

Introduzione: Benvenuto e Irasshaimase

(Luci soffuse, musica d'atmosfera zen)

"Buonasera a tutti e benvenuti a questo evento straordinario.

Stasera, qui da **Roji**, non assisterete solo a una cena, ma a un rito centenario risalente all'epoca Edo dove l'arte del taglio incontra l'anima del tonno.

Siamo onorati di celebrare la prima cerimonia **Kaitai del Sud Italia** un viaggio tra precisione, rispetto e sapore, avendo come protagonista l'eccellenza assoluta del tonno **Balfegó**.

Balfegó

Balfegó è la prima azienda mondiale per la pesca etica del tonno rosso del mediterraneo

A differenza della pesca tradizionale, Balfegó cattura i tonni selvatici durante la stagione migratoria e li trasferisce in **gabbie di allevamento profonde 80 metri** in mare aperto. Qui i tonni vengono nutriti esclusivamente con pesce azzurro precedentemente abbattuto (sgombri, sardine) per controllare la percentuale di grasso, prevenire la formazione di anisakis e portarli a una qualità ottimale.

La Tecnica "Ike Jime"

Per garantire una carne superiore, utilizzano la tecnica giapponese **Ike Jime**.

l'Ike Jime è un processo rapido e preciso che agisce sul sistema nervoso.

Questo metodo permette di abbattere il pesce istantaneamente, riducendo lo stress dell'animale e trasformando radicalmente l'esperienza gastronomica:

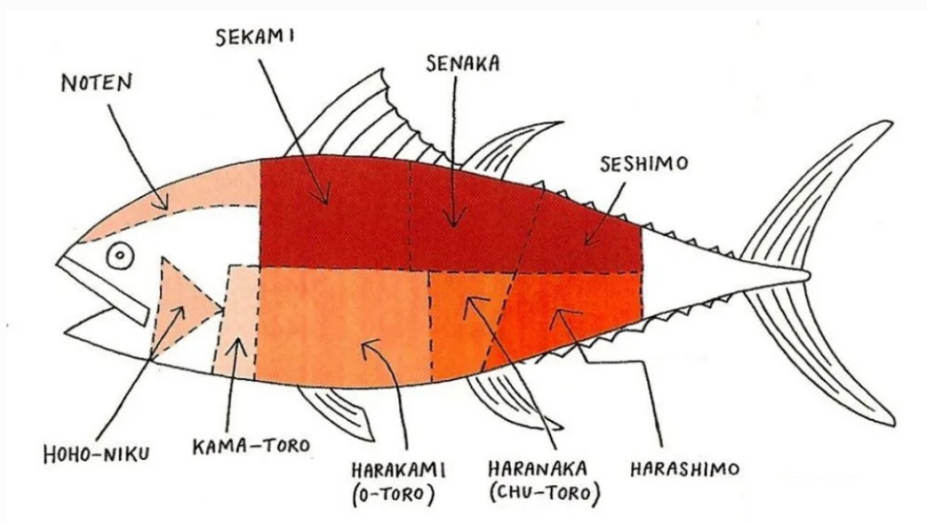
- **Prevenzione dell'acido lattico:** Quando un pesce lotta o muore per asfissia, produce acido lattico che rende la carne acida, metallica e ne accelera la decomposizione. Con l'Ike Jime, il pH della carne rimane neutro e il sapore dolce.
- **Gestione dell'ATP (Adenosina Trifosfato):** Bloccando i segnali nervosi, si preservano le riserve di ATP nelle cellule. Durante la frollatura, l'ATP si trasforma in **acido inosinico**, che è il responsabile chimico del sapore **Umami**.
- **Consistenza e Colore:** Il dissanguamento perfetto rende la carne limpida e brillante, eliminando macchie di sangue e odori forti, mentre la consistenza rimane soda ma vellutata.

3. Tracciabilità Totale

Balfegó è stata pioniera nella trasparenza. Ogni singolo pezzo di tonno servito al ristorante ha un **codice QR**: scansionandolo, il cliente può conoscere la data di cattura, il peso del pesce, il certificato di analisi microbiologica e persino il livello di grasso.

🔪 Atto I: I Tre Grandi Momenti (La Cerimonia)

(Il Maestro entra in scena con i coltelli)



La **Cerimonia Kaitai** non è un semplice sezionamento, ma l'ultimo atto di rispetto verso il re del mare. Davanti agli occhi degli spettatori, un tonno rosso di proporzioni imponenti viene "offerto" all'arte del taglio, trasformando la materia grezza in gioielli gastronomici attraverso gesti millenari.

Ecco il viaggio della lama attraverso il corpo del gigante:

1. Kashira Otoshi: Il Distacco della Corona

Il silenzio viene rotto dal primo, netto movimento. Il maestro esegue il **Kashira Otoshi**, separando la grande testa (**Kashira**) dal tronco. È un momento solenne: la maestosità del pesce viene svelata e si inizia a intuire la qualità della carne nascosta sotto la pelle argentea.

