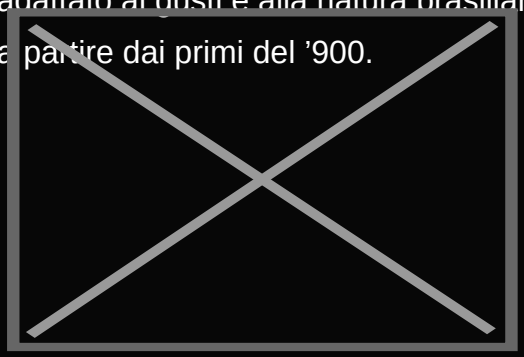
Nuove formule - Temakinho, arriva il sushi alla brasiliana

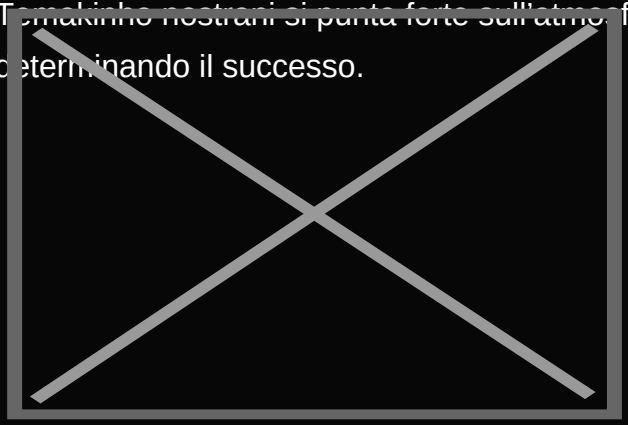
temakinho-navigli-2-474bfa16

Nei ristoranti Temakinho, niente atmosfera minimal orientale ma musica, caipirinha e frutta tropicale come accompagnamento

Dal Giappone al Brasile all'Italia: con i ristoranti Temakinho (due a Milano, uno a Roma; il primo aperto sul Naviglio Grande meneghino agli inizi del 2012), l'offerta ristorativa nazionale si arricchisce di una nuova specialità: il temaki. Si tratta di un cono di alga ripieno di riso e pesce crudo o cotto, condito in numerose varianti che spesso prevedono l'uso di frutti tropicali. è in sostanza un sushi adattato ai gusti e alla natura brasiliani, introdotto nel paese sudamericano dalla comunità giapponese a partire dai primi del '900.



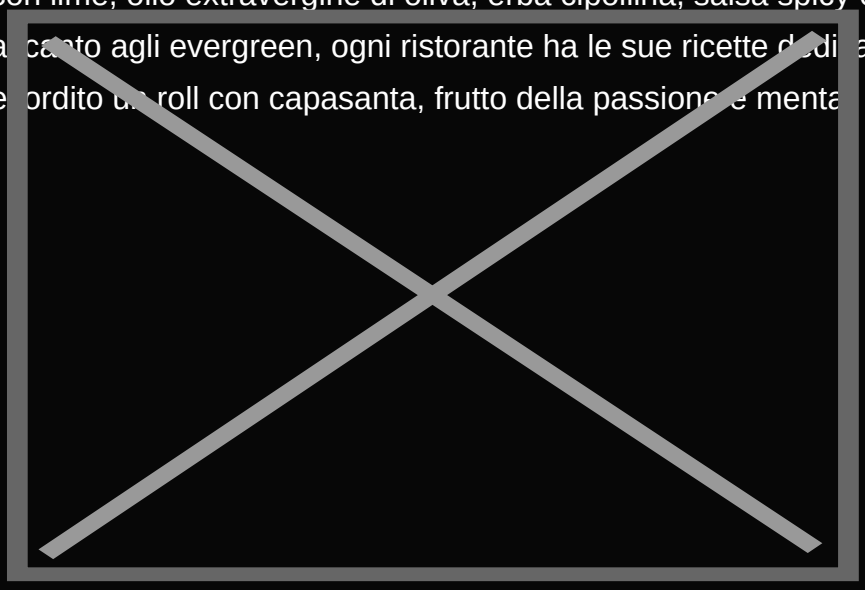
Sushi alla brasiliana, quindi, ma la parola "sushi" da Temakinho è bandita. E non solo quella, ma anche l'immaginario minimal che il cibo giapponese si porta dietro. Se infatti in Brasile le temakerie sono di solito ammantate di una sobria essenzialità orientale, nei Temakinho nostrani si punta forte sull'atmosfera brasiliana, e questa scelta è uno dei fattori che ne sta determinando il successo.



«L'ambientazione brasiliana è determinata da musica,

cocktail (la caipirinha), birra del luogo, frullati di frutta tropicale e candele profumate” spiega Linda Maroli, uno dei tre giovani imprenditori che hanno dato vita al progetto (gli altri due sono Santo Bellistri e Francesco Marconi). “Gli stessi camerieri vengono scelti sulla base della simpatia e del loro aspetto, che deve essere tipicamente brasiliano».
La formula è quella del casual dining: servizio e mise en place accurati ma buon rapporto qualità/prezzo (un pasto costa mediamente 30 euro). Un rapporto reso possibile dai volumi abbastanza alti garantiti dai tre locali.

