Mangiate in pace, RAMEN!

ramen-mixer-1-147c95b0

Per i Pastafariani, una setta goliardica e atea, la parola Ramen è un irriverente saluto, e deriva direttamente dalla formula liturgica che conclude la preghiera (“amen”).
Blasfemia a parte, per tutti gli altri il Ramen è uno dei piatti (spesso sotto forma di zuppa) più diffusi e famosi nel paese del Sol Levante. Di origini cinesi, è stato presto adottato dal Giappone, dove rappresenta lo street food per eccellenza: di veloce consumazione (si mangia in pochi minuti sul bancone del locale che lo cucina) permette si sfamarsi con gusto e con pochi spiccioli. Una fama che ha solcato gli oceani e che ha portato, da alcuni anni, il Ramen anche da noi; e, nella ristorazione, c’è chi ha fiutato l’affare, con risultati più che lusinghieri.

L’IDEA CHE FUNZIONA

[caption id="attachment_144370" align="alignright" width="300"]



Yugo Kitagawa, chef di Koto Ramen[/caption]

Un business all’insegna del gusto, della cultura gastronomica, della territorialità (ogni regione del Giappone ha la sua ricetta) e della qualità (il Ramen richiede una lunga e attenta preparazione). Non è infatti un piatto facile, come ci dice **Davide Alampi** del ristorante *Koto Ramen* di Firenze: “viene servito espresso ma necessita di molte ore di lavoro. Devono essere seguite delicate fasi di cottura del brodo, impasto dei noodles a mano e lavorazione delle guarnizioni.
Per questo è necessario avere ingredienti di prima qualità e cuochi capaci”. Si può quindi pensare che gli chef debbano essere di scuola ed etnia giapponese, almeno secondo **Ilaria Lin** del ristorante

Ramen Station di Torino: “i cuochi più bravi sono giapponesi; quelli italiani hanno imparato da loro ma non sono all’altezza”. Pare proprio non sia così: a sentire gli altri chef le cose stanno in tutt’altro modo (in realtà gli chef di Ramen sono sia asiatici sia italiani). Ne è un esempio **Luca Catalfamo**, giovane e affermatissimo titolare (e cuoco competente e appassionato) dei milanesissimi *Casa Ramen* e *Casa Ramen Super*, due locali dal target differente: “il primo, aperto nel 2013, è in linea con i Ramen giapponesi. Non si prenota, si mangia alla buona, si lascia libero il tavolo (in comune con altri avventori); il secondo, che ha poco più di un anno di vita, è più simile a un ristorante, con tempi più dilatati e un’offerta food più completa” (al contrario del primo, quest’ultimo è però di fascia più alta). Il Ramen anche “all’italiana” quindi funziona, soprattutto nelle grandi metropoli come Milano e Roma.

[caption id="attachment_144375" align="alignleft" width="300"]



Mama-Ya Ramen[/caption]

TRA ITALIA E GIAPPONE

A patto però che ognuno trovi la sua strada per diversificarsi dai competitor. Come fa **Brendan Becht**, del meneghino *Zazà Ramen*: “è un ambiente raffinato, dover mangiare e conversare senza fretta, dando anche un’occhiata alle opere d’arte contemporanee che periodicamente alcuni artisti affermati realizzano per il mio locale. Questo mi permette di offrire qualcosa che altri non hanno”. La commistione tra cultura gastronomica del Sol Levante e abitudini e stili di vita propri del nostro paese, poi, può portare al soluzioni che mescolano Italia e Giappone; ecco quindi l’idea di **Margherita Savarese**, del capitolino *Mama-Ya Ramen*: “da noi impazza l’happy hour. Perché non proporlo nel mio locale? Un aperitivo giapponese, accompagnato da birre nipponiche e sakè”. Sushi, Sashimi e, ora, Ramen: una moda del momento, un facile e veloce innamoramento o c’è di più? **Alessandro Vetuschi** di *Ramen Bar Akira* di Roma ha le idee chiare: “oggi la gente viaggia, vede e assaggia tutto, ha il palato fino. Noi italiani in modo particolare, e credo che siano qualità e unicità a vincere. Il Ramen non è marketing ma un piatto vero e autentico che genera una sorta di sincretismo gastronomico incredibile e dal gusto eccellente”. Viene da chiedersi, infine, come mai il Ramen, dalla capitale in giù,

sia quasi sconosciuto: probabilmente le ragioni vanno ricercate soprattutto nel clima (il nord e il centro Italia sono più freddi rispetto al meridione, quindi un piatto bollente come il Ramen forse non è proprio tra i preferiti al sud). La prova? Chi cucina Ramen lavora soprattutto tra il tardo autunno e l'inverno...

Tutti i gusti del ramen