

# Tokyo sostenibile tra ramen, sushi e dolci vegani

## Date

di Francesca Spanò |@francynefertiti

[Tokyo](#) non è solo tradizioni, colore e architettura tipica. Uno degli aspetti più interessanti durante un **viaggio** da queste parti, è proprio il lato gastronomico e la sua infinita **offerta culinaria**. I visitatori possono scegliere tra ristoranti, caffè e izakaya, locale tradizionale dove si offre da bere insieme al pasto.



Mont Saint Clair

# Tokyo, la città con più ristoranti insigniti di stelle Michelin al mondo

L'obiettivo raggiunto dalla destinazione è ambizioso, anche se ha un impatto notevole sull'ambiente. Tuttavia, il governo locale ha fissato un ulteriore percorso per la città che prevede di [diventare entro il 2030 leader nella sostenibilità](#), che passa anche per la **cucina**. Sono sempre di più, dunque, le strutture che si avvicinano a queste politiche, a cominciare dal **The Prince Gallery Tokyo Kioicho**. Il lussuoso hotel, che si trova nella zona di Akasaka, a breve distanza dal Palazzo Imperiale e dal Palazzo Akasaka. Qui, da qualche tempo, è possibile trovare una ricca offerta di piatti a base di ingredienti vegetali a chilometro zero, con verdure che giungono direttamente da **Tokyo**. Non solo hamburger, dunque, ma anche sushi vegano, senza pesce e carne.



UZU Vegan Ramen

# Il ramen e le sue varianti

Un'altra specialità che spesso chi non consuma carne evita, è proprio il **ramen**. Nella sua versione tradizionale, infatti, la zuppa si prepara con brodo ristretto di pollo o maiale ed è insaporita con ingredienti come le scaglie di karsuobushi, cioè tonno essiccato. Le nuove scelte alimentari, però, sono accontentate dal ristorante **Vegan Ramen UZU Tokyo**, che sorge all'interno di teamLab Planets, museo immersivo di arte digitale nel quartiere di Toyosy. Qui si può preferire una zuppa totalmente vegana ricca di umami a base di latte di avena e salsa di miso e aromatizzata con zenzero e aglio. Si immergono, dunque, tagliolini di medio spessore, fatti in casa con farina di grano Hokkaido e farina integrale biologica che arriva dalla città di Aya, nella prefettura di Miyazaki. Il piatto viene decorato con funghi, pomodori, broccoli verdure varie e una spolverata di sale al tè verde e pepe giapponese. Il menù del ristorante, inoltre, punta alla riduzione degli sprechi alimentari e all'economia circolare, con piatti sviluppati intorno agli ingredienti scartati nelle altre preparazioni.

## Dolci e specialità

Chi vuole fare il pieno di calorie, può recarsi a **Mont St.Clair**, il negozio di Jiyugaoka diretto dal maestro pasticciere Hironobu Tsujiguchi, pluripremiato a livello mondiale. Tra le sue ultime creazioni c'è **Légèreté**, un cremoso tortino di cioccolato a base completamente vegetale, una delizia da gustare anche con gli occhi. Infine, un'altra grande novità nel campo della pasticceria è **SO TARTE**. Inaugurato il 17 giugno scorso contemporaneamente a Omotesando\_e Yoyogi Uehara, il negozio propone crostate per tutti, che prescindono dalle restrizioni o preferenze alimentari. Per la preparazione delle torte non vengono utilizzati: **latte, uova o farina**. E poi si utilizzano **impasti**

**senza glutine, frutta di stagione e creme** sapientemente abbinati. I dolci potranno essere gustati nello spazio della caffetteria, in accompagnamento a una tazza di **caffè biologico** o di un **bicchiere di vino naturale**, all'insegna del mangiare sano e della sostenibilità.

TRAVELGLOBE Riproduzione Riservata

## **Articoli**

## **Correlati**