NERO

SAKE ITALIANO

Rassegna Stampa

Blog.ilgiornale.it/gente di spirito

15 giugno 2019

Né banzai, né samurai: arriva «Nero», il sakè italiano

Capaci tutti di aprire un sushi bar a Milano. Ma provate voi a produrre il sakè nel Paese del vino. Missione (anche culturalmente) impossibile. Almeno finché non è nato «Nero», il primo sakè italiano. Siamo a Vercelli, regno del riso: qui, nell'azienda Risi&Co-Gli Aironi, coltivano il riso nero integrale «Penelope». Una varietà dal gusto quasi fruttato, che messa in mano ai ragazzi della scuola di barman torinese Evho e del bar Affini diventa la base per una bevanda unica nel suo genere. Non la semplice copia del «vino di riso» giapponese (fermentato grazie a una particolare muffa nobile), ma una reinterpretazione «100% made in Piemonte». Al posto dell'*Aspergillus Oryzae*, lieviti di birra selezionati in omaggio ai birrifici sabaudi; e per fortificare la bevanda si segue la preparazione del vermut, altra eccellenza locale, ovvero alcol aromatizzato con botaniche come l'artemisia. Il risultato è un prodotto che al naso mostra le lievi note umami e sapide del sakè, ma che ricorda le *Weissbier* e tradisce il tocco erbaceo e dolce di anice e assenzio. In bocca l'acidità della fermentazione è piacevole, ma anche qui la parte vermut si fa più marcata verso un finale di liquirizia, vaniglia e birra Lambic. Liscio funziona, ma in cocktail a base frutta è più esplosivo dei manga.

Nero (50 cl), 17°, 25 euro

ESPERIENZE
PIACERI
PASSIONI

.lifestyle

Tradizione. Atmosfera da casa di campagna nel ristorante La Villa dell'Andana a Castiglione della Pescaia (Gr)

A tavola
Pappardelle, risotto e chiacchiere: il ritorno trionfale del pranzo della domenica

Il brunch ha fatto il suo tempo: ora l'ultimo giorno della settimana si celebra (di nuovo) seduti a tavola, godendo di ricchi menù e apparecchiature come una volta
De Cesare Viola - pag. 17

Iscriviti alla newsletter .lifestyle
Tutte le news della settimana
in un unico appuntamento
24o.it/newsletter

Il segnale. Persino lo storico chef de cave Richard Geoffroy ha lasciato Dom Pérignon per dedicarsi a un progetto sul sake, segno che anche in Europa non è più solo una bevanda etnica con la sua tipica cerimonia

Dal Giappone. Siamo secondi in Europa per l'import del vino trendy che, dal pesce crudo alle zuppe, vanta ottime combinazioni a tavola - E poi c'è il Nero, dal riso piemontese

Sfumature di sake

Maria Teresa Manuelli

Gli italiani sono tra i maggiori appassionati di sake in Europa. La notizia che a ottobre l'Italia aveva superato la Gran Bretagna, divenendo il secondo maggiore importatore di sake d'Europa, non è però passata inosservata dagli addetti ai lavori. Al punto che c'è chi cerca di riprodurre il celebre vino giapponese anche entro i nostri confini.

Ricavato dal riso, il sake (senza accento) è prodotto dalla fermentazione di un microrganismo (*koji*) e di lievito (*kobo*). Il 9/10 contenuto alcolico può variare dal 13 al 16%. In Giappone il sake esiste da duemila anni, in Europa ha cominciato a essere presente vent'anni fa, ma solo negli ultimi tre anni è diventato veramente trendy, ovvero da quando si è cominciato a lavorare culturalmente sul prodotto. Tanto da entrare stabilmente nelle drink list di molti locali gourmet.

E così, quando lo scorso autunno, Richard Geoffroy, lo storico *chef de cave* di Dom Pérignon, ha deciso di lasciare la celeberrima casa di Champagne per dedicarsi a un progetto sul sake, il fatto è stato interpretato come un segnale che qualcosa stava cambiando nel mondo degli alcolici e che da fenomeno "etnico" il sake stia diventando qualcosa di più.

Importazioni triplicate

Arrivato in Italia dapprima attraverso i locali tipici giapponesi, ben presto è passato a quelli gourmet dove gli chef lo usano e lo interpretano in cucina, fino a - tendenza degli ultimi anni - delle vere e proprie "saketeche", dove gustarlo da solo o in accompagnamento a piccoli piatti.

«L'Italia – spiega Marco Massarotto, fondatore dell'associazione Le Vie del Sake – ha triplicato i volumi di importazione dal 2008 al 2018. Siamo secondi per quantità, ma solo quarti per valore. Vuol dire che, a differenza di altri Paesi europei, dobbiamo ancora imparare a bere sake di qualità». Massarotto dal 2014 è anche il promotore del Milano Sake Festival che si tiene ogni anno in settembre, ora evolutosi nel Japan Festival. Da poco è stato nominato rappresentante europeo dall'associazione giapponese dei produttori di sake, con il compito di diffondere quello che accade nei diversi paesi e di divulgare la cultura di questa millenaria bevanda.

Complementare al cibo

Contrariamente a quanto si pensa, il sake dà il meglio di sé negli abbinamenti con il cibo. «Ha delle straordinarie capacità di combinazione con gli alimenti – svela Massarotto –, come il vino, da cui si differenzia organolettticamente: questo viene da un frutto, l'uva, e ha quindi una base dolce-acida e interagisce con il cibo per contrasto. I sake, invece, che ha come base l'*umami* (che è il quinto gusto giapponese, *ndr*), ha una base di dolcezza e sapidità e agisce per complementarietà».

Ma soprattutto non è tutto uguale. Ci sono, infatti, i sake più delicati che si accompagnano bene con i pesci, dai crudi ai grigliati, con le verdure, il parmigiano, il prosciutto crudo; i sake più corposi, invece, che stanno bene con le carni grigliate, gli stufati e le zuppe; i sake più rari, come i non filtrati e non pastorizzati, che si prestano ad abbinamenti arditi, come quello con il gorgonzola e i formaggi erborinati; i sake invecchiati che prendono il classico sentore di mandorla e albicocca passita e che si armonizzano con il foie gras e i paté. Per terminare con quelli da fine pasto o da "meditazione".

Sommelier di professione

E come per il vino, anche il sake necessita di persone esperte che lo sappiano valorizzare. «Si va diffondendo sempre più la figura del sake sommelier – spiega Lorenzo Ferraboschi, titolare di Sake Company (azienda di distribuzione di sake) e di Sakeya (bar, ristorante e shop dedicato al sake) nonché responsabile italiano della Sake Sommelier Association (Ssa) –, un professionista sempre più richiesto dai ristoranti gourmet e di alto livello».

Per questo Sake Company ha stabilito una collaborazione con la prestigiosa Sake Sommelier Association SSA, il principale ente internazionale per la formazione e certificazione dei Sake Sommelier al di fuori del Giappone, e offre in Italia l'unico corso di Sake Sommelier Certificato e riconosciuto in tutta Europa. Ha la durata di tre giorni con esame finale ed è la principale certificazione internazionale dedicata alla conoscenza del sake. Una volta ottenuta questo primo attestato, si può accedere al corso Avanzato, riservato a un gruppo ristrettissimo di sole 10 persone e che si tiene in Giappone per la durata di 8-9 giorni, direttamente nelle cantine di produzione.

Nero, dalle risaie vercellesi

Il successo del sake in Italia ha fatto scattare la scintilla anche per sperimentazioni e contaminazioni nostrane. L'ultimo nato è Nero, un prodotto al 100% made in Piemonte, frutto dell'incontro tra il riso nero de "gliAironi" e la mixology del locale Affini e della scuola per barman EvHo. «Nero nasce dalle risaie vercellesi e dai luoghi della miscelazione torinese. Non vuole essere un'imitazione del prodotto giapponese, ma una celebrazione delle eccellenze Piemontesi», chiarisce Gabriele Conte, titolare dell'azienda risicola gliAironi. La base, infatti, è il riso nero integrale Penelope dell'azienda vercellese.

Una varietà autoctona caratterizzata dalla presenza di antociani, da cui il colore scuro, con una profumazione fruttata e un gusto intenso che vengono trasmessi al prodotto finale. Questo "sake" italiano, comunque, prende soltanto ispirazione dalla tradizione orientale per poi cercare tutta un'altra strada: il processo di fermentazione, infatti, avviene grazie ai lieviti della birra. «Un omaggio agli storici birrifici piemontesi che, a inizio '900, hanno fatto di Torino una delle capitali europee di questa bevanda».

Piemontese come il vermut

Le contaminazioni però non finiscono qua. Nero prende a modello anche un'altra specialità torinese come il vermut, liquore considerato per anni "di nicchia" ma tornato recentemente alla ribalta, da cui si ispira per la fortificazione, l'incremento cioè del grado alcolico attraverso l'aggiunta di alcool, e per l'aromatizzazione, grazie all'utilizzo delle principali erbe botaniche, come artemisia e achillea, che insaporiscono il vermut stesso. «Il risultato finale – conclude Conte – è uno "spirito" innovativo, che punta a far incontrare le diverse culture rispettandone le differenze ed esaltandone le similitudini: rotondo e sapido al palato come un sake, ma anche aromatico e speziato e con una nota finale di vaniglia tipica del vermut».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

QUATTRO INDIRIZZI

Sakeya (via Cesare da Sesto 1, Milano) vanta la cantina di sake più grande d'Europa. Aperta nel dicembre 2016 da Lorenzo Ferraboschi e Maiko Takashima, fondatori di Sake Company, è la prima "House of Sake" italiana (*nella foto*). Un progetto che può vantarsi del patrocinio delle prefetture giapponesi.

Saketeca Go (viale Piave 5, Milano). Situato nel centro di Milano, è il primo locale del suo genere in Italia, capace di farvi vivere in prima persona la tradizione giapponese del sake. Atmosfera informale e rilassata, in cui acquistare o assaggiare uno dei tanti sake della carta.

Kanpai Milano (via Melzo 12, Milano) ha aperto nel 2018. Un'autentica izakaya giapponese (un locale informale e popolare dove si beve sake). Una carta di sake per intenditori e il cibo è lo stesso che si può mangiare per le strade di Tokyo.

Sake Bar Akira (via Guglielmo Calderini 1, Roma), nato dal successo del celebre Ramen Bar di Akira Yoshida è un sake bar, dove gustarlo anche miscelato, con una drink list da una decina di cocktail, e una cucina d'accompagnamento.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ITINERARI

A PIEDI

Pisa sconosciuta vista dalle antiche mura

Passeggiare sopra Pisa. Camminare lungo le mura medievali per tre chilometri tra merletti, parapetti, bastioni accanto a cedri del libano giganteschi. Ammirare in quota Piazza dei Miracoli da una prospettiva sconosciuta, come da un improbabile drone arcaico. La costruzione delle antiche mura di Pisa risale al 1154, il completamento nel 1284. Nella primavera del 2018, dopo molti anni, il camminamento sugli antichi bastioni pisani è stato riaperto al pubblico, diventando una nuova attrazione turistica e culturale della città toscana. Il camminamento delle mura pisane, con i suoi 11 metri di altezza, offre al pubblico la possibilità di osservare la città da una prospettiva originale e inedita. Sono disponibili quattro punti di accesso: Torre Santa Maria, Torre Piezometrica, Piazza delle Gondole e Torre di Legno. L'intero percorso si sviluppa lungo 3,1 chilometri (prezzo intero: tre euro; per i residenti: due euro; informazioni sul sito www.muradipisa.it).

— **Marco Morino**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PERCORSO
Lunghezza percorso: 3.100 metri
Tempo: un'ora circa

IN TRENO

Da Berna a Basilea con le «museum cards»

La Svizzera ha investito moltissimo nella rete ferroviaria e nella cultura. Scelte lungimiranti: la prima ben si adatta al tempo dell'emergenza climatica e dell'ambientalismo delle giovani generazioni. La seconda è utile per tenere costanti i flussi turistici durante l'anno. Due gli strumenti da usare, ad esempio, per visitare, senza lo stress legato agli spostamenti in auto, i musei di Berna e Basilea, che distano in treno meno di un'ora: acquistando le carte ferroviarie e dei musei, a costi molto ridotti si può passare dal Zentrum Paul Klee di Berna, disegnato da Renzo Piano e che ospita la più grande collezione del pittore svizzero, al la casa-museo Albert Einstein. Se si vuole fare tutto in un giorno, dalla capitale si può andare a Basilea, con l'imbarazzo della scelta: per gli appassionati d'arte la priorità è la Fondazione Beyeler, per chi ama il design il Vitra Museum.

— **Giulia Crivelli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PERCORSO
Da Berna a Basilea
Distanza: 69 km
Durata: 55 minuti

IN AUTO

Percorsi contemporanei sulle strade di Sicilia

Questi giorni sono perfetti per chi ama l'anima da continente della Sicilia: mentre il Teatro Greco di Siracusa ospita le rappresentazioni delle opere di Euripide e Aristofane, è in corso "Geografico", un progetto-itinerario di arte contemporanea. Basato a Bruxelles, ma ideato e promosso dall'italiano Pietro Fortuna, ha scelto quest'anno la Sicilia per portare le sue tappe di performance e installazioni. Dopo l'avvio a Catania, ieri è stato Palazzo Landolina a Noto a ospitare gli artisti. Si può seguire il loro itinerario proseguendo fra le belle campagne della E45 per arrivare a Favara (Ag), dove il 28 maggio ci sarà un progetto di «rigenerazione culturale» al Farm Cultural Park. Risalendo poi la SS 189 ci si trova a Palermo il 31 maggio, con un evento diffuso fra piazza Magione, Dimora Oz, Palazzo Sambuca, KaOz e Teatro Garibaldi.

—**Chiara Beghelli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PERCORSO
Da Noto a Palermo
Distanza: 304 km
Durata: Circa 5 ore

La Repubblica

29 maggio 2019

Se è l'Italia a copiare (e gareggia con gli originali)

Elisa Poli

La rinascita del caviale italiano, divenuto un best seller nel mondo, è partita da un paese vicino a Brescia, mentre la new wave delle ostriche si fonda su un allevamento d'eccellenza nel Gargano. Da bere: sake e gin nostrani

Ostriche e caviale come eccellenze italiane. Gin e perfino sake nostrani. C'eppa, anzi merita, della globalizzazione? In alcuni casi si tratta di ispirazione e reinterpretazione, in altri di riappropriazione: come nel caso delle ostriche, diffuse nel mondo dagli antichi Romani. Che ne erano appassionati e le servivano con la neve, come scriveva Plinio il Vecchio. Armando Tandoi, general manager di Oyster Oasis, ha realizzato il suo sogno: un allevamento di ostriche made in Italy, anzi made in Puglia, sua regione d'origine. «In Italia siamo fra i più grandi allevatori di cozze, ma non di ostriche. Le ostriche necessitano infatti di molta tecnica e cura, tanto che in Francia gli allevatori sono chiamati "giardinieri del mare"» spiega. Tandoi ha seguito i più bravi, «per capire come ottengono le migliori qualità e scoprire nel dettaglio i diversi tipi di allevamento». Oggi la sua ostrica di San Michele, il cui pome strizza l'occhio alla famosa baia di Mont Saint Michel ed evoca il santo protettore del Gargano, ha un profilo organolettico eccellente. «Abbiamo già feedback ottimi dal mercato asiatico e sicuramente San Michele sarà nei migliori ristoranti italiani. Ma la soddisfazione più grande sarebbe conquistare la Francia» aggiunge.

Il sistema di coltivazione, creato ad hoc, simula l'alternanza delle maree, con movimenti di immersione ed emersione di corde, azionati esclusivamente dalla forza fisica dell'uomo. L'allevamento di ostriche, di per sé altamente sostenibile, è in questo caso particolarmente attento al rispetto dell'ambiente, tanto più che si trova nella laguna di Varano, riserva naturale parte integrante del Parco Nazionale del Gargano.

A partire da Calvisano, in provincia di Brescia, anche il caviale, apprezzatissimo nel Rinascimento da nobili e papi, è ridiventato un'eccellenza italiana: siamo il terzo Paese produttore nel mondo e il primo per quello prodotto in bacini con acqua di falda (e non di fiume o lago come succede all'estero).

«Controlliamo costantemente la qualità dell'acqua degli allevamenti», racconta Carla Sora direttore generale Agroittica Lombarda, azienda produttrice ed esportatrice del caviale Calvisius, «e le analisi chieste dal Ministero della Salute sono davvero molte. Il risultato alla fine è di altissima qualità. Ricordiamo perciò ai consumatori di leggere l'etichetta del caviale per essere certi della sua provenienza». E con l'offerta Calvisius e Ars Italica Calvisius, con lattine di grammature diverse e 14 tipologie, il caviale conquista sempre di più gli italiani e i Millennial.

In realtà talvolta è difficile stabilire l'origine di alcuni alimenti: ostriche e caviale erano made in Italy già in tempi antichi

Anche lato drink l'Italia rompe le barriere. Gabriele Conte, socio dell'azienda di riso Gli Aironi di Vercelli, è uno degli ideatori e produttori di Nero: un sake che "parla piemontese", total black e nato per la mixology. Ottenuto da riso nero integrale con lieviti della produzione birraria, è fortificato e aromatizzato come nella tradizione del vermut con vaniglia, artemisia, achillea.

