

Nuda e cruda

GUSTATA AL NATURALE DÀ IL MEGLIO DI SÉ. MA LA MOZZARELLA È SQUISITA ANCHE SE ABBINATA A VERDURE, SALSINE E... MARMELLATE. SONO LE PROPOSTE DI OBIKA, IL NUOVO MOZZARELLA BAR, TEMPPIO MODERNO DELL'ORO BIANCO

di Alessandra Cagnone, foto Adriano Brusaferrì, testo Cristiana Ceci

L'idea è quella di ricreare l'atmosfera di un sushi bar, ma per proporre il più italiano degli alimenti. Da questo incontro stilistico-gastronomico fra Giappone e Italia nasce il progetto Obika, una catena di mozzarella bar presenti a Milano, Roma e Londra e, fra breve, anche a New York. Sono la presentazione del cibo e l'organizzazione degli spazi a conferire a burrate e bufale il tocco inconfondibile del Japan style. "Con un'esposizione tutta a vista dei piatti" spiega Silvio Ursini, ideatore di Obika. "In modo che l'impatto visivo abbia grande rilevanza. Come nei sushi bar inoltre, l'approccio al design è lontano da ogni elemento decorativo, essenziale al massimo". Ecco dunque pochi elementi e il rigore nel concept architettonico

di tutti i locali nelle varie città, curato dallo studio romano di progettazione Labics. Solo tre i materiali dominanti: ferro alle pareti, dove trovano spazio i vini, e legno e vetro per il bancone in modo da conferire luce e bagliori mutevoli allo scintillio delle mozzarelle. E naturalmente l'enfasi sulla freschezza è qui la stessa che i giapponesi riservano al pesce per il sushi: solo prodotti che arrivano in giornata, odorosi di muschio, di stalla, di burro e nocciolate. Arrivano dalle zone più rinomate d'Italia i succulenti bocconcini, le trecce, le ricottine, le stracciatelle. Dalla zona DOP della Campania approdano sui banconi le mozzarelle di bufala, quelle dalla Piana del Volturno saporite, più dolci e delicate se la provenienza è la Piana del Sele. Pugliesi sono invece le rinomate burrate e i fiori di latte vaccino, mentre le

affumicate sono il frutto di una lavorazione artigianale con la paglia. Le sfoglie di mozzarella vengono arrotolate per accogliere vari ingredienti come ripieno, ma non c'è eccessiva manipolazione nelle pietanze proposte, proprio per non oltraggiare la purezza della materia prima. Le mozzarelle vengono offerte ai clienti "lucide e tese come porcellana, freschissime" prosegue Ursini; magari accompagnate da una semplice insalata o abbinata a salumi pregiati o bottarga, oppure a marmellate e composte, di lamponi e lavanda, di mela e rosmarino, in un gioco di consistenze e aromi. Ma si possono anche assaggiare fagottini, dessert alla ricotta, ravioli e la classica parmigiana, rivisitata in chiave light con le melanzane grigliate e non fritte. Sottostanno a tutte le ricette alcuni trucchi base per proporre anche a casa piatti da gourmet. "Non usare mai l'aglio, che copre troppo i sapori, e servire le mozzarelle a temperatura ambiente", suggerisce lo chef del locale milanese, Mooneeshwaram Narraiew. "No all'olio, previsto solo in caso di preparazioni più elaborate, scegliendo però i più dolci e delicati. Sì a un tocco d'aceto balsamico tradizionale". Il più possibile nuda e pura insomma, una candida mozzarella che basta a se stessa. **C.C.**



burrata di Andria.

Sublime l'abbinamento a verdure, marmellate, leggere salsine



Le mozzarelle immerse nel loro latte, per salvaguardarne la freschezza. Da Obika, arrivano in giornata dalla Campania e dalla Puglia. Nella pagina a sinistra, l'insalata gran degustazione: fiori di latte, tre diversi tipi di bufale e una stracciatella, accompagnate da un'insalatina di spinaci novelli e frutta secca.



... Il massimo dell'essenzialità

L'interno del locale milanese Obika, in pieno centro storico. Si può mangiare seduti al bancone o ai tavolini, e la carta propone creative variazioni intorno al tema della mozzarella. Sullo sfondo, l'ampia scelta di vini regionali selezionati per accompagnare i piatti. Nella pagina a sinistra, lo chef Mooneeshwaram Narraiew, originario di Mauritius.

ANDARE

Obika

a Milano, via Mercato

angolo via Fiori Chiari.

Tel. 02 86450568.

a Roma, piazza

di Firenze

angolo

via dei Prefetti.

Tel. 06 6832630.

a Londra,

400 Oxford Street.

Tel. 0044-2073183620.

www.obika.it.

Il sapore intatto del latte, la superficie lucida, come di porcellana, una consistenza morbida, voluttuosa