Waby sposa lo champagne e traghetta la cucina giapponese nel fine dining

20231213091145wabyhead-30d643ff

Oriente ed Epernay non sono poi così distanti. Almeno a livello gastronomico. E in mezzo, a separare un intero continente e la piccola località capitale mondiale dello Champagne, c'è Milano rappresentato da **Waby**.

Il locale **specializzato su una cucina prevalentemente nipponica ha deciso**, per un mese intero, ovvero fino al prossimo 7 gennaio e quindi con tutte le imminenti feste incluse, **di proporre ai suoi ospiti un menu ad hoc pensato in pairing con la celebre bolla d'oltralpe**, nella fattispecie la scelta è ricaduta sulla referenza Grand Brut della Maison Perrier Jouët.

Una partnership preziosa per il titolare del locale, **Matteo Zhu**, biellese, classe 1996 e figlio di genitori cinesi titolari di una società di import/export di prodotti del loro Paese di origine, da cui è scaturito Blossom parola che in inglese significa sbocciare e che, in questo caso, **prende spunto dal brindisi tra calici riempiti di bollicine**, ma anche dai piatti ideati dall'estro creativo dello chef. Un test per capire come il noto vino di Francia, sempre molto richiesto dai commensali di Waby, possa trovare **nuovi sodalizi con ricette che guardano verso l'Asia** e accompagnate, al tempo stesso, da elementi gastronomici di altre zone del mondo.

Il menu è contenuto all'interno della carta classica, è composto da **6 piccoli piatti**, i cosiddetti kobachi termine giapponese che si traduce in ciotola e simboleggia una porzione piu? contenuta, simile a un antipasto. I clienti del ristorante possono ordinare tutte e sei le portate o sceglierne quante ne desiderano, a un **prezzo che varia da 15 a 24 euro a singola porzione**. Ogni calice di Grand Brut, dl canto suo, è proposto a 20 euro, mentre la bottiglia sale a 110 euro.

"Ho scelto lo champagne perché la clientela del nostro ristorante è solita chiedere questo vino, preferendolo anche al sake che è la bevanda principe della cucina asiatica", ha spiegato **Zhu** a

Mixerplanet. *"Personalmente sono* ***costantemente alla ricerca delle migliori materie prime*** *per le ricette sia asiatiche che internazionali e, in quest'ottica, ho ritenuto che* ***creare una partnership con una Maison di champagne prestigiosa*** *sia il* ***modo*** *migliore* ***per accrescere il valore del brand Waby*** *e in generale elevarne la qualità dell'offerta, conditio sine qua non per rimanere competitivi su un mercato dove la concorrenza è serrata".*

In Blossom l'anima guarda sempre a Oriente, ma ogni piatto, come detto, è reso più stuzzicante da un processo di contaminazione culinaria.

"Abbiamo inserito diversi ***ingredienti non asiatici*** – precisa infatti il titolare del posto –, *come* ***pomodoro, tartufo, ostriche francesi, ricci di Galizia, gamberi di Mazara del Vallo****, con l'obiettivo finale di creare quella che riteniamo possa essere una* ***visione moderna e contemporanea della cucina che in primis si rifà al Giappone****. È un fine dining dove vige la* ***rivisitazione in chiave internazionale di ricette asiatiche****, in maniera da offrire al cliente l'opportunità di scoprire nuovi percorsi piacevoli del gusto".*