

Giuseppe Nobile, l'unico master sakè sommelier siciliano, grande protagonista a **Cibo Nostrum**

Autore: Staff Siciliafan

Data: 28 Marzo 2019



Il non plus ultra del mondo del sushi in Sicilia, presenterà all'evento di beneficenza, in programma al Giardino Bellini di Catania il 31 marzo, "Dakoky Sus": una ricetta giapponese che si fonde con la cucina italiana

L'amore per il cibo di qualità che si fonde con la curiosità, l'impegno e lo studio: ecco da cosa è animato il lavoro costante e sempre professionale di Giuseppe Nobile, l'unico master sakè sommelier della Sicilia, riconosciuto dalla Sakè Sommelier Assosiation di Londra, che sarà protagonista a Cibo Nostrum, l'evento benefico, in programma il 31 marzo al Giardino Bellini di

Catania, organizzato da Federazione italiana Cuochi, dal DSE – Dipartimento Solidarietà Emergenze della FIC in collaborazione con Conpait.

Vent'anni di ricerca e la passione per il viaggio alla scoperta della cultura orientale, hanno reso il proprietario di Dakoky Sushi Fusion, il non plus ultra per il mondo del sushi nella nostra regione. Un settore in rapida crescita, quello della cucina orientale, che ha portato in Sicilia un consistente indotto economico, creando molte nuove occasioni di lavoro.

Giuseppe, un vero e proprio punto di riferimento per la ristorazione “made in Japan” in ambito internazionale, lavora ogni giorno con il costante obiettivo di non snaturare i sapori nipponici, ma di rendere giustizia alla loro storia, pur sperimentando commistioni con la tradizione culinaria mediterranea e i suoi prodotti.

L'unico master sakè sommelier al Sud Italia, è in grado di comunicare in maniera più discorsiva il sakè, fondendo un'integrazione tra assaggio e presentazione, servizio e abbinamento col cibo; con un'analisi tecnica. Ma non è finita qui, a seconda del contesto e dell'ambiente, Giuseppe, è capace di spiegare con un linguaggio sia lirico, sia tecnico la bevanda in oggetto.

Tutto questo è stato reso possibile grazie un percorso di studio e di approfondimenti che si sono succeduti negli ultimi anni. Prima il viaggio a Roma per le lezioni di introduzione al sakè, poi quello a Milano che gli è valso il certificato di Master Sommelier e, alla fine, l'endurance in Giappone.

È dopo una full immersion di lezioni all'accademia del sushi di Tokyo e nella provincia di Yamagata, dove ha imparato come si produce il sake e il miso, che Giuseppe ha raggiunto l'ambitissimo titolo di Advanced Sake Sommelier, venendo anche riconosciuto come ambasciatore del sakè.

Ed oggi Giuseppe è già pronto per una nuova grande avventura: *Cibo Nostrum*. Nato da una famiglia di produttori di olio e vino, il master sake sommelier “made in Catania” sa bene come riconoscere la materia prima di qualità, ma soprattutto come selezionare gli ingredienti migliori per realizzare i piatti che porta in tavola.

Dopo essersi laureato, nel 2004, in Scienze e Tecnologie Alimentari, all'Università di Catania e aver conseguito poi il dottorato di ricerca, per 14 anni ha lavorato al parco scientifico e tecnologico della Sicilia, dove ha effettuato diversi tipi di sperimentazioni, ma soprattutto è entrato a contatto con il presidio Slow Food.

Oggi, alla luce della propria recente esperienza in Giappone, Giuseppe è pronto per la sera del 31 marzo a offrire, nella strepitosa cornice del giardino Bellini, il suo nuovo piatto “Dakoky Sus”, in occasione della manifestazione di beneficenza *Cibo Nostrum*, interna alla rassegna *Cooking Festival* – il salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina, a sua volta in programma al centro fieristico “Le Ciminiere” dal 30 marzo al 2 aprile.

Dakoky Sus è ricetta giapponese in cui i sapori e i profumi si intrecciano in modo indissolubile con la cucina italiana. Un trancio di maialino cotto a bassa temperatura in salsa di soia e arricchito con aromi e spezie nipponiche. Il valore aggiunto sta proprio nell'utilizzo di prodotti siciliani del presidio Slow Food: miele di timo di Floridia e il cavolo vecchio di Rosolini. Il piatto sarà presentato su una crema che è il fondo di cottura e accompagnato dal Daikon, germogli di soia, cavolo di Rosolini tostato e Bochoy al vapore. Tutto guarnito con purea di cavolo vecchio e melanzana violetta.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/giuseppe-nobile-lunico-master-sake-sommelier-siciliano-grande-protagonista-a-cibo-nostrum/>

Generato il 09/08/2025