Dall'altra parte dello Stivale, c'è Ivano Trombino di Vecchio Magazzino Doganale, a Montalto Uffugo in Calabria, con una microproduzione di gin capaci di approdare anche a Londra. Gli the Authentic Rural Gin è prodotto con botaniche locali come ginepro di bassa quota e limoni Igp di Rocca Imperiale. Racconta Trombino: «poi abbiamo creato Gil Italian Peated Gin l'unico gin torbato al mondo con la torba della Sila. E ho messo il Big Ben in etichetta». Una chiara dichiarazione d'intenti.

La Stampa

Pietro Pirola, 23 anni, ha frequentato il corso di Viticoltura ed enologia
Il riso dell'azienda "gliAironi" ha subito aperto nuovi orizzonti

Nero, il sake con dna vercellese protagonista di una tesi di laurea

ANDREA ZANELLO
VERCELLI

Nero, il primo sake italiano con dna vercellese è diventato anche protagonista di una tesi di laurea. Il lombardo Pietro Pirola, 23 anni di Olgiate Molgora, si è laureato nel corso di Viticoltura ed enologia, facoltà di scienze agrarie e alimentari dell'Università degli studi di Milano. Il titolo della tesi era «Il mercato del sake, il caso studio del primo sake italiano». In remoto seduto da casa lo studente, che attualmente già lavora come sommelier in un ristorante a Merate (provincia di Lecco), ha discusso la tesi focalizzata sul sake vercellese, dal riso dell'azienda «gliAironi». Il fermentato di riso tutto italiano nell'elaborato di laurea del novello dottor Pirola è il protagonista. «Con Stefano Corsi, docente di Economia del vino e mio relatore - ha spiegato Pietro Pirola - ho concordato la tesi. Del sake avevo letto qualcosa, ma non sapevo molto. Il potenziale però del prodotto a livello mondiale è alto e si aprono nuovi orizzonti. Quando abbiamo scoperto di Nero abbiamo capito che come argomento poteva essere molto interessante. Gabriele Conte, di «gliAironi", quando è stato contattato ha dato la sua benedizione alla tesi ed è partito il lavoro. «Purtroppo le interviste sono avvenute tutte al telefono - spiega il tesista - perché con il lockdown spostarsi tra Lombardia e Piemonte non era possibile». Ma il lavoro ha preso forma. Dopo i capitoli introduttivi su cenni storici, varietà di riso e produzione del sake ci si addentra nel dettaglio. Il cuore della tesi analizza il mercato giapponese, l'export collegato all'aumento del consumo di sushi, i produttori di sake fuori dal Giappone per arrivare al caso di Nero, legato ai nuovi gusti in tema di miscelazione e cocktail. «A settembre aspettiamo Pietro in azienda» è l'invito di Gabriele Conte. Non mancheranno i brindisi con il sake per festeggiare la laurea ma anche il successo di Nero, progetto che vede la partecipazione di Affini con Davide Pinto, Manuel Montalbano e Luca Bogina. Presentato nel 2019 durante il Festival del giornalismo alimentare di Torino Nero ha fatto strada. «Il progetto è decollato - conferma Conte - dopo essere riusciti a realizzare per primi un sake italiano ora lo stiamo facendo conoscere. E' iniziata la distribuzione a livello nazionale. Grazie a Michele Marzella, brand ambassador e bar manger di Affini, sono stati ideati dei cocktail per esaltare Nero. Il lavoro ora è quello di insegnare a realizzarli: una nostra squadra gira i locali che hanno Nero per spiegarne l'utilizzo». A settembre Nero sarà da Eataly e al Green Pea, il nuovo centro commerciale ecosostenibile che sta prendendo forma a Torino proprio di fianco a Eataly. «Ci stiamo muovendo anche all'estero, dove è più difficile per questioni di normativa. A settembre partiamo con la prima distribuzione sul mercato degli Stati Uniti». —

«All'inizio non sapevo molto, ma il potenziale del prodotto a livello mondiale è alto»

Il primo sake italiano con dna vercellese è diventato protagonista di una tesi di laurea

料理通信

The Cuisine Magazine

EATING WITH CREATIVITY

評判のパンの
味と食感と作り方
写真で詳しく紹介!

6

JUNE 2019
1008YEN

あのパン屋さんの生地が、おいしい理由。

Strawberry & Mascarpone cheese Tartine
with Tofu sour cream, Pistachio,
Organic honey with Olive oil.

"bricolage bread"

bricolage bread & co.

"パン生地のニュースタンダード"を発表します!

名門から新星まで"食パン"テイスティング

女子を魅了するサワードゥのカントリーブレッド/パン飲みとサンドイッチブームが生地を変えた!!

[第2特集] 都市で小さな農業を!

Vercelli

text by
Mika Hisatani
久谷満香：在ローマ

メイン・イタリーのSAKE誕生

ピエモンテ州の高品質米メーカー「リ・アイローニ」が、"SAKE"の生産を開始した。ペネロペという地元ヴェルチェッリ在来種の黒玄米を使い、日本酒を参考にしながら1年かけて開発したもので、その名も「ネロ(伊語で黒の意)」。他の米に比べて約10倍のアントシアニンを含んでおり、液体の色が透明ではなく黒いのも、この品種の特徴からだ。「ネロ」は米を発酵して造るが、日本酒をそのまま真似るわけでなく、あくまで地元ピエモンテのリキュールをイメージしているという。発酵にはビール酵母を使い、さらには同地を代表するリキュール、ヴェルモットの香り付けに使う薬草を浸けた麦のアルコールを添加。味わいは、飲み口に日本酒のような米ならではのまろやかさがあり、後味にはヴェルモットを思い起こす薬草や柑橘のアロマが残る。アルコール度数は17度と高めで、食中酒ではなくアペリティフやカクテル向けというのも頷ける。好奇心をくすぐるイタリアの"SAKE"は今年5月から販売される。

◎NERO SAKE DI VERCELLI
GLI AIRONI www.gliaironi.it

New York

text by Kuniko Yasutake
photograph by Nightfood
安武邦子：在ボストン

眠りをサポートする"夜用アイスクリーム"

業界初"スリープ・フレンドリー"な新アイスクリーム が売れている。2月に全国発売開始後すぐさま在庫切れとなった「ナイトタイム・アイスクリーム」は、睡眠医学や栄養学専門家の意見を基に、夜食べても眠りを妨げない材料を採用した。製造販売するナイトフード社CEOのショーン・フォルクソン氏は、自ら睡眠障害の経験がある。その原因が夜食だと気付き、「ならば夜食の質を改善しよう」と起業。米国人家庭でのアイスクリーム消費時刻は"就寝前の数時間"が8割以上とする有識者達の見解に着眼した。薬や睡眠導入サプリメントの力は借りず、ミネラル、繊維、タンパク質が高く、脂肪分、カロリー、ラクトースは低め。さらに、睡眠を促す効果のあるメラトニンを自然に含むチェリー、カフェインレスのコーヒーやチョコで覚醒作用を抑え、夜間の消化プロセスを穏やかにサポートする。グルメ、健康、ライフスタイル、ビジネス誌がこぞって注目するこの商品は、今後、夕食後や夜食用菓子の登場を促す起爆剤になり得るかも？

◎Nightfood Nighttime Ice Cream
https://nightfood.com
全8フレーバー　各5.99ドル
夜食に関する報告は https://nightsnacking.com へ

＊1ドル＝約110円(2019年4月現在)

世界の食トレンド、一目でわかります。

WORLD TOPICS

edit by Aya Ogura

Kochi

text by Akemi Purushotham
photograph by Salam Olattayil
プルショータム朱美：在チェンナイ

消えゆく在来種米を食べられるアーカイブに

2018年12月から今年3月まで、南インド・ケーララ州コチ市でインド最大の現代芸術展「コチ＝ムジリス・ビエンナーレ2018」が開催された。中でも、食に関連するアートプロジェクトとして、インド各地の在来種米のアーカイブ化を行う「エディブル・アーカイブズ」が注目を集めた。「食堂」という形をとり、そこに関わる全ての人々——農家、材料を調達する人、料理人、食べにくる人々——の体験や記憶を蓄積していく仕組みだ。1960年代以降、インドでは米の品種改良が進み、10万種ともいわれる在来種米が、姿を消したり、小さなコミュニティ内のみで栽培されるようになった現状がある。シェフのアヌミトラ・ゴーシュ・ダスティダルさんを中心としたプロジェクトメンバーは、各地を回って在来種米とその食文化を調査した。プロジェクトで使用された米は20数種。日替わりで1～2種を使って米を中心にしたメニューを展開した。今後も調査は続き、インド各地やパリでのポップアップイベントも決定している。

◎Edible Archives
Instagram：@ediblearchives　ビエンナーレ終了後も、SNSにはリサーチやプロジェクトの最新情報が更新されている。
Kochi-Muziris Biennale　2018年12月12日～2019年3月29日開催

Lima

text & photograph by
Keiko Harada
原田慶子：在リマ

飲食と物販の垣根は曖昧に。リマのヴィーガン事情

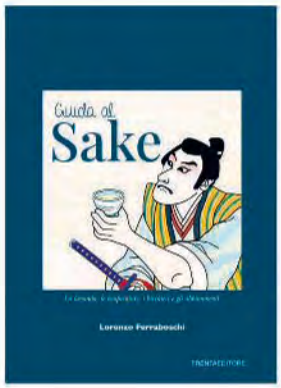
健康志向や環境保護意識の高まりから、ヴィーガンレストランや自然食品店が次々オープンするリマ。後者は大型化・高級化が進み、カフェを併設しているのが特徴だ。自社農園で栽培したオーガニック野菜や加工品、ヴィーガン食品を販売する「サマカ・オルガニコ」も、カフェを運営する自然食品店のひとつ。新鮮な野菜を使ったオープンサンドやヴィーガンチョコタルト、日替わりランチの他、コカとクルクマ(ウコン)のハーブティーやキヌアミルクなどペルーならではのメニューを多く取り揃え、気に入った料理の食材をすべて店頭で入手できると好評だ。また、店内に自然食品コーナーを設け、物販に力を入れるヴィーガンレストランも増えている。自社の食材がいかに安全かを視覚的に伝える狙いがあるようだ。「日ごろから身体に良いものを」という流れが定着しつつあるリマで、外食内食の区別なく顧客にアピールしていくことは不可欠。棲み分けによりこれまで隔てられてきた飲食業と販売業の垣根は、年々低くなりつつある。

◎Samaca Orgánico
Av.Tejada 510 Barranco, Lima (altura de la cuadora 12 de la Av.28 de julio de Miraflores)　☎+51-01-340-6361
8:00～21:00(日曜9:00～18:00)　無休　www.samacaorganico.pe

L'Oriente è vicino

Kanpai! È così che si brinda in Giappone. L'indirizzo giusto per immergersi nel profumato mondo del fermentato di riso è quello di via Cesare da Sesto 1, a Milano, dove ha sede **Sakeya**, bistrot, cocktail bar e store nonché prima *sake house* italiana con il patrocinio delle prefetture giapponesi. Qui si possono scoprire oltre 150 etichette provenienti da 47 Regioni Giapponesi, in abbinata alle creazioni dello chef Masaki Inoguchi, dagli *obanzai*, al sushi fino ai classici piatti di portata (*sakeya.it*).

Ispirazione Sol Levante per la carta da parati *Crane bird*, Woodchip and Magnolia.



Portare la cultura del sakè di qualità in Italia è la missione di Lorenzo Ferraboschi, fondatore di Sake Company e autore di *Guida al sake*, TrentaEditore.

Ton sur ton il set con la bottiglia *tokkuri* e 4 bicchierini *ochoko* di Kitchen Kraft.

...o *sakè*?

L'antico elisir di gusto made in Japan è pronto a diventare il **nuovo rito** tuttopasto. *Kanpai!*

Creato nel 1973 con tre blend di riso è tra i più apprezzati, perfetto con pesce bianco, Urakasumi Zen.

Ottenuto dal riso nero integrale Penelope coltivato nel vercellese, Nero Sake Italiano.

Gin, sakè, succo d'ananas e anacardi: è il mix perfetto di *Citylife*, il cocktail in carta da Armani/Bamboo Bar.

Originale, il *masu*, scatoletta in legno di cedro nata per porzionare il riso, poi usata per bere sakè, *Masu-japan.com*.

Tocco geisha con la borsetta portaprofumo, design Elin Pajot, Autour du Parfum (42,60 euro).

Dal Piemonte arriva Nero, il sake italiano

Italia e Giappone sono ora più vicini. E ciò grazie al Piemonte: è qui che è nato *Nero*, il primo sake italiano. L'idea di creare un nuovo spirit ispirandosi alla tradizionale bevanda a base di fermentato di riso simbolo del paese del Sol Levante è di tre realtà imprenditoriali piemontesi: **gliAironi**, azienda vercellese dei soci Gabriele Conte e Michele Perinotti e tra i maggiori produttori di riso di alta qualità, il cocktail bar torinese **Affini** di Davide Pinto ed **evHo**, la scuola di barman di Torino di Luca Bogino e Manel Montalbano, che ha affinato la ricetta e seguito tutta la produzione.

L'idea dei creatori di *Nero*, che per la sua produzione e commercializzazione hanno dato vita a un nuovo brand, In Fermento, non era però replicare la bevanda orientale, quanto, piuttosto, rendere il giusto omaggio alla sua tradizione millenaria, fornendone un'originale interpretazione. Un'interpretazione fortemente caratterizzata da elementi del loro territorio, dalle materie prime al processo di lavorazione, tutto piemontese, che si richiama a quello del vermouth e della birra. Insomma, un sake, perché si tratta sempre di fermentato di riso, ma tutto italiano.

Principale protagonista della ricetta di *Nero*, frutto di oltre un anno di ricerca e tentativi, è il riso nero integrale Penelope de gliAironi, una varietà autoctona del vercellese caratterizzata da un'alta presenza di antociani, che hanno un'azione antiossidante benefica per la salute, che unisce alle proprietà nutrizionali una profumazione fruttata, sconosciuta ai risi giapponesi, un gusto intenso e il particolare colore. Proprietà che vengono tutte trasmesse al prodotto finale.

Per la fermentazione del riso, a differenza del sake tradizionale, non viene usato il koji (Apergillus oryzae), una muffa nobile, ma vengono impiegati lieviti della birra accuratamente selezionati: un omaggio agli storici birrifici piemontesi che, a inizio Novecento, hanno fatto di Torino una delle capitali europee di questa bevanda. La bevanda così ottenuta ha un volume alcolico del 12% che viene portato al 17% tramite fortificazione, ovvero con l'aggiunta di alcol puro. Se la fortificazione non è sconosciuta al mondo dei sake, sebbene per la tradizione giapponese si tratti di una pratica moderna, che serve a donare aromi più freschi e vivaci, e individui una tipologia specifica di sake, gli honjozo (mentre quelli puri, ovvero prodotti esclusivamente con riso e acqua si chiamano junmai), nel caso di *Nero*, il processo prende a modello un'altra eccellenza torinese: il vermouth. Non a caso all'aggiunta di alcol di grano segue l'aromatizzazione, fatta con un'infusione delle principali erbe botaniche che insaporiscono il vermouth, a partire dall'artemisia e dall'achillea.

Risultato di questa contaminazione di tradizioni e di culture è uno spirito innovativo dal caratteristico colore nero, rotondo e sapido al palato come un sake, ma insieme aromatico e speziato e con una nota finale di vaniglia tipica del vermuoth. Uno spirito che vuole superare i tradizionali confini di servizio della bevanda giapponese, per proporsi anche come un ingrediente da miscelazione, grazie alla sua più robusta struttura alcolica (alc 17% in vol), al profilo aromatico più marcato e distinto e alla sua versatilità. Un esempio di possibili realizzazioni è *Freaky Negroni*, creazione del bartender Michele Marzella dell'Affini, preparato con *Vermouth Anselmo*, *Bitter Campari* e *Nero*.

Nero, nella sua elegante e altrettanto originale bottiglia da 500 l, sarà in distribuzione a partire dalla metà di aprile.

Il Sakè italiano è NERO, nato in Piemonte guardando il Giappone

Aromatico, strutturato e versatile: la nuova bevanda italiana che impiega riso nero integrale, strizza l'occhio al Giappone e trae forza dalla più pura tradizione del Vermouth sabaudo.

Una bottiglia di Saké Nero prodotto da In Fermento, in vendita entro fine maggio (Foto © Silvia Fissore).

Da quest'anno c'è un sottile fil rouge che collega il Piemonte con il Paese del Sol Levante: il **sakè**. O meglio, il **primo sakè nero prodotto in Italia**. A partire dalla varietà di riso utilizzato, il Penelope, un nero integrale selezionato da un'azienda risicola tra le maggiori produttrici di riso di qualità.

Siamo in provincia di Vercelli, nella **Tenuta gliAironi**, nel cuore delle risaie. Un paesaggio costruito nei secoli dalla fatica dell'uomo e mantenuto tale da una complessa opera ingegneristica fatta di canali, rogge, fossati e chiuse. Motore di tutto, l'acqua di due fiumi, il Po e la Dora Baltea.

Qui, dalla visione di due realtà diverse – da un lato appunto gliAironi di Michele Perinotti e Gabriele Conte, e dall'altro **Affini di Davide Pinto**, uno dei fautori del rilancio del **Vermouth a Torino** – nasce **Nero**, un prodotto che strizza l'occhio al Giappone, ma al tempo stesso celebra la tradizione piemontese dei fermentati.

Riso integrale nero "Penelope", usato per il Sakè Nero e coltivato da gliAironi di Vercelli (Foto © Silvia Fissore).

Nero, tecnica di produzione e caratteristiche

Questo particolare sakè nero però non è la semplice replica della classica bevanda nipponica. Dopo aver subito un **processo di fermentazione simile a quello della birra**, infatti, viene "fortificato" con l'**aggiunta di alcol di grano e di un bouquet di aromi** che tipicamente si utilizzano nella produzione del Vermouth torinese.

