

Un giapponese che ama la Langa

■ Storia di Tomimatsu Tsuneomi, albese d'adozione da quasi 8 anni, brillante cuoco appassionato dell'Italia: «Qui vive la cultura e la storia, da noi tutto è troppo nuovo». Servizio a pag. 14

Tomimatsu Tsuneomi, albese d'adozione da quasi 8 anni, è un giovane cuoco appassionato dell'Italia

Un giapponese sotto le torri



■ A sinistra, il giovane Tomimatsu Tsuneomi con Nasu, gestore di un ristorante italiano a Kyoto.

LA STORIA

Nascere in Giappone e trasferirsi nel cuore delle Langhe: non sembra un salto facile, ma è ciò che ha fatto Tomimatsu Tsuneomi, albese d'adozione da quasi 8 anni. Tomy, 31 anni, è venuto al mondo a Hiroshima, e nel 2001 è cominciata l'avventura italiana, che lo porta ora ad aprire un locale a Barbaresco.

Come hai fatto ad arrivare in Italia, Tomy?

«In Giappone lavoravo da 5 anni in un ristorante italiano, Casa bianca, a Kyoto. Il gestore, Nasu, era stato anche lui, 20 anni fa, a lavorare

in Italia: quando ci tornava mi portava con sé. Le vacanze le passavo in Italia, ma quando sono arrivato nel 2001 non conoscevo una parola d'italiano».

Come hai cominciato a inserirti?

«Il primo ristorante in cui ho lavorato è stata La Contea di Neive, poi sono andato all'Antiné a Barbaresco e negli ultimi quattro anni sono stato caposala al ristorante Il Centro di Priocca. Pensavo che sarei rimasto in Italia solo per un paio d'anni, per poi tornare in Giappone e aprire un locale di cucina italiana».

Che cosa ti ha fatto cambiare idea?

«Mi sono trovato bene. Ho trovato tanti amici e clienti. Se avessi aperto in Giappone, difficilmente sarebbero venuti a trovarmi... Il mio Paese è precissimo, ordinato, qui si sente l'umanità, il calore. Là ti senti un robot, un computer, una macchina; l'alta tecnologia ha portato troppa comodità, che ha rovinato la cultura. In Italia sono rimasti il calore umano e l'amicizia. Là è tutto nuovo, qui sono rimaste le chiese, i monumenti, la storia».

Ti senti più italiano o giapponese?

«Quando torno in Giappo-

ne mi dicono che sono diventato italiano, acquisendo un carattere troppo forte».

Hai visitato l'Italia?

«L'ho girata tutta, fino alla Sicilia, ma preferisco le colline di Langa, mi ci sento bene e ci sono il cibo e il vino buoni. Mi piace la cucina, che nel mio locale voglio combinare con l'esperienza acquisita in Giappone».

Qual è l'idea dell'Italia diffusa in Giappone?

«Moda, pizza, calcio».

Com'è nata la tua passione per la cucina?

«Fino alla fine del liceo, studiavo per diventare ingegnere. Oltre alla scuola normale, dalle 8.30 alle 17, ne frequentavo una privata dalle 19 alle 23. Così è stato fino a 19 anni. Mio padre è ingegnere e anche mio fratello e mia sorella; avevo tutti 10 di matematica, ma sentivo che non avrei potuto fare quel lavoro per la vita. Ho cominciato a interessarmi di cucina, perché mia mamma è casalinga e ne è appassionata».

C'è una comunità giapponese nelle Langhe?

«I giapponesi sono numerosissimi: credo che ogni ristorante ne abbia uno o due in stage, ma si fermano solo per due o tre mesi. Escono sempre fra loro, così non imparano la lingua, mentre io ho trovato amici italiani e ho imparato l'italiano».

Adriana Riccomagno