# RISTORANTE "IL CUORE", UN FRAMMENTO DI AUTENTICO GIAPPONE A FIRENZE



Un autentico ristorante giapponese a Firenze dove trovare qualità e varietà, nato dal desiderio di Minato Takayama di portare la vera cucina giapponese nel capoluogo della Toscana. Stiamo parlando del ristorante Il Cuore, un vero frammento di Giappone fuori Porta Romana.

Il Cuore, l'autentico ristorante giapponese a Firenze

n via Romana, al 123 rosso (<u>mappa</u>), a meno di un centinaio di metri dalla piazzetta che si apre oltre la

porta, si trova il ristorante giapponese "Il Cuore", di Minato Takayama. Il locale nasce dal suo profondo desiderio d'importare a Firenze l'autentico sapore della cucina giapponese, privilegiando la qualità e la varietà sopra ogni altra cosa.



Minato, prima di parlare del tuo affascinante ristorante giapponese il cuore a Firenze, parlaci di te:

"Provengo da Tokyo. I miei lavorano nel mondo dell'abbigliamento. Ogni febbraio e agosto sono a Firenze per comprare vestiti e rivenderli in patria."

#### Quindi non avete un tradizione nella ristorazione:

"Per la verità i miei gestiscono due ristoranti italiani a Tokyo e a Kanagawa. Prima, misto italiano-giapponese, ora solo italiano". Ah, ma senti, proprio il contrario. "Sì, l'esatto contrario".

#### Allora c'è un amore della vostra famiglia per l'Italia e per Firenze:

"Il sogno dei miei, da vent'anni a questa parte, è stato gestire un autentico ristorante giapponese a Firenze. Prima c'era Eito Sushi, ora non più."



#### Quanti anni hai, Minato? E quando sei arrivato qui a Firenze?

"Ho 29 anni, e sono arrivato a Firenze 3 anni fa. Il ristorante è aperto da 10 mesi. Tutto il progetto ha preso molto tempo, più di 2 anni."

Entrando qui dentro si respira subito aria di Giappone vero, cosa che è molto difficile trovare negli altri ristoranti dello stesso genere, legati quasi esclusivamente al sushi e al sashimi, spesso neppure gestiti da giapponesi o, cosa ancora più grave, privi di un cuoco giapponese. Raccontami un po' il vostro tipo d'accoglienza e come fai a portare da noi l'anima verace del tuo Giappone:

"Sai cos'è omotenashi? È la nostra ospitalità. Significa donare il proprio cuore, cioè offrire il miglior servizio al cliente, mantenendo la massima cura nei dettagli, fino ad anticiparne le esigenze e a superarne le aspettative.



I giapponesi dicono: il cliente è Dio. E noi per questo dobbiamo seguire il cliente dall'inizio alla fine in modo che sia sempre contento. Nel caso, poi, di un nostro errore, bisogna sempre scusarsi e promettere di migliorare. Ma non è solo forma. Omotenashi è soprattutto cuore. Tutto il nostro cuore al servizio del cliente."

#### E da qui, immagino, il nome del ristorante:

"Esatto, Il Cuore nasce da lì. Si viene subito accolti da una ragazza in kimono. Per me è importante creare armonia tra il Giappone e l'Italia. La porta in acciaio che tu hai notato all'entrata c'era già. L'abbiamo lasciata per rispetto a Firenze, alla sua arte e alla sua bellezza."

#### Raccontami il vostro menù da il cuore:

"Io vengo da Tokyo, e a Tokyo c'è un mix di tutte le cucine giapponesi. Nel nostro autentico ristorante giapponese a Firenze, abbiamo un menù degustazione: il Kaiseki. Menù fissi: l'Autentico e Il Cuore. Oppure il menù à la carte.



Nei menù de Il Cuore e dell'Autentico ci sono 8 portate che vanno gestite con sapienza e cura, dall'antipasto, al sashimi, all'arrosto, a un misto di sushi, fino al dessert, il tè e al caffè. Per quanto riguarda l'arrosto può essere di pesce o di carne. La frittura, invece, è tempura, leggera e delicata, di verdura e gamberi. La sua straordinaria leggerezza è merito della pastella in cui vengono tuffati gli ingredienti e dello choc termico con l'olio. Serviamo i piatti piano piano, via via, e solo quando il cliente ha finito di mangiare la portata precedente. È fondamentale la comunicazione tra il cameriere e il cliente: il cameriere deve essere molto attento a tutti i bisogni del cliente."

