



## SUSHI MASTER

*Una guida da esperti per comprare,  
preparare e gustare il sushi a casa*

**Nick Sakagami**

20 x 25 cm – cartonato – collana Illustrati

168 pagine, illustrazioni a colori

€ 25 – 978 88 6753 280 3



9 788867 532803

La maggior parte di noi crede che preparare il sushi sia una cosa facile: una polpetta di riso con sopra un trancio di pesce et voilà... il gioco è fatto. Niente di più sbagliato!

Perché quando il sushi è preparato da uno chef esperto, diventa una vera e propria forma d'arte improntata a raggiungere il perfezionismo e che vede la maestria nella ricerca della semplicità. Da qui deriva una grande purezza che fa sì che il sushi più bello sia anche quello con un aspetto semplice. Questa passione per la perfezione spinge i sushi chef ad attenersi a standard precisi di freschezza, qualità e sostenibilità nonché e a un equilibrio di sapori e consistenze unico nel suo genere. Ecco che allora imparare a preparare il sushi da soli acquista un significato più ampio: comprendere meglio la cultura giapponese. Realizzare il sushi richiede flessibilità e spirito di adattamento, caratteristiche proprie del popolo giapponese che non si conquistano certo dall'oggi al domani. Per ottenere quella pura semplicità che si cela dietro alla creazione del sushi, infatti, servono conoscenza e tanta tanta pratica. Questo il messaggio di Nick Sakagami, l'unica persona al di fuori del Giappone ad aver ottenuto il titolo di *osakana meister* (maestro del pesce). In *Sushi Master*, l'autore presenta l'incredibile arte del sushi proprio a partire dal pesce, regalando ai lettori una panoramica unica e inedita non solo del mercato ittico di Tsukiji, ma anche degli strumenti, delle tecniche, dell'etichetta e dei segreti del sushi.

E dopo aver letto l'ultima pagina di questo libro, il California Roll non vi sembrerà mai più lo stesso.



Guido Tommasi Editore