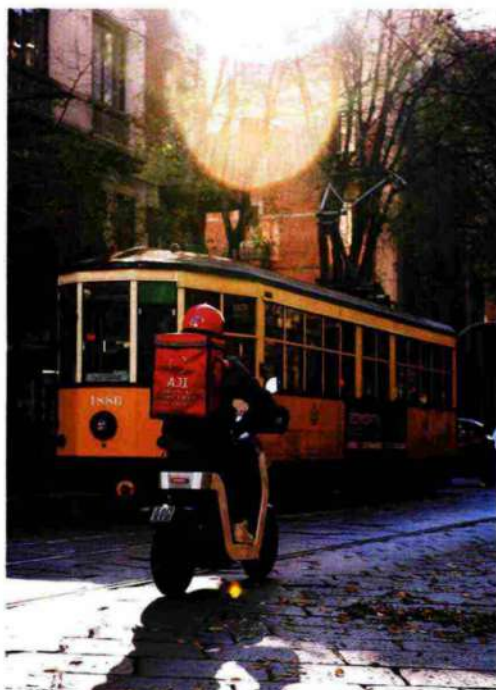


**DELIVERY ETNICO** IL CIBO È CULTURA

# ORDINIAMO UN **POKE** STASERA?

di **MARIAROSARIA BRUNO**



Un rider di Aji, delivery di specialità asiatiche, per le strade di Milano. A sinistra, riso, pesce crudo e verdure: sono gli ingredienti del **poke**, il sushi hawaiano, sempre più diffuso in Italia.

ELISA SCOTTI

# DOVE

  
Mensile

Data: 02/2021

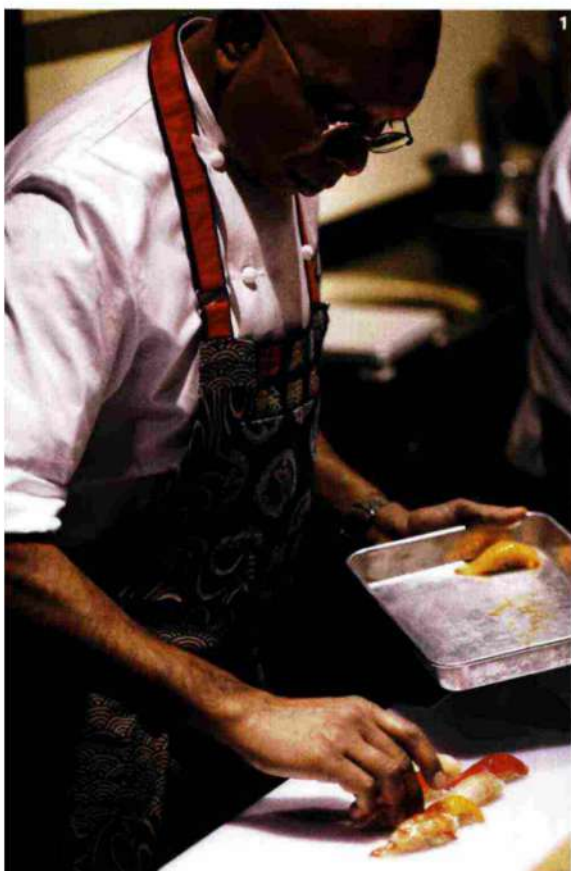
Pag.: 117





## DELIVERY ETNICO

1 | Lo chef Wicky Priyan prepara il sushi. 2 | Il ristorante Ararat di Firenze, in sala e a domicilio offre piatti caucasici. 3 | Le proposte di Mu Bao, delivery di cucina cinese a Torino.



a casa è sviluppata già da diversi anni. A Hong Kong, per esempio, dove gli appartamenti arrivano a costare 45 mila euro al metro quadro, molti risparmiano sulla cucina, dotandosi solo di un forno a microonde e un bollitore, quindi si ricorre facilmente al *delivery*", racconta. Soci del progetto lo chef Yinlu Lin e Federico Zhu, vicini a Liu da tempo. Insieme creano un *e-commerce*, con mezzi ecologici per la consegna, rider propri, confezioni sostenibili e sicure: il *delivery box* arriva a casa in imballaggi riciclabili, rivestiti con una pellicola antibatterica. Si possono ordinare specialità come *gunkan*, bigné di riso e pesce crudo, *uramaki roll*, il classico mix di sushi e sashimi, oltre al *wagyu*, il pregiato manzo giapponese, scottato alla fiamma.

Anche storici indirizzi meneghini come Bon Wei effettuano il *delivery*. Tra i primi in Italia a scommettere sull'alta cucina regionale cinese dieci anni fa, il ristorante ha un menu che si ispira a tutte le cosiddette Badacaixi, le otto regioni gastronomiche della Cina (Anhui, Fujan, Guandong, Hunan, Jiangsu, Shandong, Sichuan e Zhejiang), e fa scoprire la tradizione orientale più autentica. Fondato nel 2010 da Yike Weng e Chiara Wang Pei (oggi alla regia del ristorante Dim Sum, regno dei bocconi tipici di Hong Kong) con lo chef Zhang Guoqing, è diretto da Zhang Le. Tra le specialità, l'anatra laccata alla pechinese e i lamian dello Shandong, *noodle* (una pasta, simile agli spaghetti) a base di farina di grano e acqua "tirati a mano". Per gli amanti dei sapori audaci, invece, c'è lo Shui Zhu di manzo piccante, uno stufato di carne cotta nell'olio bollente tipico dello Sichuan, regione famosa per i sapori intensi e pepati.

