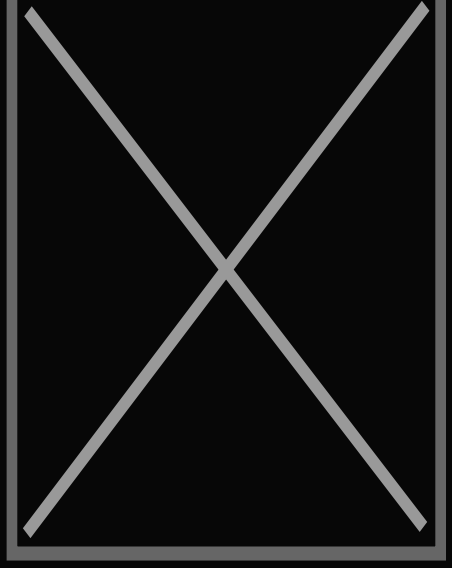
Bartending: Sakeya, la storia fusion di Lorenzo Ferraboschi

img3487-558a025b

Dal sole della Toscana al Sol Levante, Lorenzo Ferraboschi, fondatore di Sake Company e proprietario del locale milanese Sakeya, con la moglie e socia Maiko Takashima, svela la sua passione “fusion” che, in ogni ambito della sua vita, dal professionale al personale, miscela Giappone e italianità.

Lorenzo, la tua è una storia fusion che mescola insieme tradizioni e mondi molto distanti: Italiae Giappone. Quando comincia?

Sono arrivato in Giappone nel 2001: avevo appena terminato la facoltà di Architettura e Design al Politecnico di Milano e mi trovavo di fronte al destino di molti giovani neolaureati in Italia che si ritrovano a lavorare gratis per qualche tempo o magari anni. C’era solo un grave problema: non ho mai sopportato lavorare gratis. La fortuna ha voluto che mi imbattessi in un concorso che avrebbe portato il vincitore in Giappone per lavorare nel mondo dell’interior design. Partecipai e vinsi. Da lì l’inizio di tutto.



Cosa ti ha portato a interessarti al sake tanto dafarne un business?

Ho consumato sake sin dal mio arrivo in Giappone, è sempre stato il mio prodotto alcolico preferito anche quando non sapevo ancora che sarebbe diventato così importante per la mia vita. Dopo essere tornato in Italia con mia moglie Maiko abbiamo avuto un'intuizione data da una mancanza: in Italia non si conosce ancora il sake. "Scommettiamoci – dicemmo tra noi – dopo il sushi e il ramen in Italia potrebbe nascere la passione per il sake". Facemmo la prima importazione test nel 2015, prima dell'Expo a Milano, evento che ha dato una grande mano a sdoganare il sake come bevanda giapponese a tutto pasto.

Con licenza poetica, ci piace prendere in prestitodalla filosofia cinese il concetto di Yin e Yang perrappresentare te e Maiko, tua moglie e socia. Chene pensi?

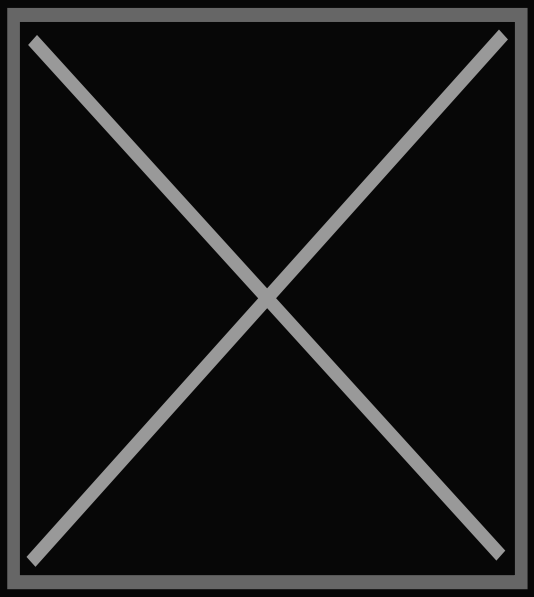
È proprio così, siamo "la coppia del sake"! Senza Maiko sarei meno efficace e senza di me lei lo sarebbe altrettanto. Insieme siamo più di 1+1: siamo perfetti nel comunicare la passione, la filosofia, la visione del nostro progetto sia al mondo dei fornitori giapponesi sia italiani che vedono in noi un interlocutore competente (oltre che importatori siamo i referenti italiani per la Sake Sommelier Association),ma anche un referente commerciale attivo e che cura la conoscenza del cliente prima della fornitura.