Mango Matter: Saké Nero, Rhum Agricole Al Curry, Zucchero, Purea di mango, lime. Gusto deciso e nota speziata, ideale per un risotto con formaggio erborinato (Foto © Silvia Fissore).

Il risultato finale è un **fermentato che arriva a 17 gradi**, più alcolico quindi rispetto al sakè giapponese. Il suo gusto, assolutamente unico, crea interessanti possibilità di miscelazione. Un esempio di possibili realizzazioni è **Freaky Negroni**, creazione del bartender Michele Marzella dell'Affini, preparato con Vermouth Anselmo, Bitter Campari e sakè Nero.

> *«L'idea di partenza – spiega Gabriele Conte – era omaggiare il sakè, una bevanda antichissima e complessa che non ha niente a che vedere con quello servito nei classici "All you can eat" asiatici. Ma al tempo stesso non volevamo dimenticare la tradizione della nostra terra».*

Il prodotto finale, pertanto, ha precise peculiarità che rimandano chiaramente anche al territorio piemontese.

> *«Per produrre Nero – aggiunge Conte – non viene utilizzato il koji (Apergillus oryzae), la muffa nobile impiegata per il saké asiatico, ma si ricorre a lieviti della birra accuratamente selezionati: un omaggio agli storici birrifici piemontesi che, a inizio Novecento, hanno fatto di Torino una delle capitali europee di questa bevanda».*

La ricetta di Nero è frutto dell'incontro di aziende e talenti

Nasce così un prodotto al **100% made in Piemonte**, frutto dell'incontro tra il riso nero de gliAironi e le sperimentazioni della mixology torinese di Affini.

Paint it Black: Saké nero, Humeshu (liquore giapponese alla prugna), bergamotto, lime, zucchero per un punch a tendenza fruttata, ideale con un dessert a base di frutta (Foto © Silvia Fissore).

A codificare la **ricetta finale**, ci ha pensato evHO, la scuola torinese di barman di Luca Bogino e di Manuel Montalbano. Il risultato di tutte queste contaminazioni è un **saké decisamente innovativo**, molto strutturato e dal caratteristico colore nero. Della bevanda nipponica conserva il **gusto rotondo e sapido** ma, nelle note aromatiche e speziate, ricorda anche un vermouth.

Saké Nero, liquore di Genziana, tè Kombucha all'ibisco. Cocktail da abbinare a carne cruda (Foto © Silvia Fissore).

Un nuovo brand per commercializzare Nero

Per la sua produzione e commercializzazione, gli ideatori hanno dato vita a un nuovo brand, **In Fermento**, e le prime 10 mila bottiglie di Nero **arriveranno entro il mese di maggio in una cerchia selezionata di enoteche e cocktail bar**. Tra queste, ovviamente, la **Rivendita2**, il nuovissimo locale

della movida torinese che **Davide Pinto** ha recentemente inaugurato **nel cuore di Porta Palazzo e a due passi dal rinnovato Mercato Centrale di Torino**.

Per tutte le informazioni su NERO, il primo sakè italiano è disponibile il sito web: **www.sakeitaliano.it**.

Il sakè made in Italy nasce a Vercelli

Anteprima mondiale al Festival del giornalismo alimentare di Torino

Un sakè tutto italiano, ***Nero***, è stato presentato in anteprima mondiale alla quarta edizione del **Festival del giornalismo alimentare** che ha chiuso i battenti sabato 23 febbraio. Si chiama "Nero" perchè è fatto con il riso integrale "Penelope". Ci troviamo di fronte ad un ulteriore passo avanti per il "vino dal riso".

E' stato utilizzato il **riso nero vercellese:** il sakè dell'azienda "*Gli aironi"* è uno dei primi liquori d'Italia ottenuto con un procedimento simile a quello giapponese.

La presenza del "sakè made in Italy" al Festival torinese è la dimostrazione del momento d'oro che sta vivendo il mercato del sakè in Italia.

Secondo il quotidiano, *La Stampa* di Torino, che riporta i dati di un report sull'export del governo nipponico, da pochi mesi **l'Italia ha superato la Gran Bretagna**, diventando il primo Paese europeo per consumo. **Nel 2018 se ne sono bevuti oltre 388mila litri**.

Nero. Il sake italiano a base di riso nasce a Vercelli

Pubblicità

È la bevanda tradizionale giapponese per eccellenza, eppure esiste un sake torinese fatto con il riso di Vercelli.

Il sake giapponese

Il sake è frutto di un lungo processo produttivo e di una attenta lavorazione manuale, compito che spetta in Giappone al *Toji*, figura che gode di grande rispetto e prestigio. Banalizzando di molto, il sake non è altro che acqua, riso e *koji*, ovvero il riso cotto a vapore utilizzato come base per far sviluppare le spore di muffa *Aspergillus Oryzae,* elemento fondamentale alla saccarificazione. C'è poi un altro tipo di sake che prevede anche l'aggiunta di alcol. Il risultato è quanto di più lontano ci sia dall'idea di un distillato – perché è una bevanda fermentata, ricca di fattori nutritivi fra cui zuccheri, amminoacidi, acidi organici, vitamine – o di un vino, ma sempre più vicino ai gusti dei consumatori occidentali, i quali sembra si siano aperti finalmente a questa bevanda.

Nero, il sake italiano

Sarà anche per questo che tre realtà imprenditoriali piemontesi si sono unite per lanciare un sake totalmente italiano e dal colore nero. Sono gliAironi, il bar torinese Affini e Evho, la scuola di barman di Torino che ha affinato la ricetta e seguito tutta la parte di produzione. Protagonista principale di Nero, così hanno chiamato il loro sake, è ovviamente il riso, quello nero integrale Penelope: *"Questa tipologia di riso"*, racconta **Gabriele Conte**, socio insieme a Michele Perinotti dell'azienda vercellese gliAironi, *"associa alle proprietà nutrizionali una profumazione fruttata, il caratteristico colore e un gusto intenso che vengono trasmessi al prodotto finale"*. Ma come è nata l'idea?
Pubblicità

Un anno fa, l'idea

"*Principalmente dalla nostra esperienza nel campo del riso e dalla passione di trasformarlo in qualsiasi cosa! Per noi il riso è come il maiale: non si butta via nulla. E così lo abbiamo usato per creare barrette, risotti, riso estruso da usare come topping nei piatti, abbiamo fatto anche una birra (anche se per legge non la puoi chiamare così proprio perché è a base di riso). Poco più di un annetto fa ci è balenata l'idea di fare il nostro sake, una bevanda che ci affascina da sempre"*. Il loro sake, però, prende soltanto ispirazione da quello orientale, gli rende il giusto onore, ma non segue gli stessi processi: al posto del *koji* utilizzano i lieviti e invece dell'alcol puro fortificano con un'infusione di erbe e spezie.

Come è fatto

La ricetta è frutto di esperimenti e tentativi. *"Il processo di fermentazione avviene grazie ai lieviti della birra selezionati. Un omaggio agli storici birrifici piemontesi che a inizio '900 hanno fatto di Torino una delle capitali europee di questa bevanda. Questo tipo di fermentazione ci fa raggiungere una bevanda che arriva all'incirca ai 12°, ma noi volevamo arrivare a 17, così invece di aggiungere alcol puro, come da tradizione giapponese, fortifichiamo con un'infusione di erbe e spezie"*. Come da tradizione vermuttiera torinese. *"Le erbe botaniche che insaporiscono l'infusione, tra cui le classiche artemisia e achillea, diventano protagoniste del nostro sake"*.

Un sake che non è sake

Un sake che non è sake? *"Lo abbiamo chiamato così perché è pur sempre un fermentato a base di riso, ma non volevamo scimmiottare la bevanda giapponese. Noi non abbiamo né la cultura né i presupposti per replicare quello giapponese, quindi abbiamo optato per un processo tutto piemontese di cultura del riso, della birra e del vermut"*. Non a caso anche il design della bottiglia non ha nulla a che vedere con l'Oriente. Il sapore? Si capisce che è un sake grazie alla rotondità e alla sapidità, ma al tempo stesso è aromatico e speziato come il vermut. E come la bevanda torinese lascia sul palato quella tipica dolce nota finale di vaniglia.

Pubblicità

www.sakeitaliano.it

a cura di Annalisa Zordan

Nero, il sakè piemontese

Sakè è il Giappone. Una bevanda alcolica le cui origini risalgono a circa 2mila anni fa, frutto di un processo produttivo ottenuto dalla fermentazione di riso cotto al vapore, acqua, lievito di sake e koji.

Sakè è il Giappone. Una bevanda alcolica le cui origini risalgono a circa 2mila anni fa, frutto di un processo produttivo ottenuto dalla fermentazione di riso cotto al vapore, acqua, lievito di sake e koji.

Il koji è una muffa nobile (aspergillus oryzae) che in Giappone viene usata per la produzione di condimenti tradizionali quali il miso e la salsa di soia. In questo modo avremo una bevanda pura chiamata junmai. Il suo aspetto ricorda quello del vino bianco con contenuto alcolico di poco superiore, un delicato sapore che ben si adatta anche alle cucine occidentali. Esistono diversi tipi di sakè con caratteristiche differenti e sono molti i fattori che ne influenzano le tipologie, prima fra tutti il koji che viene preparato da ogni produttore ed il tipo di lievito che produce aromi e sapori diversi e se viene aggiunto alcol di origine agricola e zuccheri otteniamo l'honjozo.

La materia prima quindi il riso della sottospecie japonica, proprio quella coltivata nelle risaie del Piemonte. Da questo presupposto senza voler imitare la bevanda giapponese, tre realtà imprenditoriali piemontesi hanno iniziato a produrre un sake totalmente italiano dal colore nero ispirandosi alla tipologia honjozo. Sono gli Aironi, produttori da cinque generazioni di riso, Affini, il cocktail bar torinese di Davide Pinto e EvHo la scuola di barman di Torino di Luca Bogino e Manel Montalbano, che ha affinato la ricetta e seguito tutta la produzione. Si chiama Nero, nato da una contaminazione di culture ed utilizza il riso nero integrale Penelope caratterizzato da un'alta presenza di antociani, una profumazione fruttata, un gusto intenso e il particolare colore, come racconta Gabriele Conte, socio con Michele Perinotti dell'azienda vercellese gli Aironi. Per la fermentazione del riso vengono impiegati lieviti della birra accuratamente selezionati: un omaggio agli storici birrifici piemontesi che, a inizio Novecento, hanno fatto di Torino una delle capitali europee di questa bevanda.

Nero ha un volume alcolico del 12% che viene portato al 17% tramite fortificazione con l'aggiunta di alcol puro. Segue l'aromatizzazione, fatta con un'infusione delle principali erbe aromatiche e spezie, quelle utilizzate per insaporire il vermouth, a partire dalle artemisie. Profumo di vermouth, speziato con una nota finale di vaniglia ed un colore inedito per un vino di riso, totalmente diverso dal classico sake giapponese, ma che si presta molto bene alla miscelazione. Michele Marzella, bartender di Affini, ha realizzato alcuni cocktail interessanti per valorizzare Nero, che sarà distribuito in Italia entro il mese di maggio dal nuovo brand "In fermento".

L'idea dei creatori di Nero, che per la sua produzione e commercializzazione hanno dato vita a un nuovo brand, In Fermento, non era però replicare la bevanda orientale, quanto, piuttosto, rendere il giusto omaggio alla sua tradizione millenaria, fornendone un'originale interpretazione. Un'interpretazione fortemente caratterizzata da elementi del loro territorio, dalle materie prime al processo di lavorazione, tutto piemontese, che si richiama a quello del vermouth e della birra. Insomma, un sake, perché si tratta sempre di fermentato di riso, ma tutto italiano.

Un esempio di possibili realizzazioni è Freaky Negroni, creazione del bartender Michele Marzella dell'Affini, preparato con Vermouth Anselmo, Bitter Campari e Nero. Nero, nella sua elegante e altrettanto originale bottiglia da 500 l, sarà in distribuzione a partire dalla metà di aprile.

NERO. Il primo SAKE italiano

Dal Giappone al Piemonte in un connubio di saperi artigianali, culture e sapori. Prende vita da questa commistione NERO, il primo sake italiano al mondo che nasce dalle risaie vercellesi e dai luoghi della miscelazione torinese.

Un prodotto al 100% made in Piemonte, frutto dell'incontro tra il riso nero vercellese de **gliAironi** e le sperimentazioni della mixology torinese di **Affini** ed **EvHo**.

Un vero e proprio omaggio a uno dei simboli più conosciuti della millenaria cultura nipponica, realizzato utilizzando un'eccellenza agroalimentare del territorio come il riso e nel rispetto delle tradizioni produttive di due bevande emblema dell'intraprendenza sabauda durante i secoli come la **birra** e il **vermut**.

Protagonista principale di NERO è, infatti, il **riso nero integrale Penelope** dell'azienda vercellese gliAironi. Una varietà frutto di un accurato processo di selezione della produzione in base a parametri qualitativi molto elevati, di una specifica lavorazione e dell'attenta conservazione che le hanno consentito di ottenere la denominazione di "Riserva Artigianale".

Caratterizzata dalla presenza di antociani, componenti con un azione antiossidante benefica per la salute, questa tipologia di riso associa alle proprietà nutrizionali una profumazione fruttata ed un gusto intenso che vengono trasmessi al prodotto finale.

La preparazione di questo innovativo esempio di Sake italiano prende soltanto ispirazione da quella orientale. Le rende il giusto onore per poi cercare un'altra, originale, strada: il processo di fermentazione, infatti, avviene grazie ai lieviti della birra attentamente selezionati. Un omaggio agli **storici birrifici piemontesi** che, a inizio '900, hanno fatto di Torino una delle capitali europee di questa bevanda.

Le contaminazioni però non finiscono qua. NERO prende a modello anche un'altra specialità torinese come il **vermut**, liquore considerato per anni di "nicchia" ma tornato recentemente alla ribalta grazie all' arte della miscelazione e alle sperimentazioni del food pairing.

Proprio dalla preparazione del vermut, NERO si affida per la fortificazione, l'incremento cioè del grado alcolico attraverso l'aggiunta di alcool, e per l'aromatizzazione, grazie all'utilizzo delle principali erbe botaniche che insaporiscono il vermut stesso e che diventano protagoniste anche di questo innovativo **sake made in Piemonte**, a cominciare dall'artemisia e dall'achillea.

Il risultato finale è uno "spirito" innovativo, che punta a far incontrare le diverse culture rispettandone le differenze ed esaltandone le similitudini. Un prodotto ideato e realizzato per un bere sempre più responsabile, consapevole e di qualità.

Dopo la sua prima apparizione ufficiale in occasione del **Festival del Giornalismo Alimentare**, NERO riceverà la definitiva consacrazione internazionale a **Shanghai** il prossimo 4 aprile, dove sarà presentato grazie alla collaborazione con **Slow Food Italia** e **Slow Food China**. A partire dalla prossima Primavera, invece, inizierà la produzione in larga scala e la distribuzione sul mercato italiano.

Il prodotto nasce dall'intuizione di tre realtà imprenditoriali piemontesi: l'azienda vercellese Risi&Co. – gliAironi, tra i leader nella produzione di riso, che ha messo a disposizione la profonda conoscenza della materia prima; Il bar torinese Affini, tra i principali interpreti italiani nell'arte della miscelazione e della cockteleria innovativa, e Evho, la scuola di barman di Torino che ha affinato la ricetta e seguito tutta la parte di produzione.

Nero: un riso tutto da bere

Risaia - credits enrico formica

Nero: un riso tutto da bere

Il Canale Cavour nel Vercellese – ph Silvana Delfuoco

Tutto ha preso il via dall'idea della **miscelazione**. Una miscelazione con la voglia però di mettersi in gioco e trovare per sè nuovi modi e nuove strade. Come, per esempio, lavorare un riso – e non a caso parliamo di quello proveniente dalle pianure vercellesi e da secoli destinato al benessere delle nostre tavole – come farebbe invece un Giapponese, e cioè fermentandolo per trasformarlo in una bevanda. Una sorta di **miscelazione di prodotti, territori e culture**che nella loro apparente diversità trovano modo di incontrarsi e interagire tra loro. L'innovazione che nasce dalla tradizione e viceversa, come da sempre racconta la storia degli uomini che vivono nel tempo e nel mondo.

Nero: un mix di tradizioni

Cocktail da Nero – credits cristiana folin6

Il riso si chiama **Penelope**, ed è un nero vercellese prodotto da **gliAironi**; la mixology, sempre in fermento, è quella torinese di **Affini** ed **EVHO**; le culture, fatte interagire osmoticamente, sono quella Piemontese, legata al vermut e alle birre, e quella Giapponese, espressa dal sakè, bevanda a tutto pasto dalle mille sfaccettature. Da questa curiosa "miscelazione" è nato **Nero,** il primo sakè italiano. Figlio di saperi e sapori artigianali, omaggio alla tradizione nipponica ma anche all'eccellenza di un prodotto agroalimentare Made in Italy.

Michele Marzella – credits cristiana folin9

Quando Nero incontra il food

Il mio primo incontro con **Nero** è avvenuto a tavola, dove ho scoperto alcune delle sue potenzialità. Dalla fantasia del bartender torinese Michele Marzella sono infatti nati alcuni cocktail a base **Nero**, abbinati a piatti tipici della tradizione piemontese preparati dal ristorante DIQUI di Vercelli: Battuta di fassona piemontese con il cocktail Makòs; Risotto Carnaroli con la gemma gliAironi mantecato al blu di capra con Mango Matter; Bavarese al passion fruit con Paint it Black.