2. Kama Otoshi: Il Tesoro del Collare

Subito dopo, la lama scivola con precisione per isolare il **Kama**, il prezioso collare. È un taglio curvo, quasi una carezza d'acciaio, che libera una parte del tonno che pochi conoscono: una carne screziata di grasso come marmo pregiato, un tesoro nascosto tra la testa e il ventre.

3. Sanmai Oroshi: La Danza delle Tre Parti

Qui la maestria diventa spettacolo. Con il **Sanmai Oroshi**, il maestro sfida la mole del pesce per dividerlo in tre parti fondamentali: i due grandi lati di polpa e la spina dorsale. La lama corre lungo la colonna, sentendo il suono delle vertebre, fino a liberare i quattro imponenti quarti: il **Sena** (il dorso rosso come rubino) e l'**Hara** (il ventre rosato e vellutato).

"Dopo il rito, passiamo all'assaggio.

Atto II: Il Percorso Gastronomico

Nakauchi : la tartare di akami prelevata a cucchiaio direttamente dalla lisca centrale.

È la parte più intima e saporita del tonno, un dono immediato per chi osserva, che racchiude l'essenza stessa del mare

Yotsu-mi: dalla parti superficiali del tonno diamo vita ai primi tre piatti

- Foglie di shiso in tempura con tartare di tonno, wasabi kizami e caviale Oscietra
- Carpaccio di Sunazuri: la parte del ventre più nobile, grassa e finemente marmorizzata
- Tartare di Chutoro con olio affumicato, caviale di agrumi e wasabi kizami

Atto III: Kaiseki

Equilibrio estetica tecnica, una forma d'arte

La **cucina kaiseki** (*kaiseki-ryōri*) non è solo un pasto: è la massima espressione dell'arte culinaria giapponese. Nata secoli fa come accompagnamento leggero alla cerimonia del tè, si è evoluta in una forma di alta cucina raffinata che celebra l'armonia tra cibo, natura e stoviglie. Oggi per fare un paragone va interpretata con me cucina stellata giapponese.

(Il fulcro della degustazione)

Selezione magistrale di 5 tipi di sashimi:

Akami: Parte **rossa e magra** del dorso. Sapore minerale colore rubino

Chutoro: Parte **semi-grassa**. Equilibrio perfetto tra polpa e morbidezza.

Agashi: Taglio della ventresca **privato dei nervetti**. Estremamente tenero.

Chiaigishi: Carne pregiata **vicino alla lisca**. Mix tra magro e grasso.

Se-toro: Parte **grassa del dorso con marezzature marcate**

-la trilogia di Nigiri – un viaggio tra Akami, Chutoro e Otoro

-Temaki scomposto con tartar di unaghi laccata

ATTO V Shime mono

la portata che chiude i carboidrati

- Zaru Soba: Tagliolini di grano saraceno serviti freddi con salsa suyu, cipollotto, alga Nori e sashimi di Chutoro

Atto IV: Shiizakana

Il significato: La portata d'autore ,il termine indica l'espressione personale, l'esercizio tecnico e il surplus dello chef

Dalla terra al mare: Ossobuco di Wagyu slka brace servito con tartare di sekami

salsa di soia invecchiata al wasabi e pane croccante

🔥 Atto V :Yakimono

A seguire, l'arte della cottura al fuoco:

Costata di Tonno: Cotta lentamente in Robata ,affumicata in tajin agli oli essenziali e rifinita con salsa tamari

🍷 Conclusione: Mizu-kashi

(Momento del dolce e ringraziamenti)

Delizia d'Oriente:

Mousse al cioccolato bianco e tè Matcha con

Crumble al sesamo nero e gel allo Yuzu

Vi ricordiamo che l'intera serata è stata accompagnata da un pairing d'eccezione, dai grandi Sake come il **Heavensake Junmai Daiginjo** fino al pregiato **Whisky Fuji Sanroku** per il gran finale.

Grazie per aver condiviso con noi l'anima di Balfegó e l'ospitalità di Roji. Buona prosecuzione."

Regalo finale :DARUMA il simbolo della perseveranza

La bambola raffigura **Bodhidharma**, il monaco fondatore dello Zen. La leggenda narra che raggiunse l'illuminazione dopo aver meditato in una grotta per nove anni senza mai muoversi. Si dice che le sue braccia e gambe si fossero atrofizzate e cadute (ecco perché la bambola è tonda e senza arti!).

2. Il "Gioco" degli occhi (Il rito del desiderio)

Quando compri un Daruma, i suoi occhi sono **completamente bianchi**. Funziona come un promemoria per un obiettivo che vuoi raggiungere:

Scegli un obiettivo: Deve essere qualcosa di concreto (es. "voglio superare questo esame" o "voglio aprire il mio ristorante").

Colora il primo occhio (il sinistro): Mentre lo fai, dichiara il tuo impegno.

Posizionalo in vista: Il Daruma ti fisserà con un occhio solo, ricordandoti ogni giorno che hai un lavoro da finire.

Colora il secondo occhio (il destro): Solo quando avrai raggiunto l'obiettivo. Ora il Daruma ha la vista completa e il cerchio si chiude.

