Il Giappone vola sul rooftop del Radisson con cinque serate dedicate: la drink list

20240530120808japanindex-107791c1

Per cinque serate **un rooftop milanese si veste di Giappone**, tatuaggi sinuosi e origami, ideogrammi shodo e, naturalmente, mixology e proposta gastronomica ispirate al Paese del Sol Levante e ai suoi distillati. Il tutto valorizzato da **una vista su Milano da un'angolatura realmente a 360 gradi** piuttosto inusuale, che non vede necessariamente il Duomo al centro.

Le serate si chiamano **"Sake Sound Party"** e a organizzarle è **ISSEI Rooftop**, il ristorante panoramico con cocktail bar parte di Radisson Collection Hotel Santa Sofia Milan.

CINQUE SERATE NIPPONICHE

Dal 31 maggio ogni venerdì fino al 28 giugno la terrazza del Radisson (ma in caso di pioggia ci sono gli interni in stile club inglese) sarà dedicata alla conoscenza e all'approfondimento dei saperi e delle arti tipiche del Giappone.

Abbiamo partecipato all'anteprima stampa, ci siamo fatti tatuare (con acrilici, per questa volta) da Claudio Pittan, artista diplomato all'Accademia di Brera e appassionato fin dagli anni Ottanta agli **Irezumi**, i tatuaggi giapponesi: sarà il protagonista della serata del 31 maggio.

Ci siamo fatti scrivere una frase che resterà segreta nella raffinata scrittura shod?, tecnica calligrafica dalla storia millenaria, da **Hiroe Namba** che parteciperà alle serate del 14 e il 21 giugno. E ci siamo cimentate con qualche difficoltà nell'arte degli origami, le sculture di carta, sotto la guida esperta di **Yuzuko Sudo**, che sarà presente agli eventi del 7 e del 28 giugno. In sottofondo, la musica selezionata dal dj **Hiroko Hacci.**

LA COCKTAIL LIST DI MARCO MASIERO

In primo piano in ognuna delle serate c'è una **cocktail list ideata dal bar manager** di Issei Rooftop, **Marco Masiero**, in collaborazione con Sake Company, che dal 2015 seleziona, importa e distribuisce **sake** in Italia.

Masiero ha incontrato il Giappone durante la sua esperienza di cinque anni a Londra, prima in un ristorante nippo-brasilano e poi in un bar giapponese- *«A parer mio* – ci dice - *i giapponesi hanno questa **mania di perfezionismo** che li fa performare sempre meglio ed è questo che mi affascina».*

I quattro cocktail pre-batched sono il **Kodama Piscu** (Pisco Quebranta, Ketel One Vodka, Kodakara Dry Ginger Sake, Cordiale di Cetriolo Sunomono), lo **Yuzu Paloma** (Casamigos Tequila Blanco, Kodakara Yuzu Sake, Lime, Nettare d'Agave, Soda al Pompelmo Rosa), l'**Okazaki Negroni** (Tanqueray N° Ten all'Eucalipto, Yuntaku Amaro Giapponese, Bitter Martini Riserva, Konishi Kokuagari Sake, Vermouth) e il **Tanuki Bloom** (Hendrick's Flora Adora Gin, Amabuki Sake Kasu Shochu, Cordiale alla Lavanda e Barbabietola).

Se il primo cocktail sold out della serata è stato il **twist del Paloma**, a conferma che è questo il cocktail del momento, quello che ha suscitato più curiosità è stato l**'Okazaki Negroni** per la **particolarità della lavorazione**, che ci spiega Masiero *«Al Campari abbiamo aggiunto un **Yuntaku** che è un **amaro giapponese** creato con uno stile italiano ma con botaniche giapponesi, ma la particolarità è che **il cocktail riposa per trenta giorni in un contenitore di cera d'api**. Il risultato è molto bilanciato, meno dritto al punto e meno secco di un Negroni classico, e secondo me più complesso per la presenza di diversi ingredienti che si distinguono uno dall'altro. Il riposo in cera d'api inoltre conferisce al cocktail una consistenza setosa»*.

La **proposta gastronomica è firmata dalla cheffe Chiara Di Salvo** e si muove in un viaggio tra Brasile e Oriente.

LE RICETTE

Yuzu Paloma

Ingredienti:

40ml Tequila Blanco
15 ml Kodakara Yuzu Sake
15ml succo di lime fresco

5ml nettare d’Agave
Top soda al pompelmo rosa

Bicchiere:

Highball

Garnish:

Lime Wedge

Tecnica:

Build

Okazaki Negroni

Ingredienti:

25 ml London dry Gin
10 ml Amaro Yuntaku
30 ml Bitter
20 ml Junmai Sake
15 ml Vermouth
2 dashes tintura idroalcolica all’eucalipto

Bicchiere:

Rocks glass

Garnish:

lemon coin

Tecnica:

Stir and strain

Riposato 30 giorni in cera d’api