

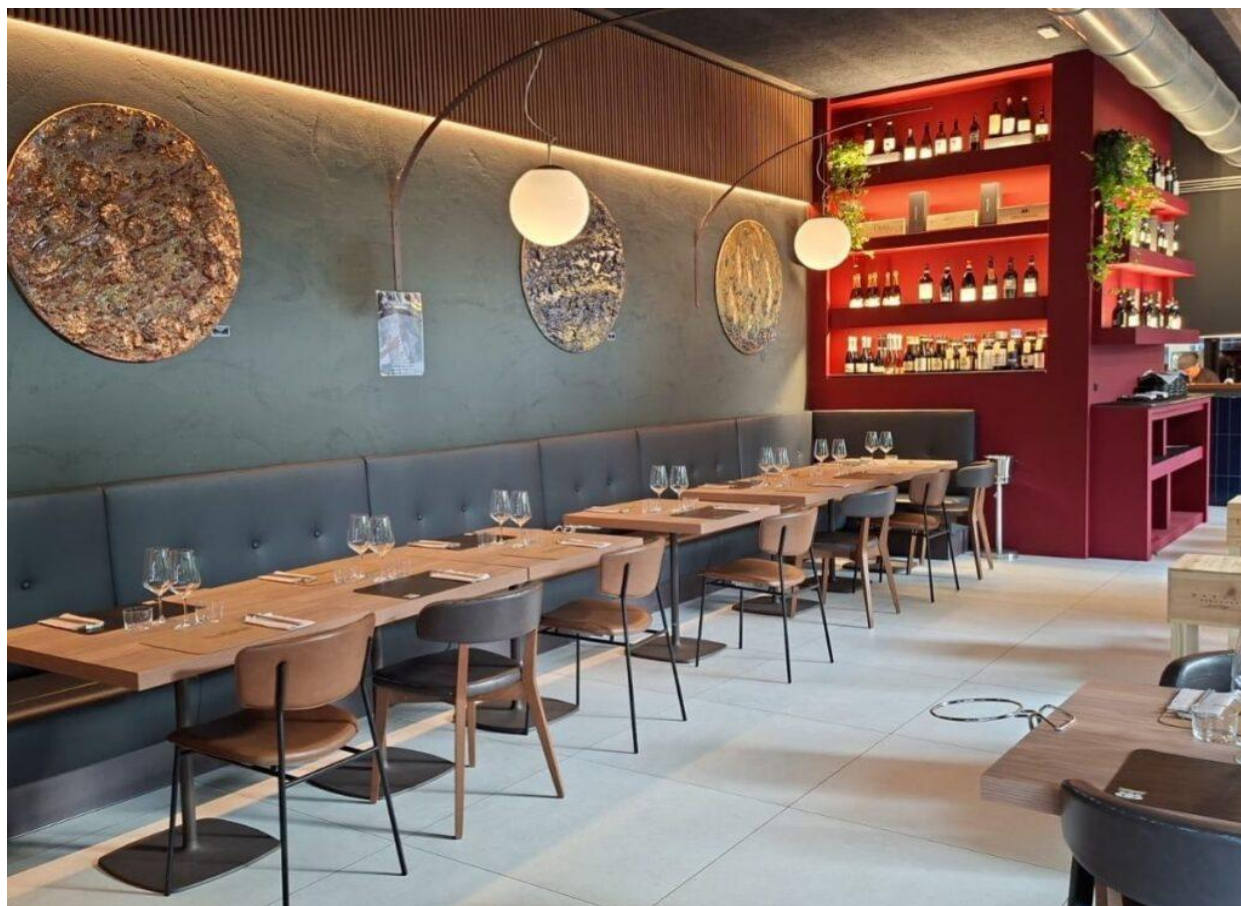


Sushi senza pesce? A Milano, Fassushi unisce Piemonte e Oriente con la carne di Fassona

Un'idea nata per necessità durante il lockdown e diventata un format replicabile. Vittorio Basso ed Emanuela Gaia reinventano il sushi trasformando la Fassona piemontese in roll, tartare e gyoza. Un progetto che, dalla provincia di Alessandria, è arrivato prima a Como e ora a Milano

Nessuno s'inventa più nulla. Convinzione diffusa e per la stragrande maggioranza accettata. Ma c'è chi continua a provarci, per volontà, per fantasia, a volte pure per necessità – quando si dice “far di necessità virtù”. È questo il caso di **Fassushi**, il format che nasce a Ovada (AL) in periodo Covid-19 mixando con abilità e originalità il Piemonte e l'Oriente.