Menù
Makès di Michele
Mango Matter di
al passion fruit, scag
croccante alle mandorle
Cocktail Paint it Black di Michele
acqua naturale e gasata Lauretana

Makòs di Michele Marzella – ph Silvana Delfuoco

Perché le possibilità del sakè italiano sono appena cominciate.

Info:

www.sakeitaliano.it

Saké italiano: si chiama Nero, ecco com'è

Il sakè italiano esiste, e questa è già una notizia di suo, dacché è il primo, nato in Piemonte, fatto con il riso di Vercelli e in particolare con il "Penelope", varietà autoctona del vercellese, dal gusto intenso, l'aroma fruttato e il colore che se la batte con il "Venere". Non a caso si chiama […]

Il **sakè italiano** esiste, e questa è già una notizia di suo, dacché è il primo, nato in Piemonte, fatto con il riso di Vercelli e in particolare con il "Penelope", varietà autoctona del vercellese, dal gusto intenso, l'aroma fruttato e il colore che se la batte con il "Venere". Non a caso **si chiama Nero**. L'ho provato, ma prima di dirvi **com'è** sento la necessità di fare qualche piccola precisazione di matrice culturale.

Mentre in Italia ci esaltiamo con le fermentazioni esotiche e guardiamo all'acido e all'umami combinati con la bocca spalancata, in Giappone chiamano sakè qualsiasi cosa, perché **sakè significa bevanda alcolica**. O per meglio dire, il termine sakè, che detto dalla bocca di un Giovanni suona altezzoso, laggiù è un tantino generico.

Vi siete ripresi? Perché posso essere più arrogante di così. Se guardate al *Kanji* – l'ideogramma – del Sakè, noterete che è la rappresentazione stilizzata di una boccetta, senza alcun tipo di riferimento al riso. In Giappone il sakè si chiama ***nihonshu,*** laddove -shu è la desinenza delle bevande alcoliche (in generale) e nihon significa nippon, cioè "del Giappone". Quindi, vi confermo, bevanda alcolica giapponese.

Ciò detto, se parliamo di Sakè di riso, esiste il **junmai**, ovvero il sakè di riso "semplice", realizzato solo con acqua, riso e *koji* (il riso cotto a vapore, base per lo sviluppo della muffa nobile *Aspergillus Oryzae*), e poi esiste l'**honjozo**, che prevede l'aggiunta di alcol puro. Proprio a questa seconda tipologia di sakè "fortificato" è ispirato Nero, che però è stato interamente italianizzato.

Come nasce il primo sakè italiano

La materia prima del primo sakè italiano, come dicevamo poc'anzi, è **riso nero "Penelope"**, integrale – prodotto dall'azienda Gli Aironi – , e al posto del *koji* vengono utilizzati **lieviti di birra selezionati**, in omaggio ai birrifici piemontesi di inizio '900. Dopo la fortificazione, che fa passare il "sakè" ottenuto dai 12 ai 17 gradi, il processo di produzione di Nero prende una strada tutta sua, ispirata al **Vermouth torinese**. Quindi viene aromatizzato, con un'infusione di botaniche caratterizzanti, artemisia e achillea in primis.

Dietro tutta questa pensata, non a caso, ci sono Davide Pinto, del cocktail bar torinese Affini – tra le altre cose – ed EvHo, scuola di barman di Torino, oltre all'azienda di riso sopracitata. Si punta, chiaramente, alla **mixology**, come suggeriscono il packaging, il processo di produzione, fortificato perdipiù, il **prezzo** della bottiglia – da mezzo litro – al consumatore ("meno di 30 euro", assicurano), nonché la presentazione del prodotto stesso, che alla stampa, me compresa, è stato proposto sotto forma di cocktails originalissimi.

Ne cito uno, per ispirarvi: "Mango Matter", con Sake Nero, Rhum Agricole Al Curry, zucchero, puree di mango, lime.

L'assaggio: com'è Nero, il sakè italiano

Veniamo al dunque: **com'è Nero**? Buono, perfetto per la miscelazione – finché ci pensano i barman, sicuramente – altamente caratterizzato. Mettete da parte la vostra idea di saké di riso giapponese, però, se lo assaggiate in purezza. Se abbandonate ogni pensiero rivolto al saké e alle vostre esperienze precedenti legate ad esso, potrebbe venirvi in mente, al primo impatto, il Vemouth, complice (l'equilibrato) impatto delle botaniche. Poi entrano in gioco l'amaro, un velato umami, una lievissima acidità e l'astringenza finale, accompagnata da una nota, molto piacevole, di liquirizia. Un "saké" italianizzato insomma, anche nel gusto.

Sake, "l'altro vino" che sta conquistando il mondo

Momento d'oro per la bevanda nazionale giapponese, sempre più bevuta in tutto il mondo. E anche sempre più "prodotta" anche in altri Paesi, Italia compresa. Ma l'originale si gusta a Tokyo, in aprile, durate la "Craft Saké Week"

Nuovo record per l'Italia: siamo diventati i principali consumatori europei di **saké**, dopo aver scavalcato i britannici, con oltre **388mila** litri bevuti nel corso del **2018**. Le statistiche ufficiali confermano il successo del **"vino di riso"** giapponese, che da alcuni anni è di gran moda in tutto l'**Occidente** trainato dal favore per tutto quanto riguarda la cucina giapponese. Il saké è così diventato, insieme al **sushi**, un highlight turistico per il **Giappone**. Basti pensare che, l'anno scorso, sono stati oltre **400mila** i visitatori che hanno partecipato alla Craft Saké Week, l'evento che presenta i migliori produttori di saké di tutto il Giappone, e che quest'anno si terrà a **Tokyo** dal 19 al 29 aprile. A livello mondiale non solo stanno aumentando i **consumi** di saké, ma si comincia anche a produrlo in altri paesi, creando nuovi "**stili**" a partire da materie prime locali. Un trend che coinvolge anche l'Italia, visto che è nato da poco il primo saké **"made in Italy"**: si chiama Nero ed è realizzato a partire dal riso nero vercellese **Penelope**. In parallelo cresce la cultura di questa bevanda, che ne riporta il rituale di consumo alla vera **tradizione** giapponese e non a quella "posticcia" veicolata dai ristoranti **cinesi** aperti in Occidente. Come dire, basta **"shot"** di saké superalcolico e bollente a fine pasto, più calici di saké moderatamente alcolico e gustato a **tutto pasto**.

Acqua, riso e…
La bevanda nazionale giapponese non poteva che arrivare dalla più **preziosa** delle materie prime locali, il **riso**, e da una delle tecniche più antiche della tradizione nipponica, la **fermentazione**. Infatti il saké nasce dalla fermentazione di particolari **varietà** di riso e veniva prodotto nei **templi**, secondo una tradizione millenaria, mentre oggi è fatto in oltre **1200 sakagura** (la più antica ha oltre 500 anni), nel rispetto di "ricette" segrete e gelosamente **conservate**. La base del saké sono riso, acqua, **koji** (un enzima necessario per la lievitazione) e lieviti. Dall'infinita combinazione di questi "ingredienti" si ottengono **bevande** molto diverse. Il tipo di acqua, la qualità del lievito, il modo e la **temperatura** di fermentazione, il modo in cui viene filtrato e l'eventuale ricorso alla **pastorizzazione** fanno la differenza. Senza parlare poi dell'**affinamento** (che va da 3 a 50 anni) e di come viene condotto. Solo per parlare del **riso**, non tutto va bene per produrre il saké: per quello pregiato serve un **riso speciale**,

frutto di una classificazione particolare (le varietà **sakamai** sono il top) e meglio ancora se proveniente da aree vocate (come la regione di **Osaka**).Per la qualità del saké è rilevante il grado di raffinazione del riso: più c'è scarto, più il saké è ritenuto **pregiato**. Al gusto meno il riso è sbramato (ossia privato delle parti esterne del chicco) più il saké ha **corpo** profondo e gusto ricco; più il riso è **raffinato** più il saké diventa delicato e **floreale**.

Il rito (corretto) del saké
Come ogni altro alcolico ottenuto per fermentazione (ad esempio vino o birra) si beve in un **calice**, alla stessa temperatura del piatto a cui si **accompagna** (ma l'ideale sono 5-9°C). Infatti l'abbinamento col cibo è fondamentale: il saké si abbina **splendidamente** a molti piatti (dai formaggi al **foie gras**, dal pesce crudo alle ostriche, dai ramen al tartufo, dai funghi al prosciutto crudo) e, nelle versioni più **invecchiate**, è un'alternativa a Cognac o **Armagnac**, da accompagnare con cru di **cioccolato**. Ci sono diversi tipi di saké e ciascuno ha un suo modo di **consumo**. Quello ottenuto dal riso sbramato va consumato **fresco** per conservare gli aromi floreali e fruttati, mentre quello ricavato dal riso meno **"levigato"** va gustato **caldo** (ma mai bollente) affinché sprigioni i toni di **noce** e miele e risulti meno acido. Il consiglio degli esperti è quello di avvicinare l'universo saké per gradi: un buon punto d'ingresso è il **junmai**, il saké di base più fresco e leggero (il più bevuto dai giapponesi) e anche quello dove sono più marcate le **differenze** tra i vari produttori.

Il saké a Tokyo
Ed è un trionfo (anche) di junmai la **"Craft Saké Week"**, in programma a Tokyo dal **19 al 29 aprile 2019**, e che rappresenta un'occasione unica per assaggiare i diversi stili, sapori ed espressioni della **bevanda** alcolica **nazionale** del Giappone. Per completare la full immersion nella cultura **gastronomica** giapponese le tante varietà di saké proposte da **110 produttori** vengono abbinate ai menu gourmet creati dai ristoranti più esclusivi di **Tokyo** e serviti da speciali food trucks. Per i turisti che vogliono assaporare il saké in modo tradizionale e **"vivere"** la città, così come fanno gli abitanti di Tokyo, non c'è luogo migliore di un **Izakaya**, i "piccoli ristoranti" che si affollano verso sera: ogni quartiere ha i suoi Izakaya (letteralmente "negozio di sakè dove ci si siede", un tempo chiamati anche **"lanterne rosse"** per l'insegna rossa che li segnalava), dove si va dopo il lavoro per bere la birra o il saké accompagnati da **stuzzichini** freschi a prezzi "popolari".

Manuela Soressi
aprile 2019

SCOPRI I CORSI DI CUCINA SALE&PEPE

Sake italiano: tra innovazione e tradizione nasce NERO

Il sake italiano è un prodotto al 100% made in Piemonte, frutto dell'incontro tra il riso nero vercellese e le sperimentazioni della mixology torinese.

Un sakè tutto italiano, ***Nero***, è stato presentato in anteprima mondiale alla quarta edizione del **Festival del giornalismo alimentare** che ha chiuso i battenti sabato 23 febbraio. Si chiama ***"Nero"*** perchè è fatto con il **riso integrale "*Penelope*".**

La presenza del "**sakè made in Italy**" al **Festival torinese** è la dimostrazione del **momento d'oro** che sta vivendo il **mercato del sakè** in **Italia.**

Nero / Foto di sakeitaliano.it

Il **vino di riso giapponese** fa categoria a sé. Non è un distillato, né un liquore. È un **sakè**, che vuol dire semplicemente **vino.** Il **procedimento** per farlo è abbastanza **semplice.** Ccoinvolge solamente tre **ingredienti**, ovvero il **riso,** l'**acqua** e le **spore** di *Aspergillus oryzae*.

Il **sakè italiano** dell'azienda "***Gli aironi***" è u**no dei primi liquori d'Italia** ottenuto con un **procedimento** simile a quello **giapponese**.

Sakè / Foto di talkativeman.com

La preparazione di questo **innovativo** esempio **di sakè italiano** prende soltanto ispirazione da quella **orientale**. Le rende il giusto **onore** per poi cercare un'altra, **originale**, strada.

Il **processo di fermentazione**, infatti avviene grazie ai **lieviti della birra** attentamente selezionati. Un **omaggio** agli **storici birrifici** piemontesi che, a i**nizio '900**, hanno fatto di **Torino** una delle **capitali europee** di questa bevanda.

Le contaminazioni però non finiscono qua. **"NERO"** prende a modello anche un'altra specialità torinese come il **vermut.**

Sakè/ Foto di hargar.com

Il liquore considerato per anni di "nicchia", è **tornato recentemente alla ribalta.** Tutto ciò grazie all' arte della miscelazione e alle **sperimentazioni del food pairing.**

Proprio dalla preparazione del vermut, **"NERO"** si affida per la **fortificazione**, l'incremento cioè del **grado alcolico** attraverso l'aggiunta di alcool.

Per l'**aromatizzazione,** le principali **erbe botaniche** che insaporiscono il vermut stesso, diventano **protagoniste**, a cominciare dall'**artemisia** e dall'**achillea**.

LIquore all'Artemisia / Foto di turismo.it

Il risultato finale è uno **"spirito" innovativo**, che punta a far incontrare le diverse culture **rispettandone le differenze ed esaltandone le similitudini**. Un prodotto ideato e realizzato per un bere sempre più responsabile, consapevole e di **qualità**.

Iscriviti alla **Newsletter** e **Ricevi** il tuo **Buono Sconto di Benvenuto**!

Nero: da oggi il primo Sakè italiano è una realtà

Il Sakè, bevanda simbolo della cultura giapponese, fu spillato per la prima volta ben 2000 anni fa ed era considerato la bevanda degli dei. Rappresenta un'importante eredità da portare avanti che ormai trova consenso in quasi tutto il Mondo.

Forse, può sembrare strano parlare di Sakè italiano, ma di certo non poteva trovare miglior "casa" del Piemonte: regione leader nella coltivazione e produzione di riso.

Ma procediamo con ordine e se si vuole partire dalle origini del riso, non si può che partire dall'Acqua….

IL CANALE CAVOUR

"L'acqua non si ferma mai…" queste le parole di Ombretta Bertolo, del Consorzio Oversesia, che racconta e spiega quale progetto ingegneristico incredibile sia il Canale Cavour. Camillo Bneso Conte di Cavour all'età di 22 anni si appassionò all'agricoltura e cominciò a bonificare i terreni. Dopo aver raccolto ben 3500 firme dagli agricoltori, nasce nel 1853 il Consorzio Oversesia, poiché egli riteneva fondamentale che la responsabilità del bene Acqua dovesse essere di ogni agricoltore e non dello Stato.

In 1000 giorni fu costruito questo Canale che ancora oggi viene studiato per la sua funzionalità, i suoi materiali ecc… Esso fornisce acqua non solo nel novarese e vercellese, ma anche in zone dove era più complicato arrivare e cioè fino al pavese e alla zona della lomellina. Questo sistema di irrigazione rappresenta un unicum in tutta Europa: sono 250 mila ettari in cui l'irrigazione avviene per scorrimento e sommersione senza sollevamento dell'acqua, sia per le particolarità geologiche del sottosuolo particolarmente impermeabile sia per la posizione geografica.

Un aspetto importante da sottolineare è che nelle nostre zone la coltivazione del riso non toglie l'acqua agli altri, infatti per legge il canale deve fornire un quantitativo fisso che è indipendente da quello utilizzato per il riso.

L'AZIENDA GLI AIRONI

"Un mare a quadretti", così appaiono le risaie viste dall'alto nel periodo in cui vengono allagate tra metà aprile e metà maggio.

L'azienda de GliAironi è un'eccellenza del Piemonte, un lavoro di cinque generazioni per arrivare ad un prodotto incredibile. Quello che mi ha sorpreso maggiormente, dal racconto di Gabriele Conte (socio dell'azienda insieme a Michele Perinotti), è scoprire della scelta accurata e quasi manicale (in senso buono 🙂) del prodotto. Se per legge si può inserire in un pacco di riso circa il 2 – 3 % di fratture, in ogni paco de GliAironi non avrai alcuna frattura e troverai i chicchi provenienti dallo stesso lotto di terreno!

Vi invito a scoprire tutti i prodotti e la storia dell'azienda LEGGI QUI

NERO: IL PRIMO SAKE' ITALIANO

Arriviamo finalmente a lui, il protagonista di questo racconto…. Nero nasce dall'incontro tra il riso nero integrale della qualità Penelope prodotto da GliAironi e l'arte nella mixology di Affini di Davide Pinto e EVHO.

L'idea de GliAironi di creare un Saké, molto diverso da quello giapponese, arriva circa 1 anno fa dalla passione e dalla continua ricerca di nuove espressioni del riso. Sperimentazioni, prove e controlli hanno portato oggi alla creazione di uno Spirit perfetto per la miscelazione.

Non fate l'errore di aspettarvi un'esperienza simile alla bevanda giapponese, perché le differenze sono molte.

Quella di NERO vuole essere un'interpretazione, solo ispirata dalla versione orientale, le cui note si avvicinano molto di più ad un qualcosa che il piemontese conosce bene: il Vermouth.

La prima grande differenza è la scelta del riso che gli conferisce il caratteristico colore nero ed un'altra sta nel processo di fermentazione. Infatti, mentre nella versione giapponese viene utilizzato il *koji* , nel caso dello "spirito piemontese" vengono utilizzati lieviti di birra selezionati. Provatelo e scoprite tutti gli aspetti che lo rendono un prodotto unico.

