Ramen Bar Akira, a Roma arriva l'autentica cucina giapponese

ramen-barpng-ad2defc5

La globalizzazione avanza anche nella ristorazione. A Roma - e precisamente in via Ostiense -, Akira Yoshida, ex giocatore della nostra serie A di calcio a 5, ha inaugurato il Ramen Bar Akira. Qui si può gustare l'autentica cucina giapponese con uno dei suoi piatti tipici, molto simile agli italici spaghetti ma gustati in brodo di maiale, verdure e salsa di soia

“I cuochi sono tutti giapponesi - spiega all’AdnKronos - Akira -, la scelta delle materie prime è fondamentale per garantire la qualità dei nostri piatti. Il ramen lo prepariamo noi, come dire… è fatto in casa, con farina apposita per la creazione di questi ‘spaghetti’ immersi nella zuppa che ha una cottura di 10 ore”.

Nel dettaglio, il menu della casa propone tre versioni della zuppa 'Ramen': la 'black', con spaghetti, zuppa, salsa di soia, brodo di pollo, carne di maiale, spinaci e alghe; la 'white', senza la salsa di soia, e la 'red spicy', con l’aggiunta di miso piccante, germogli di fagiolo, cavolo, porro, akadama. Il tutto accompagnato con topping a scelta che vanno ad arricchire i sapori.

Ma il locale propone anche una grande varietà anche di insalate tipiche giapponesi, per esempio con il tofu. Infine, i saké: il Ramen Bar Akira dalle 24 alle due, si trasforma infatti in Sakè bar dove si potranno gustare diverse marche della bevanda di riso tipica del Giappone.