Cucina giapponese, drink brasiliani: il food pairing secondo BoMaki

untitled-0efe5516

A Milano **BoMaki** ha puntato sul food pairing nel nome del connubio Giappone – Brasile. Risultato? Un successo. La uramakeria nippo-brasiliana, in appena due anni, ha aperto già tre locali nel capoluogo lombardo e presto aprirà il primo ristorante a Torino. La formula è semplice, ma efficace: cocktail con frutta esotica per accompagnare piatti come il carpaccio flambè, il sashimi exotic con salsa di gazpacho al mango e passion fruit o il mix di involtini di gamberi con salsa al curry. Così, per esempio, la caipirinha al maracuja è abbinata al sashimi esotico con gazpacho di mango e pesce crudo "perché il maracuja, con il suo gusto leggermente aspro, contrasta il dolce del piatto".

Se siete in cerca di qualche idea per rinnovare l'offerta, ecco il video che fa per voi. Con i consigli di due dei titolari: lo chef **Jeric Bautista**, ex executive chef di Nobu, e **Francesco Zambon**.

[embed width="560"]https://youtu.be/b_f-5yiBadI[/embed]