Come mai nella tradizione giapponese ricorre l'usanza di pasteggiare col tè verde? "Da noi non beviamo caffè in fondo al pasto. Noi abbiniamo il tè al sakè, la birra giapponese e il vino bianco, rosso o rosato. I vostri vini sono i migliori e siamo felici di poterli offrire alla nostra clientela. Per consigliare ai nostri clienti i migliori abbinamenti tra piatti e bevande, abbiamo in sala un sommelier giapponese."



#### Parliamo del menù fisso di degustazione e della filosofia Kaiseki:

"Nella filosofia Kaiseki si devono scoprire i dettagli con lentezza, senza fretta di conoscere il finale. Il Kaiseki è nato come parte della cerimonia del tè, e caratterizzava originariamente un pasto semplice da gustare insieme al tè.

In seguito si è trasformato in una serie di piatti più ricchi e non viene più legato al solo tè ma anche al sakè, e al mondo dei vini ed è diventando parte della tradizione giapponese. In Giappone ha la fama di una cucina speciale e di un certo livello che ricerca armonia di gusti, motivi e apparenze dei colori. Gli ingredienti sono freschi, per amplificare il sapore. Le portate vengono disposte su piatti singoli per esaltare l'aspetto e il tema stagionale del pasto.



La bevanda principale per accompagnare il Kaiseki è il sakè giapponese. Da noi si possono anche acquistare bottiglie di sakè artigianali e di Firenze sakè che seleziona le migliori etichette dal Giappone. Inoltre abbiamo anche il tè in tre versioni tipiche giapponesi."

#### Quali sono i tuoi piatti preferiti?

"Nel nostro ristorante giapponese a Firenze abbiamo piatti per giapponesi, per italiani e per tutto il resto del mondo. Ad esempio, lo yakinasu è normalmente un piatto che prediligono i giapponesi, perché per gli altri è troppo affumicato. Buone e per tutti sono le polpette di pollo con salsa teriyaki che dona ai piatti un sapore sapido e dolce al tempo stesso. Ottimo il tatsutaage, il pollo fritto alla giapponese impanato con farina di patate, perfetto per celiaci. L'insalata Il Cuore invece è una misticanza, pesce crudo e wakame, ossia alghe.



Poi in Giappone è ovviamente molto importante la ciotola di riso. Noi non possiamo vivere senza riso. Tutto può essere cucinato col riso, come da voi la pasta. Da provare anche le zuppe: la più classica la Zuppa di miso oppure la meno conosciuta, ma assolutamente ottima Tsumire, una zuppa di polpette di pesce.

Ma vorrei sottolineare anche l'importanza del sushi che chiunque conosce. Noi però non lo facciamo solo col tonno, col salmone e col branzino, come gli altri ristoranti giapponesi a Firenze. Noi usiamo anche l'orata, la triglia, il pesce azzurro, il tonnetto e i vari tipi di tonno. La varietà è basilare, così come il sapore. Il piatto di pesce e il riso, lo shari, ad esempio, deve avere la parte del pesce prevalente su quella del riso che serve quasi da contorno. Ci costa di più, ma il rispetto per il cliente va sempre al primo posto."

Tra i dessert giapponesi quali sono i più tipici? "Panna cotta con kinako, ossia farina di soia tostata".



#### Mi parli dei tuoi collaboratori?

"Nel nostro autentico ristorante giapponese a Firenze, abbiamo 2 giovani cuochi: Masahiro, per il pesce crudo – già chef di un altro ristorante giapponese in Italia – e Jin, per il pesce cotto e la carne – che ha lavorato quattro anni in un ristorante giapponese in Giappone -. In sala invece abbiamo Megumy e Miyako entrambe vestite col kimono che non deve essere mai troppo sgargiante perché l'umiltà verso il cliente viene sempre al primo posto per noi."

#### Che tipi di clienti vengono al ristorante il cuore?

"60% per cento, fiorentini. 30% per cento, giapponesi. 10% per cento, stranieri."

#### Qualche VIP?

"Ne sono venuti diversi, ma non ricordo i nomi di tutti. Ricordo però Leonardo Romanelli che ha scritto molto bene di noi, il simpaticissimo chef Simone Cipriani e il pluripremiato chef Rocco de Santis."



E con l'ottima recensione di uno dei più importanti giornalisti dell'enogastronomia italiana, chiudiamo il nostro pezzo facendo tutti i migliori in bocca al lupo a Il Cuore, l'autentico ristorante giapponese a Firenze, un vero frammento di Giappone trapiantato a <u>Porta Romana</u>.

#### **IL CUORE**

Ristorante Giapponese II cuore - Via Romana, 123/r - Firenze - Tel. +39 055 220156

In collaborazione con Ristorante il Cuore

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople