

Cristina Rombolà

29 ottobre 2020

Un cocktail ispirato alla cultura nipponica e al concetto di ospitalità

Da Kanpai il cocktail Omotenashi realizzato con **Nonino** BotanicalDrink

Continuiamo il nostro viaggio milanese ad alta gradazione, in compagnia di Nonino, la famosa azienda friulana di Grappa appena eletta “Migliore distilleria del Mondo 2019” by Wine Enthusiast. Per la seconda tappa del nostro giro andiamo in uno dei nuovi centri nevralgici della gastronomia meneghina: Porta Venezia. Entriamo in via Melzo, che da qualche anno è il cuore pulsante della zona, e ci fermiamo al numero 12 per goderci il nostro cocktail di ispirazione nipponica, da Kanpai.



Una giovane realtà, che nella prossima primavera spegnerà la sua terza candelina, nata dalla passione dei titolari per il Giappone. Kanpai è quello che in giapponese si definisce izakaya, un'osteria informale dove si va, dopo il lavoro, a bere sakè accompagnato da piatti tradizionali, che non contemplano sushi e sashimi. “Con Kanpai abbiamo voluto portare a Milano uno scorcio di quello che è il Giappone moderno e urbano. La cultura giapponese della tradizione che si esprime attraverso piatti quotidiani, e non con il sushi e il sashimi che, se va bene, vengono preparati solo occasionalmente, magari durante le feste o di domenica”, sottolinea Hippolyte Vautrin, uno dei soci insieme a Enrico Cruccu e Josef Khattabi.



Dietro al bancone c'è il bartender Samuel Lissoni, classe 1980, brianzolo. Dopo diverse esperienze milanesi (tra cui Magnolia e Tombòn de San Marc), trova in Kanpai il luogo ideale in cui poter esprimere la sua filosofia basata su quattro concetti chiave: amore per il Giappone, ricerca degli ingredienti, cura dei dettagli e attenzione nei confronti dell'ospite. “Come nelle migliori izakaya, in questo locale abbiamo voluto dare la priorità alla convivialità. I piatti, cucinati da Masaki Okada, sono ispirati alla cucina quotidiana giapponese e vanno in pairing con la carta dei drink. Sia per la parte food, sia per la miscelazione, usiamo ingredienti nipponici, come alghe, omebushi, dashi. Si può anche scegliere di bere sakè in purezza o vini naturali”, ci spiega il bartender.

Omotenashi è il nome del cocktail che realizza per noi: in giapponese significa ospitalità intesa come cura senza essere invadenti, un po' quello che succede nella cerimonia del tè.



Un drink minimal preparato con L'Aperitivo **Nonino** BotanicalDrink, gin, acidi di champagne (acido lattico e tartarico, usati come sostituto degli agrumi per una questione di sostenibilità ambientale), umeshu (liquore a base di prugna), schichini (gocce di tintura di diverse spezie miscelate con peperoncino leggero). Gli ingredienti vengono shakerati e serviti in coppetta, senza garnish per evitare sprechi. Un cocktail fresco, agrumato e dissetante reso ancora più profumato dall'Aperitivo **Nonino** BotanicalDrink.



Un drink 100% vegetale, il cui inconfondibile colore giallo sole è dato dall'infusione di botaniche, erbe, fiori, frutta, bacche e radici essiccate a bassa temperatura per preservarne le proprietà organolettiche, il gusto e l'odore, e nobilitato da UE® Acquavite d'uva Fragolino Monovitigno® delle vigne Nonino in Buttrio, distillata con metodo artigianale negli alambicchi in rame a vapore della famiglia. Confezionato in bottiglia originale, disegnata da Luca Cendali per la Collezione Nonino UE® Cru Monovitigno® Picolit, è in vetro trasparente da 700 ml. La prima ricetta de L'Aperitivo Nonino risale al 1940, quando Silvia Nonino, moglie di Antonio, rimasta vedova, diventa la prima donna a capo di una distilleria. Cuoca di eccellenza e esperta di botaniche, si inventa l'Aperitivo Bianco Nonino come bevanda di piacere per il palato e per l'animo. Nel corso degli anni Giannola e Benito Nonino prima, e Cristina, Antonella ed Elisabetta, dopo, ispirate dall'archivio storico di famiglia, rielaborano in chiave contemporanea l'antica ricetta.