Oggi questa esperienza gastronomica, ponte tra due culture diverse – la **cucina orientale e la grande filiera enogastronomica piemontese** – si è diffusa a macchia d'olio. Bravi **Vittorio Basso** e **Emanuela Gaia**, gli ideatori del progetto, che hanno aperto dopo Ovada anche a Como e a Milano.



Il locale di Fassushi a Milano (Foto © Fassushi).

Fassushi: il sushi di carne Fassona piemontese

Ma cos'è davvero Fassushi? Il progetto bussa alla porta di chi ama il sushi e la carne di alta qualità. **La Fassona**, allevata in piccoli pascoli entro 50-60 chilometri da Ovada, qui diventa protagonista indiscussa, rielaborata secondo le tecniche orientali in diverse portate ideate negli anni.

I **Fassoncini**, mini tartare da 20 grammi declinati in ben 15 referenze, che richiamano gli **hosomaki**, piccoli bocconi ricchi di intensità e gusto, ma delicati. Consigliati al formaggio nocciolo, datterino e perle al basilico, o con mezza mora e salsa tonnata fatta in casa alla vecchia maniera.

Nonostante i richiami siano fortemente orientali, le **materie prime utilizzate sono tutte 100% piemontesi**. Un'idea stimolante di valorizzazione del territorio e, allo stesso tempo, una garanzia di alta qualità.

Vale anche per il **riso protagonista dei Roll**. Riso per sushi ma coltivato proprio in Piemonte. Ne consigliamo tre: il primo con **carne di Fassona cotta e salsa tonnata**, il secondo con **carne di Fassona cruda all'esterno e cipolla caramellata**, l'ultimo con **carne di Fassona, formaggio nocciolo e tartufo nero**.



Le tre varianti di Roll proposti da Fassushi (Foto © Marco Di Giovanni).

Salse home made e i “Ravioza”

All'abitudine di intingere i classici maki in salsa di soia e wasabi, Fassushi risponde con **tre salse home made**: una **agrodolce leggermente piccante**, una **senape al miele** e la terza, bellissimo esempio di commistione tra questi due mondi lontani. Si tratta di un **fondo di cottura di brasato con wasabi**, intensa ma elegante, perfetta per accompagnare questi bocconi di riso ed eccellenze made in Piemonte.

Ma non solo sushi da Fassushi. Sono da assaggiare anche i **Ravioza**, ravioli gyoza al vapore con Fassona piemontese, porro e... segreto della casa! Consigliamo quelli con fonduta di Raschera e cipolla croccante, o quelli con brasato di Fassona.

L'esperienza del sushi di carne piace e lo dimostra il suo essersi “replicata” nelle città di Como e Milano. Per la sua forte identità, per la sua originalità e per una cucina che con tanta eccellenza e forte consapevolezza piace e conquista.



Ravioza, ravioli gyoza al vapore con Fassona piemontese (Foto © Marco Di Giovanni).

La storia del format: come reinventarsi durante il lockdown

Siamo in pieno lockdown. Vittorio ed Emanuela avevano un bar che, come tutte le attività nel Belpaese, deve chiudere le serrande, senza prospettive per il futuro né certezze economiche. Bisogna reinventarsi.

Sotto casa di Vittorio e Emanuela c'è il laboratorio del catering del bar, in quel periodo inutilizzato. Lo si può rivedere nell'ottica di fare asporto, perché l'asporto a Ovada non c'è. Ma di cosa? Qualcosa di veloce da trasportare, che non si deteriori facilmente... Il macellaio è vicino al paese, le carni a km 0.

Ecco che a Emanuela viene l'idea che rivoluzionerà la sua vita. Passa un mese e mezzo da autodidatta a preparare i primi maki, usando non pesce crudo, ma carne di Fassona di ottima qualità. I roll funzionano, affiancati dai taglieri. La gente di Ovada conosce Emanuela e Vittorio, li sostiene in questa loro iniziativa. Col secondo lockdown si prosegue con forte inventiva: le mini tartare, altri prodotti presenti ora nel menù.



La filosofia del format: far incontrare due culture gastronomiche (Foto © Fassushi).

Il format del sushi di carne Piemonte & Oriente conquista Ovada e si trasforma in un vero e proprio ristorante quando il mondo intero, post Covid-19, riparte. Un ristorante che, con lo sguardo di oggi, del 2026, non ha conquistato solo Ovada: apre prima a Como e poi a Milano... E poi... Si vedrà! Stay tuned!

FASSUSHI

Via Nino Bonnet, 11A – Milano | fassushi.it

Data di creazione

13/03/2026

Autore

marco-digiovanni