

L'IDEA DI DUE CUOCHI ALESSANDRINI NATA DURANTE IL LOCKDOWN SPECIFICAMENTE PER IL DELIVERY HA ORA PIANTA STABILE E CLIENTELA AFFEZIONATA. E COSÌ LA CARNE DI FASSONA È DIVENTATA PROTAGONISTA IN UN ITALIANISSIMO SUSHI

DI FILIPPO LARGANA



# IL SUSHI CHE NON C'ERA HA SAPORE PIEMONTESE

Una delle sale di Fassushi di Como aperto lo scorso aprile. Nella pagina a fianco, l'accoppiata, naturalmente cruda, tra carne di Fassona e salsa verde



## Chi è chi

### Vittorio Basso

Vittorio Basso è nato ad Alessandria, frequenta la scuola Alberghiera a Finale Ligure per poi lavorare in diversi bar di paese e infine trasferirsi a Barcellona. Tornato in Italia lavora prima come commerciale e poi torna nel mondo della ristorazione, prima in Italia poi in Russia e in Ungheria. Nel 2011 incontra Emanuela Gaia (con lui nella foto sopra) che fino ad allora aveva lavorato in diversi settori. I due avviano subito un catering e riprendono anche la gestione del vecchio bar di Vittorio che diventa presto un punto di riferimento per i clienti della zona. Durante il lockdown avviano il nuovo percorso con The Fassushi.

The Fassushi, vale a dire sushi giapponese e Fassona piemontese. L'idea è di Vittorio Basso, alessandrino della zona di Ovada, e Emanuela Gaia, originaria del Casalese, una coppia di cuochi, nella vita e sul lavoro, che gestisce bar e ristoranti nell'Ovadese, terra di grandi vini e di grande cucina di territorio.

Tutto nasce, come è accaduto anche in altri casi e in altri campi, con i lockdown del 2020. «Eravamo chiusi in casa - dicono Basso e Gaia - con il nostro locale Casa Caterina a Silvano d'Orba, la cucina dell'enoteca regionale di Ovada che gestiamo e tutte le nostre attività di catering bloccate. Cominciammo così a pensare al delivery, alla consegna a domicilio dei nostri piatti». Ma con quale menu? Emanuela e Vittorio buttano giù idee su idee. «Cos'è che sappiamo fare?» si chiedono. Lasagne? Focacce gourmet? Paste? Salse piemontesi? Tutto, però, sembra scontato, già visto. Poi l'illuminazione arriva da Emanuela: «Perché non fare il sushi di carne?». Certo, l'idea non è nuova. Ci sono altri ristoranti che la propongono, ma Vittorio ed Emanuela la perfezionano: useranno solo carne di Fassona piemontese, l'eccellenza della carne made in Piemonte e una delle carni più pregiate al mondo.

«Al posto del pesce - ricordano -, usammo quindi la Fassona del nostro macellaio. Il risultato fu esaltante. E inoltre, i roll, abbinati a salse piemontesi come tonnata o bagnet (la tipica salsa verde o rossa ndr) avevano un gusto davvero unico e originale». Ricette e piatti di sushi alla piemontese finiscono sui social di Vittorio ed Emanuela che così avviano il loro delivery al tempo del Covid. Nel circondario il successo è immediato. Ma ci voleva un nome: nacque The Fassushi, contrazione un po' americanizzata tra Fassona e Sushi.

## L'oro rosso del Piemonte

La carne piemontese Fassona prende il nome da un termine francese, "façon", che significa "modo", anche utilizzato per indicare i vitelli allevati in maniera eccellente. La razza bovina da cui deriva, il Fassone piemontese, nasce da incroci, avvenuti migliaia di anni fa, tra animali autoctoni e capi di altre razze bovine giunti dall'Asia. Ha un apparato muscolare molto sviluppato, una carne con un basso contenuto di grassi, per alcuni tagli è meno dell'1%, e di elevate qualità nutrizionali. Con oltre 300mila capi, è la razza bovina autoctona più rappresentata sul territorio italiano. In Piemonte, dove c'è il 97% della produzione di Fassona, è presente soprattutto in aziende agricole a conduzione familiare. Per le sue qualità pregiate la carne di Fassona è chiamata anche "l'Oro Rosso" del Piemonte. Molte le ricette tipiche che la prevedono come ingrediente principale.



