



Un viaggio tra Umbria e Giappone lungo la via del Tartufo

Tre chef, due tradizioni culinarie, un ingrediente prezioso, il Bianco Pregiato: a Città di Castello va in scena la più raffinata interpretazione della cucina fusion contemporanea

La 44ma edizione del [Salone Nazionale Tartufo Bianco Pregiato](#) chiude in bellezza, tra il fascino ottocentesco del **Circolo Tifernate – Accademia degli Illuminati** e l'eleganza rarefatta della cucina nipponica.

Un menu che resterà impresso per l'equilibrio e l'audacia dei sapori, organizzato dal ristorante **Il Vizio**, già insignito dal **Gambero Rosso** con 3 mappamondi per la cucina etnica e 3 bacchette per la qualità del sushi.

Protagonisti dell'evento, i tre “moschettieri” del raffinato concept food creato dalla **famiglia Masilla**, con la direzione dell'Executive chef **Marco Gargaglia** della sede di Perugia e la partecipazione dei Maestri giapponesi **Tetsuo Nagano** de **Il Vizio** a Roma e **Taro Shimosaka** della sede di Milano (potete leggere [qui](#) la nostra recensione).

Una fusione di mondi gastronomici che conferma il **Tartufo Bianco Pregiato** di **Città di Castello**

come re indiscusso di una cucina che sa accogliere e reinterpretare, facendo dialogare culture diverse e lontane su un palcoscenico di eccellenza.



Gli chef Marco Gargaglia, Tetsuo Nagano e Taro Shimosaka al gala dedicato al Bianco Pregiato e cucina giapponese (Foto © Malinda Sassu).

Bianco Pregiato e cucina giapponese: una nuova sinergia tra gastronomia e tradizioni

Il menu di cinque portate, creato dai tre chef de **Il Vizio**, ha celebrato la preziosità del tartufo e delle tecniche orientali, come una sinfonia gastronomica tra tradizione umbra e innovazione giapponese.

Dall'antipasto al dolce, ogni piatto è stato un inno al sapore, un percorso di scoperta che sfida le convenzioni ed è capace di esaltare il **Bianco Pregiato** in accostamenti inaspettati.

Lo dimostrano i raffinati **Takoyaki** presentati allo show cooking della rassegna tifernate: raffinate sfere di polpo giapponese tipiche della cucina di Osaka, con zenzero marinato e cipollotti, esaltati dall'aromaticità preziosa del *katsuobushi* e del tartufo di **Città di Castello**.

Un assaggio della fusione tra la millennaria tradizione giapponese con l'oro bianco delle tavole italiane, fil rouge del menu pensato per la conclusione del **Salone Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato**



Il Tamago Sando nella versione con tartufo grattugiato (Foto © Malinda Sassu).

Lusso e street food giapponese: il Tamago Sando si fa prezioso

L'apertura del gala di **Città di Castello** ha reso omaggio allo street food nipponico con un'interpretazione del **Tamago Sando**, un sandwich di morbide uova, racchiuse nel tradizionale *shokupan*, il tipico pane soffice e bianco come una nuvola.

Il tocco creativo del caviale di salmone *ikura*, ha donato al piatto una nota sapida e intensa, creando un perfetto equilibrio con la dolcezza del pane e l'aromaticità del tartufo grattugiato.

Pressoché perfetto, l'abbinamento con la freschezza del **Trebbiano Spoletino DOC Le Tese 2021** della **Cantina Romanelli** nel bilanciare la sapidità e la ricchezza del piatto?.



Il Nigiri con ventresca di tonno e tartufo uncinato (Foto © Malinda Sassu).

Nigiri di ventresca e tartufo uncinato: quando il sushi mostra raffinatezza e sapore

Il famoso piatto d'ispirazione nipponica, il **Nigiri**, incontra la ventresca di tonno preparata *shabu shabu*, prima marinata e poi baciata dalla brace, completandosi con l'aroma di nocciola e porcino del **tartufo uncinato**.

Qui, a parlare, sono gli ingredienti che sposano l'opulenza del re dei boschi, incorniciando la delicatezza della tradizione giapponese più amata dai cultori del sushi.



Il Ramen sposa l'aromaticità del tartufo in uno dei piatti iconici de Il Vizio (Foto © Malinda Sassu).

L'apoteosi dell'umami nel Ramen della tradizione

Un piatto ricco e complesso: il **Tonkotsu Ramen**, dove il brodo, risultato di 12 ore di lenta cottura, si combina ai *noodles* e al pregiato **maialino cinturello** allevato allo stato brado.

L'uovo marinato due giorni in salsa di soia e il **tartufo uncinato** aggiungono un tocco di sontuosità, rendendo questa superba preparazione un vero e proprio omaggio alla cucina fusion.



I tradizionali Yakitori nella versione con tartufo e “sale di Nocchia” (Foto © Malinda Sassu).

Bianco Pregiato e cucina giapponese nei tradizionali Yakitori

Un classico della cucina nipponica, dove del pollo non si butta via niente.

Gli *yakitori*, elevati dall'arte della griglia, diventano da semplici spiedini di pollo una squisita rivisitazione con porri e cavolfiore, mentre una spolverata innovativa di “**Sale di Nocchia**” (nocciole fermentate) e tartufo hanno aggiunto un tocco di genialità umami al piatto.

Un riuscito connubio tra tradizione e innovazione e un omaggio, al contempo, a ingredienti umbri e giapponesi.

L'abbinamento di ramen e yakitori con il **Chianti Classico docg 2022 Il Palei di Villa a Sesta**, dai tannini morbidi e fruttati, ha esaltato il gusto intenso dei due piatti.



Namelaka di nocciole e gelato al sakè su letto di kaki e streusel (Foto © Malinda Sassu).

La dolce chiusura del pranzo di gala tra struttura e intensità

A conclusione, un sorprendente dessert preparato dal maestro pasticcere **Erald Kasmi**, che ha unito il **Giappone** e l'**Umbria** in un'armoniosa dolcezza.

La **Namelaka** di nocciole, accompagnata da un sorprendente gelato al sake, si completa con la croccantezza dello *streusel* su un letto vellutato di kaki.

Un piatto dal sapore pienamente autunnale, per richiamare con dolcezza i colori e i profumi del periodo.

Il Vizio: il concept food di alta cucina a Perugia, Roma e Milano

Il successo di questo evento straordinario non sorprende, considerando il prestigio de **Il Vizio di Perugia**, nato dalla visione della famiglia **Masilla** e dello chef perugino **Marco Gargaglia**.

Con altre due sedi strategiche – a Milano con chef **Taro Shimosaka** e a Roma con gli chef **Tetsuo Nagano** e **Igles Corelli** – il ristorante è ormai un punto di riferimento imprescindibile per

gli amanti della cucina fusion di altissimo livello.

Grazie alla continua ricerca di nuovi orizzonti gastronomici infatti e ai suoi talenti in cucina, **Il Vizio** continua a stupire, come dimostrato in questa ricca edizione del **Salone Nazionale Bianco Pregiato di Città di Castello** (ne avevamo parlato [qui](#)), affermandosi come un vero e proprio faro nella ristorazione di alto livello, non solo in **Umbria** ma sull'intero territorio nazionale.

Ristorante Il Vizio

Via Ulrico Hoepli, 6 – Milano

[Sito web](#)

Data di creazione

08/11/2024

Autore

malinda-sassu