciare riposare 12 ore. Passare alla macchina del gelato e conservare a -18°C.

Per le foglie di pasta fillo: *stendere la pasta fillo, penellarla con burro fuso, tagliarela in quadrati di cm. 10 di lato. Piegarla a metà, pennellarla ancora con il burro fuso e piegarla ancora (otteniamo così un quadrato di cm. 5 di lato). Infornare a 120°C per 15 minuti.*

Uvetta alla grappa, pinoli tostati e cannella in polvere.

Montaggio del piatto:

in un piatto fondo versare la zuppetta di mele, mettere da un lato l'uvetta e i pinoli tostati e da un lato il biscotto streuzel sbriciolato e polverizzato con la cannella; sistemare il gelato sull'uvetta e pinoli e sul gelato un foglietto di pasta fillo con lo zucchero a velo.

Però nei ristoranti eleganti del Giappone la pasticceria più raffinata è di impronta francese, classica.

MA "IdentitàGolose" ha spiegato al pubblico le differenze tra i dolci giapponesi e quelli occidentali. Può spiegarle di nuovo per i lettori de La Madia?
In Occidente spesso il piatto presenta sapori mescolati che poi definiamo nel momento della degustazione (ad esempio il tiramisù). In Giappone gli ingredienti sono disposti in modo che, boccone dopo boccone, possiamo delineare una degustazione più immediata (ad esempio la torta di mele con il gelato: prima la torta che risulta calda, dolce, poi il gelato: fresco, cremoso).
Nel mio lavoro mi pongo esmpre tre domande fondamentali: DOVE? QUANDO? QUANTO?
Dove mangio il dolce? Al ristorante, non in pasticceria. L'ospite sceglie un dolce potendo solo immaginare come sarà, non c'è il carrello dei dessert o la vetrina come in negozio.
Quando? Dopo un pranzo più o meno ricco di sapori e profumi. Il dolce deve essere fresco, leggero.
Quanto? Poco! Dopo un pasto non serve una grande quantità di dolce, è solo un modo per proseguire con il gioco della scoperta dei sapori, per regalare ancora sensazioni a chi siede alla nostra tavola; il dolce non deve appesantire lo stomaco.

MDopo tanti anni in Italia, che cosa di giapponese è rimasto nella sua cucina, nei suoi dolci?
Nella mia cucina è rimasto il senso delle consistenze e delle temperature, il gusto dell'equilibrio.

ML'aspetto del Suo lavoro che ama di più?
La possibilità, ogni giorno, di sviluppare le mie capacità e la ricerca costante della perfezione nel mio lavoro.

MDi meno?
L'orario.

MLe sue specialità?
Il primo dolce che ho messo in carta Agli Amici: gelato al basilico, susine allo zucchero di canna e pinoli tostati. È un dolce che ho creato io, dalla consistenza interessantissima: la cagliata di cioccolato bianco...

MPasticcieri che ammira?
Dal punto di vista professionale e umano: Gianluca Fusto, Yann Duytsche e Loretta Fanella.

MCrede nei giudizi delle guide? Sono un aiuto o creano solo stress?
Ci credo, servono anche a noi professionisti, ci aiutano a pensare a come viene percepito il nostro lavoro...

MFino ad ora abbiamo parlato di Tatsuya Iwasaki pasticciere; adesso vorrei conoscere meglio Tatsuya Iwasaki sul piano personale. Per esempio, quali sono i suoi piatti preferiti?
Adoro il sushi, la soba e gli spaghetti.

MI suoi dolci preferiti?
Il gelato, ma quando sono al ristorante, se c'è, ordino il tiramisù: ogni volta è una sorpresa!

MIl disegno è un elemento importante dei suoi dolci; quali sono i suoi colori preferiti?
I colori dell natura: il bianco delle nuvole, l'azzurro del cielo, il blu del mare e il verde della foresta.



AGLI AMICI
Via Liguria, 250 Godia - Udine
Tel 0432.565411 - Fax 0432.565555
www.agliamici.it - info@agliamici.it

MChe cosa le manca di più del Giappone?
Il cibo, la famiglia e i vecchi amici. In questo ordine! (gli amici e la famiglia possono venirmi a trovare in ogni momento...ma il cibo giapponese, quello vero, si può mangiare solo in Giappone!!!)

MGli chef sono noti per avere collezioni di moto, di macchine veloci, o di orologi, e Lei?
Colleziono viaggi e miglia di volo!

MSe non fosse diventato chef o pasticciere, quale altro mestiere avrebbe scelto?
Mi sarebbe piaciuto pilotare gli aerei.