Ho potuto assaggiare dei cocktail preparati da Michele Marzella di Affini e associati ad alcuni piatti. Devo dire un'esperienza esaltante ed il mio preferito è stato di certo il cocktail Mango Matter (Sakè Nero, Rhum, Curry, Polpa di mango, lime)…

Se vi ho un po' incuriositi, andate a scoprire il SITO e magari fate un salto da Affini per assaggiare questo nuovo prodotto tutto made in Piemonte!

Irene Prandi

È nato Sake Nero, figlio dell'incontro tra le terre e l'acqua

31/05/2019

Si chiama **Nero** ed è il primo **Sake italiano**, frutto della qualità del riso nero vercellese e dell'inventiva di imprenditori del cibo che al palato fino abbinano esperienza e lungimiranza.

Perché l'innovazione non nasce dal nulla ma è l'evoluzione di qualcosa che ha attinto le sue basi nella cultura gastronomica di un territorio.

Nero è un prodotto innovativo perché è unico nel suo genere e come tale si offre al mercato nella sua originalità, ma è anche il **risultato di una tradizione risicola profonda** e radicata in un territorio straordinario nutrito dello spirito e dell'intraprendenza di uomini illuminati.

Il primo tra loro è colui che è passato alla storia come "il Tessitore": **Camillo Benso di Cavour.**

Cos'avrà mai a che fare Cavour col sake? È presto detto: se nel 1863 egli non avesse dato il

via alla costruzione della più grande opera di ingegneria idraulica dell'allora Regno di Sardegna, forse l'industria risicola del vercellese non avrebbe potuto sviluppare la sua aderenza al territorio. Niente riso, dunque, o forse poco o di qualità inferiore. A questo punto, niente sake italiano.

Ma tornando al Cavour, immaginiamo un giovane irrequieto che il padre relega in campagna, nella tenuta di famiglia, per sedare i bollenti spiriti. Invece di annoiarsi e rimpiangere le notti torinesi, il ventiduenne Camillo comincia a studiare il luogo dove si trova e, forte degli studi intrapresi in Inghilterra, comincia a elaborare un piano per valorizzare l'agricoltura locale. Forse da solo non avrebbe combinato nulla ma il destino mise sui suoi passi tale **Francesco Rossi**, agrimensore di professione e sognatore per vocazione, che gli espose la sua idea – geniale – di canalizzare il terreno sfruttando la confluenza dei fiumi Po e Dora Baltea. Per farla breve, il Rossi non fu apprezzato in pieno ma l'idea venne in seguito adottata dal Cavour che con l'aiuto dell'ingegner **Carlo Noé** la realizzò.

Il canale Cavour fu scavato in mille giorni, cioè 2 anni e 9 mesi; dal 1 giugno 1863 al 12 aprile 1866; 82 chilometri di tracciato; 4 corsi d'acqua sottopassati, 4 corsi d'acqua attraversati con ponte canale.

La genialità di Camillo Cavour che si era già manifestata nella fondazione nel 1853 dell'**Associazione d'Irrigazione dell'Agro all'Ovest Sesia** (AIOS) – che ancora oggi gestisce le acque governate dal Canale – pone così rimedio al disordine irriguo del Piemonte affidando ai proprietari dei beni rurali le opere di irrigazione.

Da questo momento l'industria risicola piemontese è prospera e non è idroesigente!

La caratteristica unica di questo territorio risiede proprio in questa particolarità che il capolavoro di Cavour ha permesso: non porta via acqua al territorio perché il controllo sistemico dell'acqua consente agli agricoltori di irrigare senza prosciugare.

Torniamo al sake. Valorizzare il riso, italiano, dimostrando a tutti la sua qualità e straordinaria versatilità di utilizzo – oltre il solito risotto - deve essere sembrato doveroso a **Gabriele Conte** e **Michele Perinotti**, titolari di **Gli Aironi** l'azienda vercellese che produce riso di qualità, a **Davide Pinto** del cocktail bar **Affini** di Torino e agli esperti di mixology di **Evho**, la scuola di barman di Torino che ha affinato la ricetta e seguito tutta la parte di produzione.

Perché non realizzare una bevanda, il sake che, prendendo spunto dalla tradizione giapponese di distillare dal riso fermentato, possa dare origine a un distillato più vicino alla tradizione italiana, e piemontese, come quelle del vermut e della birra?

Nero è il risultato di questa riflessione. Nasce dal riso nero integrale Penelope prodotto da Gli Aironi. Caratterizzata dalla presenza di antociani,

componenti con un azione antiossidante benefica per la salute, questa tipologia di riso associa alle proprietà nutrizionali una profumazione fruttata ed un gusto intenso che vengono trasmessi al prodotto finale. Il processo di fermentazione avviene grazie a lieviti di birra attentamente selezionati, un omaggio agli storici birrifici piemontesi che, a inizio '900, hanno fatto di Torino una delle capitali europee di questa bevanda e l'aroma delicato ma ineguagliabile che lo accompagna deriva dalle erbe botaniche che insaporiscono tradizionalmente il vermut. Il risultato è una bevanda unica, dallo spirito innovativo e ideale per coloro che si considerano cittadini del mondo senza disdegnare le proprie radici.

Sake Nero è arrivato, sarà per il momento distribuito alle enoteche e ai professionisti della ristorazione, perché si presta a innumerevoli interpretazioni, alla preparazione di cocktail intriganti e piacevolmente abbinabili a piatti salati e dolci.

Il barman **Michele Marzella** ne suggerisce qualche esempio: Makòs a base di Sake Nero, Suze Gentiane e the Kombucha all'ibisco pensato per l'abbinamento con carne; Mango Matter al Sake Nero, Rhum Agricole al Curry, zucchero, purea di mango e lime, per un abbinamento aggressivo studiato con un risotto al formaggio forte; oppure Paint it Black dove il Sake Nero e il Humeshu (liquore di prugna giapponese) con bergamotto, lime e zucchero formano un punch a tendenza fruttata che ben contrasta l'acidità di una bavarese al passion fruit.

Idee creative e innovazione estrema che si accompagnano idealmente alla cucina perché la base è quello straordinario prodotto della terra che chiamiamo semplicemente "riso" e che le nostre terre producono di altissima qualità. Da preservare e valorizzare, qualunque sia la forma.

Marina Caccialanza

Nero: nasce a Vercelli il primo sake a base di riso nero integrale

Dal Giappone al Piemonte in un connubio di **saperi artigianali, culture e sapori.** Dall'unione di tre realtà imprenditoriali piemontesi - l'azienda vercellese **Gli Aironi**, il bar torinese **Affini** e la scuola di barman **Evho - nasce NERO, il primo sake italiano** al mondo **100% made in Piemonte.**

Un vero e proprio omaggio a uno dei simboli più conosciuti della millenaria **cultura nipponica**, realizzato utilizzando un'eccellenza agroalimentare del territorio come il **riso** e nel rispetto delle tradizioni produttive di due bevande emblema dell'intraprendenza sabauda durante i secoli come **la birra e il vermut.**

Il punto di partenza: il riso integrale nero "Riserva Artigianale"

Il sake è una bevanda alcolica (dai 13 ai 18 gradi) ottenuta dal riso grazie a una doppia fermentazione dovuta a un microrganismo (**koji**) e a un lievito (**kobo**).

In questo caso, il "punto di partenza" è **il riso nero integrale Penelope** dell'azienda vercellese "**gliAironi**", varietà frutto di un accurato processo di selezione della produzione in base a parametri qualitativi molto elevati, di una specifica lavorazione e da una conservazione che le hanno consentito di ottenere la denominazione di "**Riserva Artigianale**". Questo riso è caratterizzato da una grande presenza di **antociani**, da una **forte componente fruttata e da un gusto intenso** che vengono trasmessi al prodotto finale.

Gabriele Conte, proprietario dell'azienda Gli Aironi - Courtesy of Sake Nero Press Office

Come si produce il Sake Nero di Vercelli

La preparazione di questo **Sake italiano** prende soltanto **ispirazione** da quella orientale. **Il processo di fermentazione**, infatti, avviene grazie ai **lieviti della birra attentamente** selezionati. Un omaggio agli **storici birrifici piemontesi** che, **a inizio '900**, hanno fatto di **Torino** una delle capitali europee di questa bevanda.

Courtesy of Sake Nero Press Office

Le contaminazioni, però, non finiscono qui. **NERO**, infatti, prende a modello anche **un'altra specialità torinese, cioè** il **vermouth**, liquore considerato per anni di "nicchia" ma tornato recentemente alla ribalta grazie all'arte della miscelazione e alle sperimentazioni del **food pairing.**

Proprio dalla preparazione del vermouth, **NERO** mutua la "**fortificazione**" **-** cioè **l'incremento del grado alcolico** attraverso l'aggiunta di alcool **-** e **un'aromatizzazione a base di erbe botaniche**, come, ad esempio, e **artemisia e achillea.**

Segui Fine Dining Lovers anche su Facebook

Il Sake italiano? Oggi esiste ed è “Nero”

Presentato nelle scorse settimane durante la **Torino Cocktail Week**, arriva in questi giorni anche sugli scaffali delle più importanti enoteche d’Italia con le prime 10 mila bottiglie: è Nero, il **sake italiano**, presto protagonista anche di uno degli eventi del settore più importanti al mondo, il **Bar Convent di Berlino** del 7 ottobre prossimo.

Non si tratta di una imitazione del prestigioso prodotto giapponese, quanto piuttosto un omaggio a tutta la cultura nipponica, molto apprezzato anche dagli stessi giapponesi. Si chiama **Nero** ed è realizzato con **riso nero integrale vercellese di qualità Penelope**.

A promuovere il progetto è l’azienda vercellese **gliAironi**, da oltre 100 anni nella produzione e lavorazione del riso. Proseguendo la tradizione di famiglia, **Michele Perinotti**, insieme con **Gabriele Conte**, hanno iniziato a sperimentare, fino a realizzare questo **sake**, della società **In Fermento**.

Un mercato fervente, quello del **sake** in **Italia**, prima in Europa nelle importazioni, che ha portato al successo di questo prodotto che unisce la tradizione della **produzione del riso a Vercelli** con quella piemontese nella **produzione del Vermouth**.
L’incontro con l’imprenditore ed esperto di miscelazione **Davide Pinto**, produttore di un vermouth e proprietario del bar torinese Affini, e poi l’affinazione della ricetta presso **Evho**, la scuola di barman di Torino, hanno portato alla nascita di Nero che, per la fermentazione del riso, utilizza i lieviti locali della birra.

Il **sake Nero**, dopo una fermentazione di circa 40 giorni, ha 12 gradi. Poi viene fortificato per portarlo a 17° e aromatizzato con una trentina di botaniche proprio come un vermouth.
Il suo colore è scuro e non trasparente e presenta tipici sentori della fermentazione birraia (note di banana e di frutta matura) cui si legano anche le note speziate che ricordano il vermouth: l’artemisia, l’achillea e le spezie.

Una nota umami finale deriva dall’aggiunta di sciroppo di riso e, a differenza del sake, può essere consumato freddo o a temperatura ambiente un fine pasto o un aperitivo.

Come è Nero, il sake tutto italiano made in Piemonte

Il sake non è soltanto giapponese: in Piemonte hanno creato Nero, il primo sake italiano, con riso nero vercellese e qualche influenza da vermouth.

Un omaggio più che un'imitazione. **Nero**, il **primo sake italiano**, presentato nelle scorse settimane al grande pubblico durante la Torino Cocktail Week, arriva in questi giorni sugli scaffali delle più importanti enoteche in Italia e in alcuni bar scelti, e si può comprare a meno di 30 euro. Pronto dunque per la prova del mercato a cui seguirà una promozione internazionale al Bar Convent di Berlino dal 7 al 9 ottobre, il più importante evento europeo del mondo dei bar, e una presentazione a Hong Kong, sempre in autunno.

Un sake di riso italiano

Ma come è questo sake? Nero è realizzato con **riso nero vercellese di qualità Penelope**. Dietro al progetto c'è l'azienda vercellese **gliAironi**: oltre 100 anni nella produzione e lavorazione del riso, un sake prodotto con il riso nero di vercelli guidata oggi da **Michele Perinotti**, che prosegue la tradizione di famiglia, e **Gabriele Conte**. Sono loro ad aver avuto oltre 4 anni fa l'idea di iniziare a sperimentare con il prodotto in modo diverso, prima con Biglia, una "*birra di riso al 100%*", e dal 2018 con il sake, per cui è nata una società ad hoc **In Fermento**. "*Ci è venuto naturale provare, proprio per via dell'esperienza maturata in precedenza. Inoltre in termini di volumi di importazioni di sake, l'Italia è, a sorpresa, prima in Europa. Quindi c'è un mercato. Ma il nostro tentativo non vuole affatto imitare i*

sake giapponesi, non lo abbiamo pensato neanche per un attimo, piuttosto si ispira a loro, è la nostra via al sake" racconta Gabriele Conte. "*Proprio per questo motivo* – aggiunge – *anche alcuni esperti di sake giapponese lo hanno apprezzato, anzi, si sono sentiti onorati di questo omaggio tutto italiano a un prodotto così legato alla loro storia*". L'uso stesso della parola sakè nell'interpretazione italiana è fuorviante: in giapponese sta a identificare in generale le bevande alcoliche e non solo un singolo prodotto. Se c'è quindi una cultura del sakè che va crescendo, con Nero il tentativo è di fare un prodotto nuovo.

Il Piemonte incontra il Giappone

Nero nasce dal riso locale ma anche dalla **tradizione del vermouth piemontese**. Come può essere? Particolarmente significativo, infatti, è stato all'inizio dello scorso anno, l'incontro tra gliAironi e l'imprenditore ed esperto di miscelazione **Davide Pinto**, già produttore di un vermouth e proprietario del bar torinese Affini, e ad Evho, la scuola di barman di Torino che ha affinato la ricetta e seguito tutta la parte di produzione. Si è così creata una contaminazione proficua derivata da prodotti e professionalità affini. Nero nasce dalla fermentazione del riso vercellese con i lieviti locali della birra:

"*Non usiamo la tradizionale muffa nobile giapponese. Ma i lieviti della birra, lavorata nel nostro territorio fin dal 700*" racconta Conte.

Degustazione

Il prodotto, dopo una fermentazione di circa 40 giorni, ha 12 gradi. È in seguito fortificato per portarlo a 17° e aromatizzato con una trentina di botaniche proprio come un vermouth. Il risultato in degustazione è un interessante mix tra le diverse tradizioni: **il colore è scuro** e non trasparente, al primo impatto emergono i tipici sentori legati alla fermentazione birraia come **note di banana e di frutta matura**, ma poi arrivano le **note speziate** che ricordano il vermouth. Queste botaniche si fanno sentire in modo più evidente al palato: l'**artemisia** e l'**achillea** e le diverse erbe e spezie tipiche della produzione vermouth. La **nota umami finale** deriva dall'aggiunta di un dolcificante tipico della produzione del vermouth che in questo caso è uno **sciroppo di riso**. "*A differenza del sake che può essere consumato freddo o a temperatura ambiente durante tutto il pasto, il nostro è più adatto per un fine pasto o un aperitivo, oppure in miscelazione, lo abbiamo fatto assaggiare ad alcuni bartender ed è*

piaciuto molto" conclude Conte. La prima produzione è stata di 10.000 bottiglie e ora sono pronti per il secondo lotto sempre di 10.000.

Da provare in miscelazione: le ricette

"*Oltre all'assaggio del prodotto puro, proprio per le sue diverse note piace ai bartender da usare in miscelazione*" ci racconta Davide Pinto. Ed ecco le due ricette proposte da **Michele Marzella** nel bar **Affini** a Torino, per provare nei cocktail il Sake Nero. oltre al prodotto puro, sake nero è ottimo anche per la miscelazione Per *Paint it Black*, un punch delicato e agrumato, versate nello shaker 4.5 cl di sake, 1.5 cl di Italicus, 1.5 di umeshu, 1.5 cl di succo di lime, 1.5 cl di zucchero al carbone e 4 gocce di bitter: agitate energicamente, filtrate su ghiaccio nuovo e servite in un bicchiere tipo Collins con lime disidratato. Per *It's a kind of mango*, un cocktail dal sapore eccentrico e speziato in cui il mango si sposa con l'umami del sake e lo speziato del curry, versate 4 cl di sake, 2.5 cl di Rum agricole al curry, 1.5 cl di succo di limone, 1.5 cl di zucchero e 3 cl di purè di mango nello shaker. Filtrate su ghiaccio nuovo in un bicchiere Old Fashioned. Guarnite con foglioline di menta e foglie di mango.

Da Vercelli, il primo sake nero italiano

Il **sake nero** è un prodotto 100% piemontese. Nasce a **Vercelli**, ma questo **Sake italiano** parte dal riso vercellese, prende ispirazione dalla tradizionale bevanda orientale e si fa contaminare dalle antiche produzioni birraie piemontesi e dal vermouth, che ha fatto conoscere Torino nel mondo intero. La spinta di tutto arriva dall'azienda agricola **GliAironi**.

Tutto inizia dal riso Penelope, integrale nero denominato "Riserva Artigianale"

Si tratta di una bevanda alcolica (tra i 13 e i 18 gradi) che si produce dal riso grazie a una doppia fermentazione ottenuta con un microrganismo (il koji) e un lievito (il kobo) ricalcando il processo produttivo della birra. Il riso non è un riso qualunque, ma il **riso nero integrale "Riserva Artigianale" Penelope** dell'azienda agricola GliAironi, un riso pigmentato e ricco di antociani, dall'aroma intenso e fruttato. Da qui, il **sake NERO** prende poi a modello il **vermouth** torinese, tornato recentemente alla ribalta grazie all'arte della miscelazione: proprio dalla preparazione del vermouth questo sake nero imita l'incremento del grado alcolico grazie all'aggiunta di alcool e, per l'aromatizzazione, delle **erbe aromatiche piemontesi per eccellenza,** l'**artemisia** e l'**achillea**.

Il primo sake nero di riso vercellese, insieme a un risotto strepitoso!

Dal Giappone al Piemonte quindi, con questo sake nero, nasce un mix perfetto di **saperi artigianali, culture e sapori.** Si tratta dell'unione di tre realtà imprenditoriali piemontesi: l'azienda vercellese **GliAironi**, il bar torinese **Affini** e la scuola di barman **Evho.** Sake NERO è distribuito in esclusiva per l'Italia da **D&C S.p.A**, storico Distributore nel settore del Beverage, impegnato a promuovere il consumo responsabile delle bevande alcoliche.

SCOPRICI
PIÙ LO BEVI,
PIÙ LO SCOPRI
SAKEITALIANO.IT
NERO
DI VERCELLI
PRODUCT OF ITALY
NERO INTEGRALE

L'Italia lancia la sfida al Giappone: ecco il primo Sakè tutto italiano

Un'idea nata dalla profonda conoscenza del riso e dalla volontà di aggiungere innovazione a una gamma di prodotti già nota.

Comprendere il sakè non è una cosa semplice. Nonostante sia composto da pochi e semplici ingredienti, ogni prodotto va considerato a sé e pare che non esista nessuno in grado di valutarne la bontà su base oggettiva.

Di fatto**, il termine sakè indica semplicemente che si tratta di una bevanda alcolica** e il modo corretto di definire questo prodotto che non è né un dististillato né un liquore è vino di riso.

Su questa delicata onda di bontà, è nato in Italia NERO, il primo sakè prodotto a Vercelli.

La scintilla che ha fatto nascere NERO è stata l'incontro tra gliAironi con Davide Pinto di AFFINI (punto di riferimento torinese per il Vermuth) e Manuel Montalbano di EvHo scuola di barman, che gestisce con Luca Bogino. Unendo la capacità de gliAironi di lavorare il riso e la loro di farlo diventare una bevanda alcolica, con le caratteristiche tanto care al mondo della mixology, dopo circa un anno di esperimenti, non solo è nato il prodotto ma una nuova società: la In-Fermento Srl che, a partire da saké NERO, svilupperà una serie di prodotti alcolici e non, che avranno come denominatore comune caratteristiche di innovazione.

Ma perché creare un prodotto di ispirazione giapponese nella terra del vino? *"Perchè ci sono tantissimi punti di contatto tra la cultura giapponese e quella piemontese, se si guarda oltre la ritualità con cui i*

Toji approcciano la produzione del millenario fermentato nipponico, che è sicuramente diverso dal modus operandi di un Maestro di cantina nostrano." dice Gabriele Conte de gliAironi.

La storia della birra italiana, ad esempio, è nata proprio a Torino con Bosio & Caratsch, Metzger e Boringhieri ed è a questa scuola che si sono ispirati per realizzare NERO per il quale viene usato nella fermentazione un insieme di lieviti tipici della birrificazione (a differenza del sakè giapponese, per cui vengono utilizzate le muffe). Torino è presente anche per la parte di "fortificazione" ed aromatizzazione del saké con la tradizione del Vermuth. Il sakè italiano, infatti, comprende 32 erbe botaniche, tra cui achillea, artemisia e china, tipiche del celebre vino aromatizzato.

Particolare è anche la scelta del riso. Si chiama Penelope ed è una varietà coltivata da solo due aziende del vercellese: quindi totalmente autoctona e di cui è garantito l'assoluto controllo di filiera. Si tratta di un riso integrale, naturalmente colorato da sostanze dette "antociani" ricche di antiossidanti; un riso profumato che contribuisce a donare un ricco bouquet di aromi e colore al prodotto finale.

"Il sake tradizionale è un prodotto che a noi piace moltissimo per la vastità di cultura che si porta appresso, per la molteplicità di tecniche produttive e per la morbidezza che ha in bocca. – continua Gabriele Conte – Per NERO abbiamo però voluto una maggiore personalità e soprattutto la possibilità di farlo diventare un prodotto da miscelazione a differenza dalla maggior parte dei saké tradizionali che risultano troppo "deboli" se miscelati con altri alcolici."

NERO è da bere puro, ovviamente, ma è apprezzato soprattutto nei cocktail. Nel caso volessimo usarlo per la preparazione di un piatto, Gabriele Conte consiglia dei gamberi in salsa Teriyaki abbinati a un'aria di sake NERO, ma anche un sorbetto, della frutta esotica caramellata al sake NERO e, naturalmente, un risotto con Carnaroli affumicato NEBBIA gliAironi, sfumato in cottura con il sake NERO.

Passione sakè

L'interesse per il saké è in crescita. Basti pensare che a ottobre 2018 l'Italia è balzata al primo posto per consumo di sakè in Europa con 388.000 litri di prodotto bevuto.

Così, a novembre arriva **la prima edizione della Milano Sake Challenge.** Oltre 50 giudici tra sake sommelier professionisti e giornalisti di settore, valutaranno le centinaia di etichette che arriveranno direttamente dal Giappone, un'altra ventina circa invece si occuper dell'aspetto estetico.

Durante il weekend del 8-10 Nvembre, invece, sono in programma degustazioni guidate da un esperto sake sommelier con sfiziosi abbinamenti, dalle 18:30 alle 20:30. Il motore di tutto, dalla Milano Sake Challenge alla Sake Sommelier Association Italiana, fino ai numerosi altri progetti realizzati che uniscono Italia e Giappone, è composto dalla coppia Lorenzo Ferraboschi e Maiko Takashima. Uniti nella vita e nel lavoro sono un punto di riferimento dell'autenticità nipponica in Italia: il ristorante Sakeya, Wagyu Company, Sake Company, solo per citare alcune delle realtà che da anni portano avanti con lavoro e passione e tra l'inverno e la pimavera altri interessanti progetti arriveranno.

Alla scoperta di NERO, il primo sake italiano

CENA TEMATICA APERTA AL PUBBLICO

GIOVEDI 21 NOVEMBRE 2019 – ORE 19.00

Prosegue l'iniziativa "Terra Vicina: racconti di gusto con i produttori" ideata dal ristorante Casa Vicina di scoperta delle eccellenze enogastronomiche italiane e non solo.

La serata del 21 novembre 2019 sarà dedicata a NERO, il primo sake italiano proposto da InFermento nato dalle risaie vercellesi e dai luoghi della miscelazione torinese.

Il viaggio alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche italiane e non solo, intrapreso nel 2018 dal ristorante Casa Vicina attraverso il progetto "Terra Vicina: racconti di gusto con i produttori" prosegue in questa occasione nei territori del vercellese dove il riso diventa protagonista di un inedito e originale sake tutto italiano prodotto da InFermento. NERO è un prodotto al 100% made in Piemonte, frutto dell'incontro tra il riso nero vercellese de "gliAironi" e le sperimentazioni della mixology torinese di Affini ed EvHo.

La cena tematica **"Terra Vicina: alla scoperta di NERO il primo sake italiano"** (aperta al pubblico) di **giovedì 21 novembre 2019 –** organizzata in collaborazione con **InFermento, gliAironi e Affini –** verterà dunque su una nuova esperienza sensoriale volta a far conoscere **il primo sake italiano al mondo da considerarsi un** omaggio a uno dei simboli più conosciuti della millenaria cultura

nipponica. Il **menù degustazione creato dallo chef stellato Claudio Vicina prevede l'abbinamento dei piatti a cocktail unici studiati dal bartender Michele Marzella di Affini. Tra le portate sarà servito anche un risotto creato utilizzando il "Riso Carnaroli Nebbia" de gliAironi.**

"*Questa serata rappresenta un momento importante di creatività e stimolo per la ricerca di nuove combinazioni aromatiche. Da un lato vi è la sfida di ideare un menù che metta a valore il prodotto sake (abbinato a finger food preparati con farine di riso bianco e nero) e dall'altro quello di elaborare una nuova versione di risotto utilizzando la varietà affumicato (lavorando sull'affumicatura, l'acidità del sugo d'arrosto e sulla grassezza della lingua e a completamento del piatto le sfere di NERO). Un'ulteriore sfida interessante e la definizione di una linea guida di sapori che possano sposarsi con la bevanda cocktail in un giusto abbinamento e non in prevaricazione di un gusto sull'altro. Questo passaggio è stato sviluppato grazie alla collaborazione con Michele Marzella, bartender di Affini, che ha studiato proposte originali e uniche.*" commenta lo Chef stellato Claudio Vicina del ristorante Casa Vicina.

"*Nero è nato e si è sviluppato attraverso un insieme di miscelazioni e contaminazioni: di culture, di idee imprenditoriali, di prodotti e di territori.*" Ha spiegato Gabriele Conte de gliAironi *"L'incontro con la cucina stellata del ristorante Casa Vicina è un'ulteriore prestigiosa opportunità per raccontare il nostro prodotto e per mostrarne la grande versatilità. Nero si può tranquillamente assaporare in purezza, ma può essere un ingrediente pregiato per la creazione di cocktail inediti e creativi e un intrigante accompagnamento per piatti di alto livello".*

La serata si aprirà con un momento di degustazione del sake in purezza e sarà l'occasione per chi partecipa di conoscere meglio le diverse realtà che si sono unite per organizzare l'evento. Gabriele Conte – co-fondatore di InFermento racconterà il progetto NERO con un breve passaggio su gliAironi, Davide Pinto e Michele Marzella, rispettivamente proprietario e bar manager di Affini, illustreranno il concept dei cocktail proposti e a chiusura lo Chef Claudio Vicina proprietario del ristorante Casa Vicina, affiancato dal suo team, spiegherà alcuni dei piatti in menù.

A seguire si procederà con la cena che prevede diverse portate in abbinamento ai cocktail. Per poi concludere con un brindisi finale degustando la piccola pasticceria creata da Anna Mastroianni Chef Pâtissier del ristorante Casa Vicina abbinata ad un'ultima proposta di cocktail.

"Accompagnare i piatti dei fratelli Vicina con il Sake Nero è stata una sfida che ci ha subito conquistati." – Hanno spiegato Davide Pinto e Michele Marzella di Affini – *"Il food pairing è un'arte complessa e affascinante e, come tale, deve certamente sottostare a delle regole ma, nello stesso tempo, ha bisogno di creatività e di un filo di follia. Abbiamo voluto lavorare su cocktail differenti per*

ogni piatto, alcuni dei quali inediti. Cocktail in grado di accompagnare in un itinerario di gusti i magnifici piatti studiati dai Vicina, di esaltarli, senza mai prevaricarli e senza essere prevaricati".

APERITIVO

Arancini con riso ai funghi, Baccalà in pastella, Grana e Pepe, Carne Cruda + gel bitter,

polpetta in carpione, insalata russa, Tortellino 3.0

Sake Nero in purezza

CENA

Bagna caoda da bere con focaccia alle erbe e farina di Riso gliAironi

"Mediterraneo"

(sake Nero, liquore al finocchietto, sale ai capperi, acqua di pomodoro, limone, zucchero, profumo di finocchietto)

*****

Riso Nebbia gliAironi, riduzione di sugo d'arrosto, mantecato al Grana Padano e croccante di lingua

"***Amarikè dry"***

(sake Nero, liquore zucca, vermouth dry, liquore ai fiori di sambuco)

*****

Rotolo di coniglio al lardo d'Arnad con purea di finocchi e pane dorato al timo

"Caso strano"

(sake Nero, sciroppo ai fichi d'india, aloe vera, curry)

*****

Gelato al panettone di Casa Vicina

"***Dosman"***

(sake Nero, sciroppo di cioccolato bianco, basilico, sake allo yuzu)

Dolcezze

"Nero Parej"

(sake nero, vino ippocratico, Amaro Parej)

Prezzo a persona: 85,00 euro (cocktail in abbinamento inclusi)

Per prenotazioni e informazioni*: casavicina@gmail.com – Tel: +39 011 19506840*

Indirizzo: *Ristorante Casa Vicina – Via Nizza 224, Torino – presso EATALY, Lingotto*

***

Foto: StefanoDElia

La cena tematica “Terra Vicina: alla scoperta di NERO il primo sake italiano”

Prosegue l’iniziativa “Terra Vicina: racconti di gusto con i produttori” il 21 novembre.

La serata sarà dedicata a NERO, il primo sake italiano proposto da InFermento nato dalle risaie vercellesi e dai luoghi della miscelazione torinese.
NERO è un prodotto al 100% made in Piemonte, frutto dell’incontro tra il riso nero vercellese de “gliAironi” e le sperimentazioni della mixology torinese di Affini ed EvHo.

Ph: Stefano D’Elia

verterà dunque su una nuova esperienza sensoriale volta a far conoscere il primo sake italiano al mondo da considerarsi un omaggio a uno dei simboli più conosciuti della millenaria cultura nipponica.

Il menù degustazione creato dallo chef stellato Claudio Vicina prevede l’abbinamento dei piatti a cocktail unici studiati dal bartender Michele Marzella di Affini.
Tra le portate sarà servito anche un risotto creato utilizzando il “Riso Carnaroli Nebbia” de gliAironi.

Commenta lo Chef stellato Claudio Vicina del ristorante Casa Vicina: *“Questa serata rappresenta un momento importante di creatività e stimolo per la ricerca di nuove combinazioni aromatiche.*
Da un lato vi è la sfida di ideare un menù che metta a valore il prodotto sake (abbinato a finger food preparati con farine di riso bianco e nero) e dall’altro quello di elaborare una nuova versione di risotto utilizzando la varietà affumicato (lavorando sull’affumicatura, l’acidità del sugo d’arrosto e sulla grassezza della lingua e a completamento del piatto le sfere di NERO). Un’ulteriore sfida interessante e la definizione di una linea guida di sapori che possano sposarsi con la bevanda cocktail in un giusto abbinamento e non in prevaricazione di un gusto sull’altro. Questo passaggio è stato sviluppato grazie alla collaborazione con Michele Marzella, bartender di Affini, che ha studiato proposte originali e uniche”.

Spiega Gabriele Conte de gliAironi: *“Nero è nato e si è sviluppato attraverso un insieme di miscelazioni e contaminazioni: di culture, di idee imprenditoriali, di prodotti e di territori.*
L’incontro con la cucina stellata del ristorante Casa Vicina è un’ulteriore prestigiosa opportunità per raccontare il nostro prodotto e per mostrarne la grande versatilità.
Nero si può tranquillamente assaporare in purezza, ma può essere un ingrediente pregiato per la creazione di cocktail inediti e creativi e un intrigante accompagnamento per piatti di alto livello”.

Il programma della serata

La serata si aprirà con un momento di degustazione del sake in purezza e sarà l’occasione per chi partecipa di conoscere meglio le diverse realtà che si sono unite per organizzare l’evento.

Gabriele Conte, co-fondatore di InFermento, racconterà il progetto NERO con un breve passaggio su gliAironi, Davide Pinto e Michele Marzella, rispettivamente proprietario e bar manager di Affini, illustreranno il concept dei cocktail proposti e a chiusura lo Chef Claudio Vicina proprietario del ristorante Casa Vicina, affiancato dal suo team, spiegherà alcuni dei piatti in menù.

A seguire si procederà con la cena che prevede diverse portate in abbinamento ai cocktail, per poi concludere con un brindisi finale degustando la piccola pasticceria creata da Anna Mastroianni Chef Pâtissier del ristorante Casa Vicina abbinata ad un’ultima proposta di cocktail.

Spiegano Davide Pinto e Michele Marzella di Affini: *“Accompagnare i piatti dei fratelli Vicina con il Sake Nero è stata una sfida che ci ha subito conquistati.*
Il food pairing è un’arte complessa e affascinante e, come tale, deve certamente sottostare a delle regole ma, nello stesso tempo, ha bisogno di creatività e di un filo di follia.
Abbiamo voluto lavorare su cocktail differenti per ogni piatto, alcuni dei quali inediti. Cocktail in grado di accompagnare in un itinerario di gusti i magnifici piatti studiati dai Vicina, di esaltarli, senza mai prevaricarli e senza essere prevaricati”.

Il menù della serata

Aperitivo

- Arancini con riso ai funghi, Baccalà in pastella, Grana e Pepe, Carne Cruda + gel bitter, polpetta in carpione, insalata russa, Tortellino 3.0
- Sake Nero in purezza

Cena

- Bagna caoda da bere con focaccia alle erbe e farina di Riso gliAironi
  Cocktail in abbinamento:
  “Mediterraneo” (sake Nero, liquore al finocchietto, sale ai capperi, acqua di pomodoro, limone, zucchero, profumo di finocchietto)
- Riso Nebbia gliAironi, riduzione di sugo d’arrosto, mantecato al Grana Padano e croccante di lingua
  Cocktail in abbinamento:
  “Amarikè dry” (sake Nero, liquore zucca, vermouth dry, liquore ai fiori di sambuco)
- Rotolo di coniglio al lardo d’Arnad con purea di finocchi e pane dorato al timo
  Cocktail in abbinamento:
  “Caso strano” (sake Nero, sciroppo ai fichi d’india, aloe vera, curry)
- Gelato al panettone di Casa Vicina
  Cocktail in abbinamento:
  “Dosman” (sake Nero, sciroppo di cioccolato bianco, basilico, sake allo yuzu)
- Dolcezze
  Cocktail in abbinamento:
  “Nero Parej” (sake nero, vino ippocratico, Amaro Parej)

Informazioni utili per partecipare alla serata “Terra Vicina: alla scoperta di NERO il primo sake italiano”

Ristorante Casa Vicina – Via Nizza, 224 – Torino (presso Eataly Lingotto)
Prezzo a persona: 85,00 euro (cocktail in abbinamento inclusi)
casavicina@gmail.com
+39 011 19506840

Ristorante Casa Vicina

Il Ristorante Casa Vicina, una stella Michelin e fiore all’occhiello di Eataly Torino Lingotto, racchiude in sé ben 116 anni di storia all’insegna di una continua ricerca dell’eccellenza che unisca tradizione e innovazione. Gli attuali titolari sono Stefano Vicina, Claudio Vicina e sua moglie Anna Mastroianni. Da qualche anno inoltre, sono entrate a far parte del team anche le figlie di Claudio e Anna. Laura e Silvia sono infatti l’ultima di ben 5 generazioni della Famiglia Vicina, che si dedica da sempre con passione all’arte della ristorazione. Tra i riconoscimenti ottenuti nel corso degli anni, oltre alla stella Michelin, il ristorante Casa Vicina ha ottenuto 2 forchette nella guida Gambero Rosso, 2 cappelli per L’Espresso e 3 forchette in quella Michelin. www.casavicina.com.

