

Sushi majstor vratio se zbog teletine ispod peke

PIŠE **MARIO VUKSAN**
SNIMIO **LUKA GERLANC**/
HANZA MEDIA

Velikom subotnjom gala večerom za oko tisuću posjetitelja u klubu "Arsenal" završio je četverodnevni treći Tuna, sushi & wine festival, specifičan događaj u kojem se u jednoj kulturnoj i gastronomskoj manifestaciji spajaju prehrambeni običaji Japana s Dalmacijom i Zadrom, gradom koji je središte najribarskije hrvatske županije.

U istoj toj županiji smještena je većina jadranskih uzgajališta iz kojih Japancima izvozimo prvoklasnu plavu repu tunu, čije meso u toj zemlji ima gotovo kulturni status i postiže izuzetno visoke cijene.

Nikad jači sastav

Japanci nikad nisu došli u jačem sastavu. Glavna je zvijezda i ovom prigodom bio u Japanu izuzetno popularni chef **Toshihiro Nakatsuji**, vlasnik lanca sushi restorana u Osaki, drugdje u Japanu i na Dalekom istoku, te zvijezda izuzetno gledanog gastro showa u kojem je lani u devet epizoda govorio o Hrvatskoj i Zadru, a tako će biti nakon ovog boravka.

Toshi, koji je priznao da se ove godine vratio u Zadar zbog teletine ispod peke koju je jeo u konobi "Kraljevskih vinograda", glavnog vinarskog druga TS&WF-a, odradio je lavovski posao: u subotu je savršeno rasjekao i pripremio za sushi tunu od 70 kilograma, ali je i održao tri radionice japanske kuhinje za kuhaře zadarskih restorana i učenike Ugostiteljske škole. Kombinirao je i autotoni zadarski tartuf Ivice

U Japanu izuzetno popularni chef Toshihiro Nakatsuji priznao je da je ponovno došao zbog lokalne delicije koju je kušao u konobi "Kraljevskih vinograda". U subotu je savršeno rasjekao i pripremio za sushi tunu od 70 kilograma, ali je i održao tri radionice japanske kuhinje



Tuna majstor Toshihiro Nakatsuji (drugi slijeva) vješto je razrezao ribu

Mataka s jelima od prijesne tune, smotao uz ostalo sushi od pršuta, a pred njegovim je stolom u Arsenalu bio najduži red – što ljubitelja japanske kuhinje, što znatiželjnika koji su se prvi put sreli s ovim, potpuno drugačijim načinom pripreme plave ribe.

Kao svojevrсни kontrapunkt izvornom Toshijevu sushi ju i sashimiju, s američkog su kontinenta došla dva izvanredna sushi majstora koji imaju vlastite lance sushi barova. Iz Kalifornije je stigao otkaćeni **Taro Arai**, vlasnik lanca "Mikuni", koji je amerikanizirao svoja japanska jela. Na izletu u uzgajalištu "Kali tune" sushi je, za novinare i japanskog veleposlanika **Keija Takaguchija**, zasuo listićima čistog zlata.

Njegov kolega iz Kanade **Seigo Nakamura**, vlasnik

lanca "Aburi", također se pomalo odmaknuo od izvorne japanske tradicije, a obojica svoje sushi je znaju ugrijati te začiniti cijelom paletom umaka, ubacujući mnogo povrća i drugih ribljih dodataka.

Izvoz u Japan i SAD

Ovi su chefovi došli na poziv i o trošku glavnog sponzora tune na Festivalu, **Jira Kambe**, vlasnika "Kali tune" i brenda **ToroCro Maguro**, pod kojim se hrvatska tunjevina plasira u Japan. Kambo planira probaj na zahtjevno američko tržište.

Uglavnom, ljubitelji jednog sasvim drugačijeg načina pripremanja hrane iz mora prorekli su dana došli na svoje. Iza cijele manifestacije stoji hrvatsko Ministarstvo turizma, Hrvatska turistička zajednica, TZ Zadra, gradska uprava, mnogi sponzori i ugostitelji okupljeni u Udrugu zadarskih ugostitelja, koji su i sami u Ar-

senalu pripremili ogromne količine hrane od tune koja je planula u gotovo sat vremena, te osobito Japansko-hrvatsko društvo prijateljstva, koje vodi **Jelena Yamasaki**, glavna poveznica Japana i Zadra.

Na žalost, izostala je glavna pučka sushi fešta u subotu na Narodnom trgu zbog najave kiše, ali i bez toga je Zadar proteklog tjedna nakratko postao grad sushijsa. Druga je stvar što u Zadru, načelno, nema tune – sve što se uzgoji u ovdšnjim uzgajalištima odlazi u Japan po izvršnim cijenama. Zato ovaj grad ni nema sushi bar, niti će odjednom postati primamljiv zbog japanskih specijaliteta, ma koliko TS&WF bio simpatičan i zanimljiv.

Ali, kako sada stvari stoje, već dogodine bi ova manifestacija mogla postati jak turistički mamak, makar gostima iz susjednih zemalja i same Hrvatske, i to u turistički ispraznoj veljači.



Jedan od gostiju na gala večeri bio je i general Ante Gotovina



Za porciju se čekalo u dugim redovima