Roku Gin celebra l’inverno a 160 metri da terra

20230104165844roku-6bef3263

Ha scelto il Piano 35 a Torino Roku Gin per il secondo appuntamento della campagna **"Celebrating the Best of Every Season"**, dedicato all’inverno. Per l'occasione, **un angolo di Giappone è stato ricreato a 160 metri da terra** tra shodo (arte della calligrafia giapponese), cerimonia del tè e una assai stilosa macchina per selfie condivisi.
I cocktail creati per l’occasione, in un incrocio tra Oriente e Italia, sono stati presentati con le creazioni di chef **Marco Sacco** (due stelle al Piccolo Lago di Verbania e dal 2018 alla guida anche del ristorante Piano35) all’interno dell’architettura green e social creata da Renzo Piano per Intesa SanPaolo.

Le stagioni di Roku
Il brand del gruppo Beam Suntory, giunto in Italia nel 2018 e distribuito nel Belpaese da Stock Spirits Group, ha creato nel 2022 una nuova campagna incentrata sulle stagioni del Giappone che rappresentano il profilo narrativo e sensoriale di questo distillato che richiama il primo gin giapponese, creato nel 1936 dal fondatore di Suntory, Shinjiro Torii, con il nome di Hermes Gin: era un prodotto di stampo inglese, basato su 8 botanicals molto classici. Roku, l’ideogramma impresso sulla bottiglia esagonale, significa “6”, a **richiamare i sei botanicals giapponesi presenti nel prodotto**, tutti raccolti a mano durante lo shun, il momento dell’anno in cui un elemento esprime le sue massime caratteristiche. Ognuno è legato a una stagione: yuzu, fiori e foglie di ciliegio, tè sencha, tè Gyokuro e pepe Sancho.

I drink omaggio di Simone Sacco
Simone Sacco, bar manager di Piano35 lounge bar, il cocktail bar che si trova nel punto più alto del Grattacielo Intesa Sanpaolo, ha creato **tre drink dedicati all’inverno e a Roku Gin**: il Gimlet (Gin Roku, cordiale di menta al bergamotto, Peychaud’s Bitter, top tonica Mediterranea), il Sa-Kura (Gin Roku, vermouth bianco, vermouth Sakura e liquore Ciliegio) e il Sebun (Roku Gin, orzata di nocciola, succo di limone).

Le ricette dello chef Marco Sacco e di Christian Balzo, resident chef di Piano35, hanno accompagnato la proposta beverage “pescando” dal menù stellato del Piccolo Lago in **una sorta di viaggio nel**

tempo. Partendo da un superbo lingotto del Mergozzo, trota marmorata affumicata al faggio, polvere di pane all'aceto balsamico, gel di aceto di lamponi (piatto iconico del Piccolo Lago dal 2004), passando per un interessante Ramen di siluro (2021), che utilizza una specie invasiva dei lagho e fiumi del verbanese e terminando con un croccante Buratello (2022).