Autore & Credits

Paolo Alciati
Fonte Ufficio Stampa
Credit Photo Ufficio Stampa

CENA "ALLA SCOPERTA DI NERO: IL PRIMO SAKE ITALIANO" A CASA VICINA

Il ristorante Casa Vicina ospita la cena "Terra Vicina: alla scoperta di Nero, il primo sake italiano" sviluppata in collaborazione con InFermento, Affini e GliAironi. Una serata aperta al pubblico volta a far conoscere il primo sake italiano al mondo - che nasce dalle risaie vercellesi e dai luoghi della miscelazione torinese - attraverso uno speciale menù degustazione creato dallo chef stellato Claudio Vicina, i cui piatti saranno abbinati a cocktail unici studiati dal bartender Michele Marzella di Affini.

Mappa evento

Via Nizza 224, Torino

Vorremmo conoscere la tua opinione sullo Strumento di lettura immersiva. I contenuti erano visualizzati correttamente sulla pagina web?

A Vercelli c'è Nero, il primo sakè italiano

Viene dal Piemonte. È fatto a partire dal riso vercellese. Imparentato con birra e vermuth. Il primo sakè italiano è pronto a conquistare il mondo della mixology

Nero, il primo sakè made in Italy

vai alla gallery

Con tutte le risaie che ci sono, e il culto per alcolici sempre più sofisticati e insoliti, era solo questione di tempo: è arrivato **il sakè all'italiana**, e non è una scimmiottatura di quello prodotto da oltre 5 mila anni in Giappone. «In fondo bastava chiamare un maestro giapponese – quelli del sakè si chiamano toji– da consulente, strapagarlo, e farci mostrare come fanno loro. Invece siamo cocciuti, e abbiamo voluto farlo a modo nostro» assicura Gabriele Conte, partner dell'iniziativa.

Come prendere la materia prima de Gli Aironi, l'azienda di famiglia: **riso del Vercellese, varietà Penelope**; aggiungere per la fermentazine un tocco di lieviti da birra stout riconducibili a storie di birrai (sì, come la Menabrea di Biella, o le birre di Baladin), e un tocco botanico come quelli del vermouth (e sì, vabbene: Carpano, Martini, e tutti gli altri) tutta tradizione piemontese.

Sull'elaborazione della ricetta **è fondamentale l'apporto di Davide Pinto,** 42 anni e una grande esperienza nel mondo della mixology: a Torino il suo bar AfFini è un punto di riferimento per i cocktail, e lui non solo è un esperto di «antropologia liquida», ma anche un ideatore di alcolici come il primo gin all'oliva ligure, il Taggiasco ExtraVirGin, e Hempatico, vermouth piemontese alla canapa.

Nero, il primo Sake italiano, è dovuto alla creatività e alla materia prima proveniente dal vercellese. E in effetti, fortificato a 17 gradi (dai 12 ottenuti con la fermentazione del riso), uno dei suoi usi preferenziali è come aperitivo, on the rocks, o miscelato con altri ingredienti in cocktail: insomma, più che del sakè tradizionale giapponese, il parente italiano bevuto in purezza sembra avere un buon potenziale per competere con i vini liquorosi da aperitivo e con il rabarbaro (con cui però si può anche mixare benissimo in cocktail). **Artemisia, assenzio, vino ippocratico** (bevanda dell'antica Grecia a base di vino, miele, spezie): sono questi gli antecedenti storici citati di preferenza dai produttori.

Per sperimentare le potenzialità del sakè italiano, *Style* ha partecipato a un pranzo **presso il ristorante stellato Casa Vicina**, stesso cognome dello chef Claudio, rifugio gourmand nel sottosuolo dell'Eataly torinese al Lingotto, sono state esplorate alcune varianti di cocktail a base di Nero, elaborate da Michele Marzella, resident mixologist di casa Affini. Persuasivo soprattutto nelle sue versioni più «vegetali», come nel cocktail Mediterraneo (dove il Nero è mixato con liquore e profumo al finocchietto, sale ai capperi, acqua di pomodoro, limone, zucchero) o Amarikè dry (con liquore Zucca, vermouth dry, liquore ai fiori di sambuco); c'è anche una versione digestiva, da intenditori, in combinata con amaro Parej e vino ippocratico.

Una variante che si attende, nei bar milanesi? Ovviamente, il «Neroni». Ma intanto, il sakè all'italiana **passa a pieni voti l'esame di mixologia.**

Il primo sake italiano è piemontese al 100%: nasce dal riso di Vercelli

"Nero": tradizione e innovazione

Tradizione, intraprendenza, innovazione. "Nero", il primo **sake italiano** è piemontese al 100%. E' il frutto dell'incontro tra il riso nero vercellese de "gliAironi", che ha messo a disposizione la materia prima e la sua conoscenza, il bar torinese Affini, tra i principali interpreti italiani nell'arte della miscelazione e della cockteleria innovativa e Evho, la scuola di barman di Torino che ha affinato la ricetta e seguito tutta la parte di produzione.

Ha dentro di sè uno spirito innovativo, nato dall'incontro tra due culture diverse, come quella giapponese e quella piemontese. "Nero" ne rispetta le differenze e ne esalta le similitudini.

E' un mix, decisamente riuscito, tra l'eccellenza agroalimentare delle risaie vercellesi e due bevande emblema dell'intraprendenza sabauda durante i secoli, come la birra ed il vermut.

Nero: il primo sake italiano, 100 % piemontese

Il protagonista principale di "Nero" è il riso nero integrale Penelope dell'azienda vercellese "gliAironi". Una varietà frutto di un accurato processo di selezione della produzione, di una specifica lavorazione e dell'attenta conservazione, che le hanno consentito di ottenere la denominazione di "Riserva Artigianale".Questa tipologia di riso è caratterizzata dalla presenza di antociani, componenti che hanno un'azione antiossidante benefica per la salute.

"Nero" rende omaggio al sake nipponico, ma è nella differenza con l'originale che trova tutta la sua fortunata peculiarità. Il processo di fermentazione, infatti, avviene grazie ai lieviti della birra attentamente selezionati. Un omaggio agli storici birrifici piemontesi che, a inizio '900, hanno fatto di Torino una delle capitali europee di questa bevanda.

Le contaminazioni però non sono finite. Il sake piemontese prende a modello anche un'altra specialità torinese come il vermut, liquore considerato per anni di "nicchia", ma tornato recentemente alla ribalta grazie all'arte della miscelazione e alle sperimentazioni del **food pairing**, la nuova tendenza culinaria che abbina il cibo ai cocktail e ai drink, che dai Paesi Anglosassoni sta conquistando tutta Europa.

Food pairing: i cocktail abbinati al cibo conquistano l'Europa (e Torino)

Il food pairing ormai ha conquistato anche Torino. Una conferma l'abbiamo avuta recentemente durante la cena tematica "Terra Vicina: alla scoperta di Nero il primo sake italiano", presso il Ristorante Casa Vicina, il ristorante stellato di Eataly Lingotto.

L'ottimo menù degustazione creato dallo chef stellato Claudio Vicina del Ristorante Casa Vicina, Eataly Torino, è stato degnamente accompagnato dai cocktail unici studiati dal bartender Michele Marzella di Affini.

Il Riso Nebbia gliAironi, riduzione di sugo d'arrosto, mantecato al Grana Padano e croccante di lingua, degnamente affiancato dall'"Amarikè Dry" (sake Nero, liquore zucca, vermouth dry, liquore a fiori di sambuco) ha confermato due cose.

"Nero", il primo sake, italiano 100 % piemontese, ha molte potenzialità tutte da scoprire. Il food pairing è una vera arte, dove differenti cocktail devono essere in grado di esaltare i sapori, senza mai prevaricarli e senza essere prevaricati. In questo, la mixology torinese di Affini ed Evho con "Nero" ha fatto un lavoro superlativo.

"Nero": è vercellese il primo Sake prodotto in Italia

L'INNOVATIVA BEVANDA CREATA DA "GLI AIRONI" PROTAGONISTA DELL'INCONTRO "DA LEONARDO A CAVOUR. LA VISIONE DEL CAMBIAMENTO"

Si chiama “Nero”, è il primo sake italiano mai realizzato, ed è vercellese. A produrlo, con riso nero integrale Penelope, è l’azienda vercellese “gliAironi”: "Nero" sarà tra i protagonisti dell’incontro “Da Leonardo a Cavour. La visione del cambiamento”, in programma giovedì 3 ottobre alla Fondazione Cavour a Santena.

Il convegno, aperto al pubblico, punta a raccontare secoli di innovazione, genio e cambiamento nel nostro Paese partendo dalla storia e dalle idee di due personaggi simbolo di questa evoluzione, Leonardo da Vinci e Cavour, accomunati da una visione proiettata al futuro anche in agricoltura.

Tra le innovazioni c'è anche “Nero”, che Gabriele Conte de “gliAironi” presenterà al pubblico, raccontando la filosofia alla base del progetto e ripercorrendo le tappe che hanno portato alla nascita di questo innovativo prodotto. A conclusione della giornata seguirà una degustazione guidata di Nero.

Questo sake nasce da un connubio di saperi artigianali, culture e sapori, dalle risaie vercellesi e dai luoghi della miscelazione torinese: un vero e proprio omaggio a uno dei simboli più conosciuti della millenaria cultura nipponica, realizzato utilizzando un’eccellenza agroalimentare del territorio come il riso e nel rispetto delle tradizioni produttive di due bevande emblema dell’intraprendenza sabauda durante i secoli come la birra e il vermut. Il riso nero integrale Penelope dell’azienda vercellese “gliAironi” è una varietà frutto di un accurato processo di selezione della produzione in base a parametri qualitativi molto elevati, di una specifica lavorazione e dell'attenta conservazione che le hanno consentito di ottenere la denominazione di “Riserva Artigianale”. Caratterizzata dalla presenza

di antociani, componenti con un azione antiossidante benefica per la salute, questa tipologia di riso associa alle proprietà nutrizionali una profumazione fruttata ed un gusto intenso che vengono trasmessi al prodotto finale.

La preparazione di questo innovativo esempio di Sake italiano prende soltanto ispirazione da quella orientale. Le rende il giusto onore per poi cercare un'altra, originale, strada: il processo di fermentazione, infatti, avviene grazie ai lieviti della birra attentamente selezionati. Un omaggio agli storici birrifici piemontesi che, a inizio '900, hanno fatto di Torino una delle capitali europee di questa bevanda.Le contaminazioni però non finiscono qua. "Nero" prende a modello anche un'altra specialità torinese come il vermut, liquore considerato per anni di "nicchia" ma tornato recentemente alla ribalta grazie all' arte della miscelazione e alle sperimentazioni del food pairing. Proprio dalla preparazione del vermut, "Nero" si affida per la fortificazione, l'incremento cioè del grado alcolico attraverso l'aggiunta di alcool, e per l'aromatizzazione, grazie all'utilizzo delle principali erbe botaniche che insaporiscono il vermut stesso e che diventano protagoniste anche di questo innovativo sake made in Piemonte, a cominciare dall'artemisia e dall'achillea.Il risultato finale è uno "spirito" innovativo, che punta a far incontrare le diverse culture rispettandone le differenze ed esaltandone le similitudini.

Il Tokyo Mule diventerà un classico

E noi lo abbiamo provato anche in una versione nera, venata di vermut.

Di Federico Di Vita

In una serata del 1941 che mi piace immaginare un po' afosa e carica di tensioni da sciogliere in qualcosa di refrigerante, John G. Martin e Jack Morgan ebbero l'intuizione di provare a mescolare la Morgan's ginger beer a della vodka e un po' di succo di lime, nacque così un cocktail destinato a entrare nella leggenda: il Moskow Mule. Il nome lo deve naturalmente alla capitale russa – in una metonimia scelta per triangolare con la base di Smirnoff miscelata nell'occasione – e al piccolo mulo inciso sulle tazze in rame in cui la bevanda venne casualmente servita quella sera (e possibilmente per sempre da lì in avanti, sebbene siano accettabili anche tazze prive del fatidico mulo).

Il Moskow Mule, beverino e versatile, era destinato a un futuro di successi e imitazioni. E siamo qui per parlare proprio di una di queste, piuttosto recente e perfino più beverina, quella che accompagnando alla vodka il sakè (bianco, non filtrato), vede la sua toponomastica declinarsi di conseguenza slittando verso oriente di diverse migliaia di chilometri, fino a fermarsi stavolta su un'altra capitale: Tokyo. Essendo il Tokyo Mule un drink tutto sommato di recente concezione, e non figurando quindi tra quelli ufficialmente riconosciuti dall'IBA (l'International Bartenders Association), attestazione che ne fisserebbe – almeno un po' – una sorta di disciplinare, ne esistono diverse varianti.
Pubblicità - Continua a leggere di seguito
Pubblicità - Continua a leggere di seguito

Per me però il Tokyo Mule ha tutte le carte in regola per diventare un giorno un classico, lo bevo volentieri e mi lascio sedurre dalle sue possibilità, tanto che a volte viene in mente anche me di provarne qualcuna (e sì, l'ultima che ho elaborato non resisterò alla tentazione di condividerla con te, caro alticcio lettore – ma procediamo con ordine). Il Tokyo Mule, come accennavo poco fa, si fa di solito col sakè bianco non filtrato, ma da qui in avanti il resto è soggetto agli umori del barman. C'è chi non mette la vodka, per esempio, chi ne mette in parti uguali al sakè, chi preferendo la lieve rotondità zuccherina della bevanda a base di riso sbilancia le proporzioni in suo favore, dosando 2/3 di vodka rispetto al fermentato nipponico. Ancora: chi pesta lo zenzero e chi va di ginger beer (in questo caso bypassando l'aggiunta di selz o addirittura di acqua gassata), chi aggiunge una fettina di cetriolo, chi la ritiene superflua, e infine concludere – e questo vale per tutti – con un po' di succo di lime.

Le varianti sono insomma diverse ma dato che siete qui per trovarne almeno una descritta passo passo, da umile scriba pescherò dal mazzo una possibilità canonica, prima di presentarvi l'esperimento che ho messo a punto giusto ieri sera.

La ricetta

- 1 parte di vodka
- 1 parte di sake non filtrato
- 3 parti e mezzo di ginger beer
- un po' succo di cetriolo

- il succo di mezzo di lime
- un cetriolo a guarnizione

Spremuto (o pestato e filtrato) il succo di cetriolo, aggiungete tutti gli ingredienti in una tazza di rame carica di ghiaccio, mescolate delicatamente e aggiungete una fetta di cetriolo a mo' di guarnizione. Non serve dire che regolando diversamente le proporzioni degli ingredienti (così, a me pare, piuttosto equilibrate), potrete sbilanciare il cocktail assecondando il vostro gusto o l'estro del momento.
Pubblicità - Continua a leggere di seguito
Pubblicità - Continua a leggere di seguito

È tempo di venire all'esperimento promesso (piuttosto convincente, vi dirò) e a una serata che come quella del 1941 era satura di tepore e di (chissà) futura leggenda. La faccenda è cominciata qualche giorno fa, quando mi sono imbattuto in una boccia di Nero, un sakè prodotto in provincia di Vercelli a partire dal riso integrale (ovviamente nero) prodotto in quella zona, boccia che mi ha colpito – oh sembrerà assurdo dirlo ma è così – proprio perché nera come la pece. Non si tratta di un sakè in purezza, benché l'azienda lo presenti come il primo prodotto in Italia, ma è il frutto di una lavorazione che alla base di riso in fermentazione aggiunge delle aromatizzazioni con alcune erbe botaniche, in particolare l'artemisia e l'achillea. Al naso arrivano odori contrastanti e ricchi, dalla banana matura a quelli, appunto, delle erbe; il gusto si presenta di fatto come un curioso incontro tra il sakè e il vermut. Bisogna provare a farci il Tokyo Mule, mi sono subito detto e così ho portato la mia bella boccia di Nero al mio pub di fiducia, il già citato Diorama di Firenze, e con i titolari ci siamo messi lì a fare tentativi. Ed è così che Daniele Bertelli e me medesimo prova dopo prova della bella bottiglia non avrebbero lasciato più nulla. Il risultato? Un Tokyo Mule misterioso e oscuro, freschissimo, venato di vermut. Sarebbe da trovargli un nome, Black Mule, Tokyo Vermut? Vedete voi. Il drink è venuto meglio mantenendo proporzioni uguali tra vodka e sakè, con più sakè risultava troppo aromatico, per il resto c'erano ginger beer, i succhi di lime e cetriolo e il brivido di aver scoperto un cocktail che rifaremo (essendo a Firenze dopo l'assaggio e lo sguardo stupito in molti non hanno resistito alla tentazione di esclamare: "Ma sa' che…" – badum tschhh).
This content is created and maintained by a third party, and imported onto this page to help users provide their email addresses. You may be able to find more information about this and similar content at piano.io

I cocktail con il sake sono il futuro

Siamo andati a Torino a provare il sake italiano e tutte le sue declinazioni

Christian Burruano

Il sake è la vostra nuova ossessione e se non lo è fatecela diventare: si beve con tutto (anche coi carciofi) ed è il re del pairing in questo momento. Siamo andati a caccia di abbinamenti a Torino, tra stellati e apecar, chef's table e sake bar.

