# Oriental, un angolo di Giappone per gustare i sapori dell'Est. La Gallery

apertura-oriental-14-123a4d9c

Si chiamo **Oriental** e all'Oriente si ispira totalmente: dall'offerta gastronomica, agli utensili ricercati e originali fino agli arredi.

E' così che il suo ideatore **Andrea Calvo** (tecnico ed educatore alimentare esperto di alimentazione asiatica), lo ha pensato fin dall'inizio, con l'obiettivo di portare in Italia, in un piccolo ancolo del capoluogo meneghino, gli afflati dell'Est e raccontare sapori  atmosfere di quel mondo esotico.

**Lo store: il design**

Il negozio è ubicato in via San Gregorio 25 e si sviluppa su 85 metri quadrati, è suddiviso in tre aree: quella dedicata alla vendita di alimenti, la zona Oriental Supper per la ristorazione, e una piccola sala dedicata alle bevande e agli utensili. Uno dei tratti identitari più forti è **il design** del locale, studiato e realizzato da **Caterina Hu**, scenografa italo-cinese che ha voluto raccontare, in quello che definisce “un viaggio onirico”, l’incontro tra due culture a forte vocazione artigiana che si attraggono e si completano: l’Oriente e l’Occidente.

**Lo store: le 3 aree**

La zona **Oriental Supper** permette di consumare al momento alcuni piatti freschi, preparati quotidianamente in laboratori e cucine partner del progetto, come ravioli e noodles e altri piatti confezionati come le zuppe e il ramen. L’ospite di Oriental potrà poi condire a piacimento, in modalità self-service, la propria pietanza. “La selezione degli alimenti – spiega Calvo - vede affiancare a quelli più noti in Occidente alcune specialità orientali dalle importanti proprietà benefiche e dalle lavorazioni particolari. A questi aspetti dedicheremo periodicamente dei focus attraverso eventi live e la divulgazione di informazioni sui nostri canali. Data l’affinità della cucina orientale con abitudini alimentari oggi molto diffuse in Italia, sugli scaffali e nei menu di Oriental verranno proposti anche

percorsi adatti a vegetariani e vegani”.

[ngg_images source="galleries" container_ids="232" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Tra i prodotti più particolari reperibili in **negozio**, spiccano: la radice di *wasabia japonica*, ovvero il vero wasabi, che si differenzia dalle paste a base di rafano europeo generalmente utilizzate nei ristoranti italiani; la polvere di *yuzu*, un agrume asiatico che contiene il doppio di vitamina C delle arance; la rara alga *kombu* bianca, accanto alle più note *nori* e *hijiki*; il riso giapponese organico *wadachi* nella varietà *koshihikari*, dal gusto dolce e deciso; i *goto tenobe udon*, noodles secchi preparati a mano nel distretto nipponico di Nagasaki. Ulteriori specialità saranno rese disponibili periodicamente nei mesi successivi all’apertura.

Nell'area **Beverage & Utensili** le vere star sono: il *tè matcha*, succhi alcolici di *yuzu*, diverse tipologie di *sake* e la Musashino, una birra artigianale non pastorizzata e non filtrata. Gli utensili spaziano dall’utilizzo in cucina, come grattugie e cestelli in bambù per le cotture a vapore, all’utilizzo a tavola, come bacchette, ciotole e cucchiai per zuppe e ramen.

Oriental ha in programma, a partire da febbraio, un calendario di eventi tematici per coinvolgere tanto i milanesi nella scoperta di nuovi sapori quanto le comunità asiatiche nel ritrovare a Milano un pezzo della loro cultura gastronomica: degustazioni, aperitivi, show cooking e incontri.