## DALLE HAWAII AL MEDITERRANEO

Tra i *delivery* più richiesti oggi in Italia (+133 per cento rispetto al 2019, secondo i dati 2020 di Just Eat) c'è il *poke*, il sushi hawaiano, un mix a base di riso, pesce crudo a cubetti e ingredienti vegetali, che ha subito tante contaminazioni, dalle Hawaii alla California, all'Europa. Il primo locale dedicato a questa specialità, nata nelle isole del Pacifico come cibo dei pescatori, è I Love Poké, fondato a Milano nel 2017, oggi presente in altre città, tra cui Torino, Firenze e Bologna. "Dopo una vacanza in California mi sono innamorata di questa proposta così salutare e fresca, perfetta per la pausa pranzo", racconta Rana Edwards, chimica-farmaceutica di origini newyorchesi, fondatrice del brand assieme al marito Michael Nazir Lewis. "Durante il mio dottorato ho fatto studi sulla nutrizione, sulla salute legata al cibo, e credo nel ruolo importante dell'alimentazione per la prevenzione delle malattie. Così ho pensato di creare una formula nutriente e colorata, con frutta esotica, alghe e verdure. Ho studiato ogni ingrediente dal punto di vista nutrizionale, come bilanciare i grassi buoni, i vegetali e le proteine, adattando il *poke* al gusto italiano, con i prodotti freschi locali, e la supervisione dello chef Alessandro Obili".

## GLI CHEF CHE SPEDISCONO IN TUTTA ITALIA

Tra le novità milanesi spicca la **Bentoteca**, wine bar con cucina giapponese aperto dallo chef nipponico Yoji Tokuyoshi, negli spazi che prima della pandemia ospitavano il suo ristorante stellato: un cambio di formula significativo, nato durante l'emergenza sanitaria. Per la consegna a domicilio, il cuoco si è ispirato ai tipici bento box nipponici, che contengono un pasto completo. Da provare l'anguilla *kabayaki*, laccata con salsa di soia e grigliata, su base di riso di Niigata, accompagnata da uova e contorno di verdure. Alcune proposte, ogni settimana,

arrivano anche in altre città come Brescia e Bergamo, o fuori regione, a Genova, Torino o Bologna (i punti di ritiro sono indicati nella sezione Bento Tour sul sito del locale). Anche Wicky Priyan, maestro del sushi creativo di origini cingalesi del ristorante **Wicky's Innovative Japanese Cuisine**, oltrepassa i confini della città e spedisce in tutta la penisola il suo mitico maialino WiKakuni Kyoto, lessato per 16 ore secondo la tecnica Kyo-Kaiseki, che permette di eliminare il "grasso cattivo". Un prodotto che lo chef confeziona sottovuoto (indirizzi a pag. 125).

## Le nostre scelte

### MU BAO

Costola torinese del milanese Mu delivery, si ispira alla cucina di Hong Kong e propone *bao*, panini morbidi ripieni, oltre a tipici *dim sum* come i ravioli. Disponibili anche in versione surgelata | **Indirizzo:** via Accademia delle Scienze 2 c, Torino | **Cell.** 333.87.84.657 | **Web:** murestaurants.com | **Prezzo:** *bao* 3,50 €, ravioli 4-5 €

### BACALHAU OSTERIA

Il regno del baccalà. Lo chef Fabio Montagna dedica alle specialità portoghesi un intero menu e un aperitivo a tema | **Indirizzo:** corso Regina Margherita 22, Torino | **Tel.** 011.83.97.975 | **Web:** bacalhau.it | **Prezzo:** menu portoghese 45 €, aperitivo 20 €

### VALE UN PERÙ

Miguel Bustinza e Patricia Trujillo, peruviani, portano a casa gli autentici sapori andini: dal *ceviche*, pesce crudo marinato, alla *cansu limeña*, sfornato di patate. Oltre a cocktail come il Capitan, con Pisco e Vermouth | **Indirizzo:** via S. Paolo 52/B, Torino | **Tel.** 011.38.35.253 | **Web:** valeunperu.eu | **Prezzo medio:** 25 €

### AJI

Il progetto di Claudio Liu, patron dei ristoranti giapponesi stellati Iyo e Aalto Part of Iyo, per il *delivery* e l'asporto di sushi e specialità asiatiche. Si ordina dal sito | **Indirizzo:** via Piero della Francesca 17, Milano | **Tel.** 02.25.06.18.89 | **Web:** aji.mi.it | **Prezzo:** mix di sushi da 14 a 25 €

