



yoshihiro narisawa, il naturalismo orientale

di Julio López

Yoshihiro Narisawa è uno degli chef più interessanti del Giappone. Un cuoco inquieto, appassionato, estremamente creativo, con una solida formazione maturata in Europa, dove continua a mantenere i contatti con gli chef più importanti del momento. Tutti questi elementi, assieme all'incredibile bagaglio culturale giapponese, ne fanno uno dei personaggi più interessanti ed espressivi del pianeta culinario.

Entrare nel ristorante di Yoshihiro, *Les Créations de Narisawa*, è quasi un viaggio iniziatico. Un avvenimento segnato dalla natura e dai suoi elementi, che Narisawa lavora come un moderno alchimista: terra, acqua, aria e fuoco. Possiamo considerare Narisawa il rappresentante in oriente del movimento naturalista, una tendenza culinaria iniziata con Michel Bras e che ha avuto numerosi illustri seguaci.

Nella ricerca della sua particolare pietra filosofale trova il successo tramite un rispetto assoluto nei confronti della natura, dei sapori e delle consistenze. Narisawa coltiva il culto del prodotto in tutte le sue creazioni, per portare nel piatto l'essenza, l'impegno nei confronti della natura e la gratitudine per tutto ciò che ci viene dato.

les créations de narisawa

〒107-0061 2-6-15 Minami Aoyama, Minato-ku, Tokio (Giappone)

Tel. +81-3-5785-0799 / +81-3-5785-0799. Fax. +81-3-5785-4469

<http://narisawa-yoshihiro.com>

foto: Sílvia Martín de Nicolás