

Chi ha "inventato" il sushi con il salmone?

Non i giapponesi!

Il sushi **con il/al** salmone ha origini relativamente recenti (e inaspettate).

Insieme **alle** tipiche bacchette **con** cui lo gustiamo, il sushi è ormai entrato **a** far parte **di** pranzi e cene **tra/fra (con)** amici.

La variante **con il/al** salmone crudo è molto apprezzata **nel** nostro Paese: ma lo sapevate che questo tipo **di** sushi è un'invenzione norvegese?

PARASSITI. La Norvegia era una grande produttrice **di** salmone, ma il paese era troppo piccolo, il mercato era saturo, e gran parte **del** prodotto rimaneva invenduto. Così, cercando nuovi paesi verso i quali esportare, **nel** 1985 nacque il "Progetto Giappone".

«Impieghammo dieci anni **ad** entrare **nel** mercato giapponese», afferma Bjørn Eirik Olsen, **all'**epoca responsabile commerciale **del** progetto.

Prima **dell'**arrivo **dei** norvegesi, i giapponesi non ne volevano sapere **di** consumare salmone crudo: quello selvaggio **del** Pacifico, che veniva consumato cotto, poteva infatti contenere larve **di (dell')** "Anisakis", un parassita tossico **per l'uomo**.

UN SUCCESSO SICURO. I norvegesi convinsero i giapponesi che il salmone **dell'**Atlantico, allevato **in** acque fredde, non rappresentava alcun rischio **per la** salute. Non fu certo facile: «La risposta era sempre la stessa», racconta Olsen, «dicevano: **In** Giappone non mangiamo salmone crudo». Tuttavia, superata l'iniziale diffidenza, il sushi **con il/al** salmone riscosse un enorme successo, tanto **da** essere **a** tutt'oggi uno **dei** più amati **dai** giapponesi.

Lo confermano le esportazioni: ogni settimana l'azienda norvegese Leroy, seconda produttrice **al** mondo **di** salmone **dell'**Atlantico, invia tre aerei pieni **di** salmone verso il Paese **del** Sol Levante.