Parliamo ancora di fusion: Sakeya, il vostro locale, è Sake House ma anche bistrot con un arredo sospeso fra l'antiquariato europeo e la tradizione giapponese…

Eravamo arrivati a un punto in cui la distribuzione veniva gestita dal progetto Sake Company, la cultura e l'insegnamento dalla Sake Sommelier Association, mancava infine un luogo fisico dove poter

dimostrare che quello che raccontiamo è vero, un puntodi riferimento. Così è nata Sakeya – The House ofSake, che oggi è un bar, ristorante e shop dedicato al sake con il maggior numero di etichette in Europa,oltre 150. L'atmosfera è rilassata ma ricercata, stimolante ma non aggressiva. Ogni cosa è al suo posto anche se non sembra. La gran parte dei clienti alla prima visita rimane sbalordita nel capire come fino ad oggi il prodotto sake ci sia stato venduto male e impropriamente. A riprova di questo la quantità di clienti che torna è altissima.

Quali attenzioni e difficoltà bisogna mettere in conto quando si miscela con il sake?



Spesso l'errore che viene commesso è inserire il sake in un drink senza conoscere il prodotto chesi sta usando e quindi senza valorizzarlo. Il sake è un fermentato e questo è il primo accorgimento di base: non possiamo aspettarci la forza e presenza di un distillato. Bisogna fare attenzione al ghiaccio, è consigliato un ghiaccio puro. Fra le tecniche di miscelazione è invece sconsigliato l'hard shake, meglio optare per un throwing o un stir nel bicchiere. In miscelazione consiglierei di scegliere un sake con maggior presenza e forza come il sake Genshu (non diluiti, fino a 20 gradi). Sono da evitare invece i sake "Ginjo" (Ginjo, Junmai Ginjo, Daiginjo, Junmai Daiginjo).

È davvero possibile il binomio cucina mediterranea e sake? Oppure il vino è impossibile da togliere dalla tavola degli italiani?

Speravo in questa domanda perché è alla base del nostro lavoro quotidiano. Il sake può essere un valido sostituto del vino con il cibo, ne sono così convinto che lancerei una sfida al miglior abbinamento: sake contro vino! Perché ne sono cosi convinto? Perché il 'ruolo' del sakè è quello di supportare il cibo, non di fare da prima donna.

Per vendere un prodotto è importante formareil cliente…

Proprio così. Abbiamo cominciato a collaborare con Planet One spinti da una comune convinzione che per vendere e miscelare sia importante conoscerei prodotti. Nel caso del sake, questo vale ancora dipiù perché il prodotto parte da una base di misunderstanding importante. La partnership è arrivata al momento giusto: al network della formazione serviva un ente con le competenze specifiche sul prodotto, alla Sake Sommelier Association una struttura professionale che potesse aiutare la veicolazione del messaggio. Ci siamo trovati e oggi siamo pronti a partire per questa nuova avventura insieme. Dal 2018 presso le sedi Planet One sarà infatti possibile frequentare corsi di introduzione al sake della durata di un giorno.

Un'ultima domanda prima di dirci 'Sayonara':quali consigli vuoi lasciare ai lettori di Mixer per scegliere un buon sake?

Trovare il bilanciamento forza del piatto-forza del sake è il trucco per una corretta scelta. Si parte da una regola molto semplice: maggiore è la levigatura del chicco, maggiore l'eleganza e la persistenza del sapore. Quindi, con un sake più forte e con un riso meno levigato, abbino un piatto più grasso, più costruito e importante, non necessariamente di cucina giapponese. Nel caso opposto di un sake elegante e floreale abbino un piatto con gusti altrettanto leggeri.

HOST 2017: LORENZO FERRABOSCHI A MIXER EDUCATIONAL

Lorenzo Ferraboschi è stato fra i guest di Mixer Educational, l'esclusiva area organizzata da Mixer e Planet One in occasione di Host 2017.Durante i seminari, Lorenzo ha presentato al pubblico il sake nelle sue diverse sfaccettature, varianti e gusti:aromatico, rinfrescante, ricco e invecchiato. Non solo degustazioni ma anche gustosi food pairing. Mission degli incontri? Accendere la curiosità di chi ancora non conosce e consuma questa affascinante bevanda giapponese.

Up & Down, la classifica degli spirits di Lorenzo Ferraboschi

Bartending, ecco le ricette di Sakeya