### BON WEI

Il primo a proporre alta cucina regionale cinese. Provare i *lamian*, *noodle* fatti a mano, e l'anatra alla pechinese. Consegna in taxi o con i principali servizi di *food delivery* | **Indirizzo:** via Lodovico Castelvetro 16/18, Milano | **Tel.** 02.34.13.08 | **Web:** bon-wei.it | **Prezzo medio:** 45 €

### BENTOTECA

L'ultima avventura dello chef nipponico Yoji Tokuyoshi. In alcune giornate, le sue bento box vengono consegnate anche in altre città d'Italia. Si ordina dal sito | **Indirizzo:** via San Calocero 3, Milano | **Cell.** 340.83.57.453 | **Web:** bentoteca.com | **Prezzo medio:** 20-25 €

### WICKY'S INNOVATIVE JAPANESE CUISINE

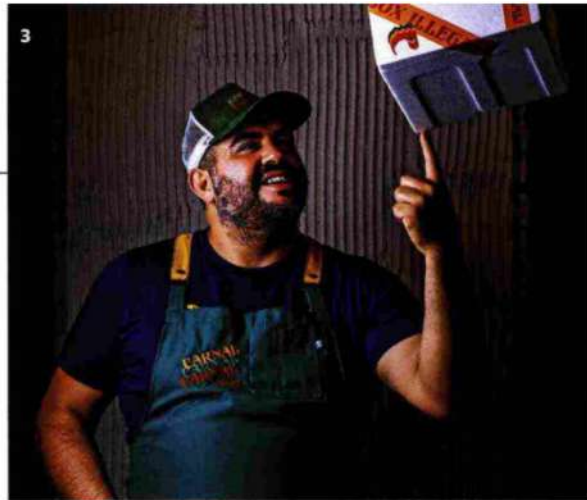
La cucina giapponese dello chef cingalese Wicky Priyan consegnata in taxi, un *delivery* di lusso. Il celebre maialino sottovuoto è spedito in tutta Italia. Ordini dal sito | **Indirizzo:** c.so Italia 6, Milano | **Tel.** 02.89.09.37.81 | **Web:** wicuisine.it | **Prezzo:** sushi box da 60 €, menu da 90 €

### I LOVE POKÉ

Tra le prime realtà italiane ad aver scommesso sul *poké*, il sushi hawaiano di tendenza. Presente in diverse città, tra cui Milano, Torino, Bologna, Pavia e Parma | **Web:** ilovepoke.it | **Prezzo:** *poké bowl* regolare, 9,90 €

### ARARAT RESTAURANT & WINE BAR

Tra i pochi in Italia a proporre cucina caucasica. Provare il *lula* armeno, spiedino di carne macinata e speziata, o i *khachapuri*, tipiche "panpizze" georgiane | **Indirizzo:**



Borgo la Croce 32R, Firenze | **Cell.** 375.57.21.739  
**Web:** araratrestaurant.it | **Prezzo medio:** 25-30 €

### HAVELI

Attivo da vent'anni. Ampio il menu: dalle specialità *tandoori*, cotte nel tipico forno di terracotta, al curry. Consegna a domicilio gratuita | **Indirizzo:** viale Fratelli Rosselli 31/33r, Firenze | **Tel.** 055.35.56.95 | **Web:** florenceindianrestaurant.it | **Prezzo medio:** 25-30 €

### CARNAL

Il progetto dello chef colombiano Roy Caceres: dai *tacos* messicani al *ceviche* peruviano. *Delivery* classico o in box, con l'occorrenza per ultimare a casa le ricette | **Indirizzo:** via dei Gracchi 19, Roma | **Tel.** 06.42.91.76.90 | **Web:** carnal.it | **Prezzo:** box per due persone da 50 €

### CASA SANCHEZ

Giovane realtà vocata alla cucina messicana: *burritos*, *tostadas* e salsa guacamole con chips di mais. Consegna con le principali piattaforme di *food delivery* | **Indirizzo:** via Catanzaro 6b, Roma | **Tel.** 06.45.54.26.07 | **Fb:** casasanchezroma | **Prezzo medio:** 20 €

### STAJ

Il primo *noodle bar* partenopeo di ispirazione asiatica. Dal *ramen*, ai ravioli, a pollo fritto e *pad thai*, tagliatelle di riso thailandesi. Consegna con i principali servizi di *food delivery* | **Indirizzo:** via Bisignano 27, Napoli | **Tel.** 081.18.38.63.87 | **Web:** staj.it | **Prezzo medio:** 20 €

### MOLTIVOLTI

Progetto gastronomico e sociale, con cinque chef di altrettante nazionalità. Cucina multietnica: dalla greca *moussaka* al senegalese *mafe* | **Indirizzo:** via Giuseppe Mario Puglia 21, Palermo | **Tel.** 091.27.10.285 | **Web:** moltivolti.org | **Prezzo medio:** 15 €

### PAD THAI

Giovane indirizzo nato per l'asporto, propone piatti thailandesi: sapori speziati a base di pollo, riso e *noodle* | **Indirizzo:** via Napoli 54, Palermo | **Tel.** 091.85.45.026 | **Web:** siam-thai-food-srls.business.site | **Prezzo medio:** 15 €



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone queste informazioni utili