A sinistra i Raviozy, mix tra ravioli e gyoza giapponesi. Sotto una proposta a base di Gin e, a destra, uno dei Percorsi, piccoli menu completi per due persone

Interamente piemontesi sono invece gli ingredienti utilizzati: dal riso alla carne, agli intingoli e anche ad altre ricette: come il vitello tonnato di Fassona o la stessa carne trasformata in salsiccia. I clienti approvano e non solo in delivery.

Quando l'Italia riapre The Fassushi mette il suo sushi nei menu del Casa Caterina Fassushi di Silvano d'Orba e nel ristorante interno dell'Enoteca regionale di Ovada. Successo e gradimento sono confermati. Dice Vittorio: «A quel punto abbiamo capito che il brand avrebbe potuto funzionare non solo in zona, ma anche fuori Piemonte e, perché no, anche nel resto del Paese. Ci serviva, perciò, un manager che sapesse darci una mano. Mi rivolsi a un amico di vecchia data». L'amico è Augusto Odone, anche lui alexandrino e da anni manager esperto, fondatore e a capo di società di servizi alle aziende turistiche, accoglienza e ristorazione compresi. Con il suo aiuto The Fassushi esce dalla provincia di Alessandria e prova a mettere radici altrove.

L'altrove è Como, dove ad aprile del 2023, in via Borgo Vico, a due passi dal lago, ha aperto il primo ristorante lombardo di The Fassushi. Com'è andata lo racconta Vittorio Basso: «È andata benissimo non solo perché all'apertura, come è frequente, è arrivata molta gente, ma anche perché abbiamo visto i commensali chiedere molti "bis" degli assaggi che abbiamo proposto. Un ottimo segnale».

E a chi gli chiede perché la formula The Fassushi stia piacendo risponde: «Credo che piaccia il nostro modo di reinterpretare le ricette piemontesi in chiave sushi. Quella giapponese è una cucina che, al pari di quella italiana, è conosciuta nel mondo. Noi le abbiamo dato una declinazione piemontese, con semplicità e rispetto rigoroso dei nostri piatti tipici. E l'abbinamento funziona». ✱

## Grigliare e piastrare con i Combi Pro RATIONAL: semplice, produttivo e sempre saporito.

Le preparazioni alla griglia, così come tutte le tecniche di cottura piastrata, rappresentano un modo sempre affidato dalla ristorazione a raggiungere, con l'arrivo della primavera, il massimo della loro esperienza. Concepito all'interno di iCombi Pro di RATIONAL, questi

di accendere e spegnere facilmente l'elemento, grazie a un sistema di accensione a induzione che si accende in un attimo, per non a torto. Preparazioni generali in ogni modo che si rispettano, aspettando un momento dall'arrivo della spuma, in cui l'arrivo della stagione arriva porta alla massima di dover grigliare del pesce. Invece magari una preparazione veramente italiana per qualsiasi cucina professionale. Per delegare ad iCombi Pro questo compito, affidando alla cucina di cucinare il grande stile di raggiungere il cuore del prodotto, permette di poter lavorare con gran-

de di risultato qualitativo, tipologia e quantità. Tutto ciò che può essere messo a disposizione della cucina alla piastra, che può essere un affetto della cucina di cottura e sempre senza necessità di controllo, proprio come avviene parlando in altre preparazioni.

**iCombi Pro permette di avere tutta la serie in cucina e la cucina di raggiungere gli obiettivi professionali. Inoltre, con l'installazione di più cucine e allargare al contempo, diventa un'ottima soluzione al risultato finale.**

L'elemento iCombi Pro è possibile grigliare 80 litri di acqua e cottura media in 12, tempo di preriscaldamento completo, oppure 30 litri di acqua in 18. Con il sistema di cottura grande produttivo in poco spazio, grazie al risultato grande all'uscita della cucina, risulta controllata, molto con-

cente e controllata dal tempo di preriscaldamento. E per il basso consumo che è il caratteristico errore di allargare è possibile allargare e l'installazione anche allargare l'arrivo di iCombi Pro a controllare anche il lavoro di cottura intelligente.

