

## Il Sushi di San Giuseppe Jato

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 05 Marzo 2023 05:45

---



Può sembrare strano aprire un ristorante giapponese a... **San Giuseppe Jato**, territorio che costituisce un solido rappresentante delle nostre tipicità enogastronomiche e quindi, in tutti i sensi, ad un universo di distanza dal **Giappone**, ma come mi ha raccontato **Gian Maria Siviglia** lo scorso **22 Febbraio 2023**, è stata proprio questa la principale molla che lo ha convinto a perseguire questa strada. A **Gian Maria**, tra l'altro, non mancano di certo la capacità di decisione, come quando, nel 2018, abbandonò la sua carriera di avvocato per entrare in una cucina! Quindi, un ristorante da visitare e un ottimo sushi da assaggiare e gustare con amici e affetti vari, tuttavia qui non si parla di certo di formula "all you can eat", infatti **Gian Maria** ha "studiato" presso uno dei massimi rappresentanti della cucina giapponese in **Italia** di conseguenza le materie prime sono tutte di alta qualità ed il pesce rigorosamente fresco e abbattuto presso il locale, sì perchè questa è una pratica obbligatoria per legge per la [prevenzione contro il parassita anisakis di cui ho scritto anni fa](#), quindi occhio a dove consumate pesce crudo in genere, sushi o non sushi. Qui di seguito ho allegato il consueto video con la recensione del locale, a proposito, chi lo vedrà fino alla fine, per favore, non rida del mio match con le bacchette, inoltre, sempre con il disponibilissimo **Gian Maria Siviglia**, ho anche registrato un breve video esplicativo sull'argomento in questione, guarda caso scaturito dalla mia ignoranza in materia, con lo scopo di avvicinare alla vera cucina giapponese i curiosi e i neofiti. Insomma, una mia positivissima valutazione e un'altra importante risorsa enogastronomica nella famigerata **SS624**! E voi? Cosa ne pensate?

La recensione:

{youtube}xZ5K-ZDsoFI{/youtube}

Parliamo di Sushi:

{youtube}uShhK-DNX0{/youtube}

### [Articolo sull'Anisakis del 2012](#)

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Biscamificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)