

Sushi? Parliamone con Gian Maria Siviglia

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 27 Febbraio 2023 05:48



Devo confessare che non ho mai avuto occasione di approfondire la cucina giapponese, eppure la città di **Palermo** è piena di ristoranti a tema, ma saranno veramente tutti di vero sushi? Non avete notato quanto il **Giappone** sia lontano e invece la **Cina** è vicina? Purtroppo non sempre si può stare tranquilli su qualità delle materie prime e loro trattamento, per fortuna la recente apertura del **Ristorante Asahi Zushi** di **Gian Maria Siviglia** a **San Giuseppe Jato** (PA), mi ha dato l'occasione di approfondire l'argomento ed al contempo di cercare di dare a voi, nel caso non l'aveste già, gli strumenti ed una serie di consigli utili per conoscerlo meglio e per favore, non prendetelo alla leggera, perchè è vero che la cucina giapponese è anche cotta, però nei ristoranti principalmente di pesce crudo è costituita. Quindi, anche in questo campo, occhio alla qualità che difficilmente può essere "all can you eat" e a basso costo.

{youtube}uSshkK_DNX0{/youtube}

ATTENZIONE, questa breve carrellata sul sushi è solo introduttiva, essa è una piccola parte della molto più vasta cucina giapponese, tuttavia può già essere utile a noi neofiti, comunque vi caldeggio la lettura e visione della mia contestuale recensione dell'**Asahi Zushi** di prossima uscita.

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