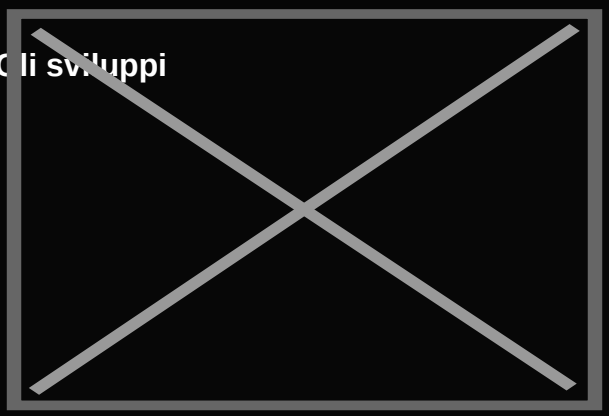
Non una moda passeggera
L’idea di fondo è che il sushi in Italia non sia più una moda, ma qualcosa che è entrato nella cucina tradizionale. In tale contesto, il temaki si candida a diventare una variante, questa sì nuova ed ‘etnica’, ma pronta essa stessa a radicarsi, come è successo proprio in Brasile.
Fra i piatti di maggior successo di Temakinho c’è il Robalo Ceviche, dove il branzino viene marinato con lime, olio extravergine di oliva, erba cipollina, salsa spicy e un pizzico di zenzero fresco. Ma accanto agli evergreen, ogni ristorante ha le sue ricette dedicate. A Roma, ad esempio, ha da poco esordito un roll con capasanta, frutto della passione e menta



«I tre ristoranti sono tutti figli dello stesso progetto ma abbiamo pensato di lasciare i nostri cuochi liberi di esprimere la propria creatività” spiega Linda Maroli. “Con un menù unico si rischierebbe di cadere nella routine. Tutti e tre gli chef provengono da una scuola brasiliana. Due sono brasiliani e uno – Rogerio Matsumoto – brasiliano di origine giapponese: chi meglio di lui rispecchia la nostra proposta gastronomica?!».
Temakinho riserva particolare attenzione al trattamento dei lavoratori. Su circa 35 unità totali, la metà ha un contratto a tempo indeterminato. I lavapiatti si vedono riconosciuti gli straordinari e tutti hanno come benefit un corso di inglese gratuito.
La proprietà ha scelto di non investire sulla comunicazione a pagamento: né ufficio stampa né

pubblicità, nella convinzione che la qualità attiva il passaparola e che la presenza sui social network sia la modalità comunicativa più conforme ai tempi.
Quella incentrata sul temaki è una cucina che si può gestire con relativa facilità, considerando che si lavora molto sul crudo e che la varietà di ingredienti e preparazioni è sicuramente inferiore a quella di un ristorante tradizionale, anche se si tratta di piatti che vanno necessariamente preparati sul momento, il che implica un numero di coperti non troppo alto per ciascun ristorante.
La complessità, piuttosto, risiede nell'approvvigionamento e nella conservazione degli alimenti.
La questione si lega anche alla scelta di rifornirsi da chi pratica la pesca a impatto zero, attraverso il milanese Friends of the sea, uno dei due enti del mondo che certifica la sostenibilità del pesce.
Sempre sul versante della sostenibilità, va segnalato che Temakinho aderisce anche all'iniziativa Imbrocchiamola, promossa da Altreconomia, Legambiente e Metropolitana Milanese (l'acqua, sia naturale che frizzante, viene servita in brocca gratuitamente), usa tovaglioli in carta riciclata e bicchieri da asporto in PLA, un biopolimero ricavato da materie prime rinnovabili.

Gli sviluppi



«La cosa che richiede più impegno è seguire la frutta tropicale, che viene importata, non è sempre disponibile e che va servita quando è al punto giusto di maturazione» prosegue la Maroli. «Non tutta questa frutta andrebbe in frigo, ma siccome la legge ce lo impone dobbiamo tenere il frigo a temperature alte.
Quanto al pesce, la nostra scelta di sostenibilità ci mette di fronte a dei periodi di fermo della pesca, che superiamo rifornendoci in anticipo di merce che abbattiamo e surgeliamo».
Il buon esito dei due ristoranti milanesi (il capostipite in Ripa di Porta Ticinese, seguito da un secondo in Corso Garibaldi) ha determinato, nello scorso autunno, l'apertura del Temakinho, a Roma, nel quartiere Monti. La città ha risposto bene.
"Ci siamo avvicinati alla capitale in un momento di ricambio generazionale - racconta Linda Maroli - molte trattorie tradizionali gestite da operatori un po' avanti con gli anni stanno passando la mano a giovani che hanno voglia di proporre nuove idee. è un momento propizio, perché i ristoranti con un'offerta alternativa sono ancora pochi. Anche i ristoranti giapponesi scarseggiano. Perciò abbiamo già in programma di aprire un altro ristorante a Roma. E poi sicuramente ci sarà un'apertura all'estero,

forse a Londra».
«E’ una questione di internazionalità del marchio, ma in futuro potremmo dedicarci ad altre città italiane: oltre a Roma e Milano riteniamo che diverse piazze, come ad esempio Catania o Torino, siano pronte a questo tipo di proposta».