È iniziato tutto con un invito a pranzo per degustare cocktail a base di sake in un ristorante stellato ed è finita con un sake-tonic (con la kombucha al posto della tonica) dopo mezzanotte al banco di un sake

bar. Ma non è veramente finita, perché la fissa del sake rischia di essere contagiosa. Non fai in tempo a capire che è un fermentato (guai a scambiarlo per un distillato, mi dicono tutti, dai sommelier agli chef, "scrivilo mi raccomando!") e che va bevuto alla stessa temperatura del piatto, che subito ti perdi tra le definizioni.

Partiamo dalle basi: quello che noi profani chiamiamo volgarmente e pronunciamo "sachè" non è quella brodazza alcolica che ci danno all'all you can eat, freddo in lattina o "alla temperatura del sole " (cit. Fantozzi) dentro un'ampollina di ceramica. Qui parliamo di nihonshu, che in giapponese vuol dire semplicemente bevanda alcolica, motivo per cui il sake può essere fatto in tutto il mondo, anche fuori dai confini del Giappone perché la sua denominazione non è in alcun modo tutelata.
Pubblicità - Continua a leggere di seguito
Pubblicità - Continua a leggere di seguito

Questo ha permesso di mettere insieme alcune eccellenze piemontesi - il guru della mixology Affini e il produttore di riso vercellese gliAironi, con la collaborazione della scuola di barman di Torino - per creare Nero, il primo sake italiano. Che, certo, va giù da solo, ma si presta anche come ingrediente da cocktail: l'abbiamo assaggiato da Casa Vicina, il ristorante stellato dentro la cantina di Eataly al Lingotto, durante la cena-evento “Terra Vicina".

Al banco del bar il mixologist Michele Marzella, ai forni e fornelli lo chef stellato Claudio Vicina, per una verticale sul filo del sake, assieme a piatti che ricercano la combinazione aromatica tra piatto e bicchiere. Trovando anche sinergie inedite: il sake sferificato completa il risotto affumicato al legno di ciliegio (il nuovo carnaroli "Nebbia" gliAironi) e un grande classico del menù di Casa Vicina, la Bagna caoda da bere, fa bella mostra di sé in una coppa da Martini. Un cortocircuito interessante.

"L'ho ideato nel 2006 in occasione delle Olimpiadi Invernali: ho ricreato i 5 cerchi olimpici attraverso un'emulsione di verdure stratificate e una bagna caoda leggera. L’idea di utilizzare il bicchiere da Martini è un omaggio all’aperitivo, nato qui a Torino," ci spiega Claudio Vicina. In pairing il cocktail Mediterraneo, creato da Michele Marzella.

"Nasce con l’idea di “costruire” un drink sfruttando le sapidità conferite dalla fermentazione del riso. La parte aromatica dei botanicals si lega molto bene con il liquore al finocchietto, stemperata dalle sapidità di pomodoro e acqua ai capperi. L’uso di vegetali in miscelazione è molto versatile, in quanto l’alta presenza di sali minerali conferisce una serie di aromaticità che non si possono ottenere con la frutta".

Se volessimo immaginare un pairing dolce con questo cocktail, la chef patissier di Casa Vicina, Anna Mastroianni, suggerisce il “salame di cioccolato” e vi regala due ricette che potete sperimentare sotto le feste, se volete aumentare ulteriormente il vostro indice glicemico e quello dei vostri ospiti:
Pubblicità - Continua a leggere di seguito
Pubblicità - Continua a leggere di seguito

Granella di nocciola pralinata: Dorate in una pentolina sul fuoco dolce un cucchiaio di zucchero semolato. Spegnete il fuoco e aggiungete la granella di nocciole, girando molto lentamente con un cucchiaio di legno fino al completo raffreddamento. Unite il tutto in un mixer e tritate leggermente il composto. Il preparato ottenuto (nocciola pralinata) lo si può unire alla propria ricetta del salame al cioccolato per avere una sfumatura in più di nocciola.

Liquore Amaretto: ridurre due cucchiai da tavola di liquore all’amaretto in un pentolino sul fuoco dolce. Una volta ottenuto metà del volume iniziale, fare raffreddare e unirlo alla ricetta, per ottenere una concentrazione di profumi e una riduzione di alcool.

Risaliamo in superficie per approdare al ristorante con un unico, lungo tavolo, di Christian Mandura. Il suo Unforgettable, aperto lo scorso luglio, è una sperimentazione gastronomica con "le verdure al

centro" dove si mangia al bancone dello chef (ci eravamo già stati e ci è piaciuto).

In carta ha una ventina di sake e ne propone 4 in abbinamento al percorso di degustazione. “Penso che sia molto importante dare all’ospite la possibilità di conoscere qualcosa di nuovo: chi sceglie di passare una serata con noi è tendenzialmente una persona curiosa e il sake è un mondo. È bello vedere come anche chi è più restio, quando assaggia un sake di livello servito in maniera corretta, rimane piacevolmente sorpreso.”

Ci spiega che alcuni dei suoi piatti si abbinano meglio col sake rispetto a qualsiasi altro pairing. " Serviamo l'iperconcentrazione delle cipolle al forno con un sake Biden 1999 Aged, che ha 15 anni di invecchiamento, nella sua versione a temperatura ambiente: avvolge le note della cipolla e le eleva nella loro massima espressione, provocando diversi orgasmi palatali uno dietro l’altro, lasciando l’ospite interdetto, esausto!". Da provare!
Pubblicità - Continua a leggere di seguito
Pubblicità - Continua a leggere di seguito

“Con il cavolfiore, dove all’interno abbiamo la liquirizia, serviamo un Tentaka organic sake, molto pulito, dritto, oserei dire perfetto, che lascia spazio alla liquirizia nella giusta misura senza cederle il passo ma accompagnandola sul palato. Faremmo davvero fatica ad abbinare questi piatti con un vino, a meno di andare su un Dom Perignon”. Prendiamo nota: fa concorrenza allo champagne.

Si è fatto tardi, saltiamo da Uovo, un localino che apre per colazione e chiude tardissimo, nel weekend anche alle due o tre di notte, ci racconta da dietro il bancone Cristina "Chicca" Vancini: qualche anno fa si è comprata una bottiglia di sake per caso ("Ho cominciato, senza saperlo, da uno difficile"), ha preso un diploma alla Sake Sommelier Association e ha aperto un sake bar assieme a due soci, Giorgia Bousier e Fabrizio Barale. Tra un paio di mesi partirà per un tirocinio in una delle poche cantine giapponesi in cui sono ammesse le donne.

Il suo Uovo ha inaugurato in Piazza della Repubblica di fianco al mercato a fine ottobre e in meno di un mese la sua clientela annovera giapponesi expat increduli di trovare qui un angolo di casa propria e contadini che hanno un banco al mercato e a pranzo passano qui a farsi una tazza di ramen caldo. Tutto accompagnato da sake: in carta ne ha una quarantina e una decina di Shochu, ovvero distillati. Sul muro una mappa stilizzata del giappone le serve a spiegarci da dove provengono i diversi sake.

Il locale si chiama così perché fino a poco tempo fa ospitava uno storico pastificio e per la vicinanza alla pescheria Gallina, uno dei banchi del pesce più famosi in città: "In questo caso possiamo dire che è nata prima la gallina dell'uovo," scherza Chicca mentre ci serve un cocktail con sake nigori (torbido) on the rocks, con un top di kombucha allo zenzero e una goccia di peperoncino fermentato.

"Un abbinamento perfetto con questo potrebbe essere un pane caldo al wasabi con un pinzimonio di verdure in salsa di miso, oppure un donburi con costolette di maiale marinate al sake leggermente piccanti. La morbidezza del nigori si sposa perfettamente con i cibi un po' piccanti," ci spiega. Da Uovo il pairing si fa esclusivamente con prodotti italiani, fatti al momento o acquistati da artigiani certificati Maestri del Gusto, anche con un'attenzione all'aspetto sociale: il pollo viene marinato dalla cooperativa Arcobaleno.
Pubblicità - Continua a leggere di seguito
Pubblicità - Continua a leggere di seguito

Usciamo dall'uovo per raggiungere un altro esperto di sake, che il pairing lo fa con lo street food asiatico. Justin Yip, malese di origine, è laureato in Scienze Gastronomiche a Pollenzo e nella manica ha anche un corso di sommelier WSET a Londra e alla Sake Sommelier Association di Milano. Ha affinato la sua passione per il cibo di strada a Bangkok e Los Angeles e quella per il sake viaggiando spesso in Giappone per lavoro.

"Ho imparato tante cose soprattutto il suo metodo unico di produzione, ad esempio il processo di fare la muffa di koji che è fondamentale per la qualità del sake, oltre alla storia del sake e il suo ruolo nella cultura giapponese." Un annetto fa ha aperto il suo food truck Sate & Sake, di fronte al Politecnico di Torino.

"I sate sono spiedini di carne cotti tradizionalmente sulla brace. È lo streetfood per eccellenza in Malesia. Oltre ai sate offro anche dei curry asiatici che cambiano ogni settimana e il bánh mì, ovvero un panino vietnamita."

Il suo food truck ogni giorno li propone con una selezione di 4 sake giapponesi scelti assieme a Lorenzo Ferraboschi, uno dei maggiori esperti di sake in Italia. "Il sake ha delle regole molto semplici per l'abbinamento: la temperatura del piatto dev'essere simile a quella del sake. Tutto quello che esce caldo va abbinato a sake che si possono bere caldi, ciò che esce freddo va abbinato che si possono bere a temperatura ambiente o rinfrescare", ci spiega Ferraboschi.

"Abbiamo scelto sake di alta qualità da passeggio, ricchi di gusto da abbinare ai piatti speziati di Justin: sono sake non particolarmente aromatici, per non sovrastare il gusto dei sate, che possono essere bevuti a tutte le temperature anche in bicchieri piccoli. Raffrescandoli diventano più beverini e perdono di struttura, d'inverno possono essere riscaldati a circa 40 gradi per diventare più intensi."

Mentre chiacchieriamo si avvicinano i primi avventori per la pausa pranzo, con questo frescolino di fine autunno un cicchetto di sake è quel che ci vuole. A proposito, quanti gradi fa?

"Un sake che finisce la fermentazione naturale a 18 gradi, si chiama genshu che in giapponese significa non diluito. Poi tutti i sake vengono diluiti e scendono di gradazione, per farli diventare più beverini. Molti produttori utilizzano questi escamotage naturali, anche attraverso l'uso di lieviti, per ottenere sake più scarichi e arrivare a 15 gradi."

Gli studenti del Poli però sbocconcellano i loro spiedini senza sake. "Molti credono che sia un distillato, in più è trasparente, va spiegato," la prende larga Justin. Ma il bicchiere è ragionevolmente piccolo e la giornata è ancora lunga. Si può fare.
This content is created and maintained by a third party, and imported onto this page to help users provide their email addresses. You may be able to find more information about this and similar content at piano.io

Nasce “Nero”, il primo sake italiano

Gabriele Conte

Quando si parla di Sake si pensa inevitabilmente al Giappone, una cultura secolare che affonda le sue origini in un sapere artigianale antico. Esistono poi le contaminazioni, quelle culturali e quelli di sapore, che portano alla creazione di un prodotto made in Italy, o meglio dire in questo caso 100% made in Piemonte. Stiamo parlando di “NERO”, il primo sake italiano al mondo che nasce dalle risaie vercellesi e dai luoghi della miscelazione torinese. Due i protagonisti di questo esperimento: il riso nero integrale Penelope dell’azienda **“gliAironi”** e la creatività della mixology torinese di **Affini** ed **EvHo**.
“Nero” non è emulazione o una riproposizione di qualcosa che arriva dall’Oriente, ma vuole essere un vero e proprio omaggio a uno dei simboli più conosciuti della millenaria cultura nipponica, realizzato utilizzando un’eccellenza agroalimentare del territorio piemontese come il riso e nel rispetto delle tradizioni produttive di due bevande emblema dell’intraprendenza sabauda come la birra e il vermut.
“L’idea di questo Sake italiano è nata quasi per caso – come ci raccontano **Gabriele Conte** dell’**Azienda gliAironi** e **Davide Pinto** del cocktail bar **Affini**, ideatori del **Sake Nero –** grazie all’incontro tra tre realtà imprenditoriali: l’**azienda Risi&Co**. **– gliAironi**, tra i leader nella produzione di riso, che ha messo a disposizione la profonda conoscenza della materia prima, il bar torinese **Affini**, tra i principali interpreti italiani nell’arte della miscelazione e della cockteleria innovativa e **Evho**, la scuola di barman di Torino che ha affinato la ricetta e seguito tutta la parte di produzione. È stata una vera e propria miscelazione di saperi e di idee. Ognuno di noi ha messo a disposizione degli altri le proprie esperienze e la propria inventiva. Il risultato è stato un successo, riconosciuto anche dal mercato, di cui andiamo molto orgogliosi”.
Come ribadiscono i due: “il nostro intento nel creare **“Nero”** non è stato quello di “copiare” il sake giapponese, vero e proprio simbolo della millenaria cultura nipponica, ma di rendergli il giusto omaggio utilizzando tipicità della tradizione piemontese come il riso nero integrale Penelope di Vercelli e il vermut. Anche in questo caso ci piace parlare di miscelazione e, per la precisione, miscelazione di culture solo apparentemente molto diverse come quella italiana e quella giapponese. In realtà in entrambi i paesi c’è una fortissima attenzione alla qualità delle materie prime e, soprattutto, un

enorme rispetto verso le proprie eccellenze gastronomiche che molto spesso diventano anche dei baluardi culturali e storici. Tra tutti gli attestati di stima che abbiamo ricevuto, quelli che ci hanno fatto più piacere sono arrivati proprio dal Giappone. A dimostrazione che se un prodotto è ben fatto e rispettoso degli altri non ci sono problemi ma, anzi, possono nascere interazioni e collaborazioni”.

Omaggio al Giappone, ma anche e soprattutto omaggio alle eccellenze italiane come il riso nero, frutto di un’accurata selezione, di una specifica lavorazione e di un’attenta conservazione che gli hanno fatto ottenere la denominazione di “Riserva Artigianale” e insieme al riso omaggio al vermut, altra specialità torinese, liquore considerato per anni di “nicchia”, ma tornato recentemente alla ribalta. Questo nuovo prodotto sicuramente da assaggiare al più presto ci offre insieme la profumazione fruttata ed il gusto intenso del riso che si combinano al gusto e agli aromi delle erbe botaniche, che diventano protagoniste anche di questo innovativo sake made in Piemonte, a cominciare dall’artemisia e dall’achillea.
Ma Nero non è solo la combinazione di riso nero e vermut, ma risultato di una lavorazione del tutto nuova, una strada originale che si allontana dall’esempio nipponico. Nero deriva da un processo di fermentazione, che avviene grazie ai lieviti della birra selezionati, che **Gabriele e Davide** ci raccontano così: “dietro Nero c’è stato un lavoro di ricerca e sperimentazione durato mesi e che ha coinvolto numerose persone. Sebbene avessimo già in mente la strada da intraprendere e il risultato che volevamo ottenere, ci siamo rimboccati le maniche per trovare le alchimie corrette. Se la materia prima, come già detto, è il riso nero di Vercelli, per il processo di fermentazione ci siamo affidati ai lieviti della birra attentamente selezionati. Un omaggio agli storici birrifici piemontesi che, a inizio ‘900, hanno fatto di Torino una delle capitali europee di questa bevanda. Per la fortificazione, l’incremento cioè del grado alcolico attraverso l’aggiunta di alcool, e per l’aromatizzazione, abbiamo preso spunto da un altro storico prodotto piemontese come il vermut”.
E come ci spiega ancora **Davide Pinto** che di “alcol e affini” se ne intende e ci lavora con fantasia: “Il vermut è una vera e propria eccellenza piemontese, l’antesignano dell’aperitivo. Uno dei simboli di un modo di vivere molto lontano da quello di oggi, meno caotico e più riflessivo. Ora sta vivendo una fase di riscoperta, grazie al lavoro di imprenditori capaci e intraprendenti e di cocktail bar, come appunto

Affini, che hanno avuto il coraggio di rilanciarlo attraverso un linguaggio più giovane e adatto ai nostri tempi e attraverso la miscelazione e il food pairing. Siamo orgogliosi di poter affermare che anche Nero ha dato il suo piccolo, ma importante contributo a questa fase di riscoperta, raccontando l’eccellenza del vermut in una chiave nuova che è stata molto apprezzata dal mercato e dai consumatori”.

Davide Pinto_ Affini

Il risultato finale è uno “spirito” innovativo, che punta a far incontrare le diverse culture rispettandone le differenze ed esaltandone le similitudini. Un prodotto ideato e realizzato per un bere sempre più responsabile, consapevole e di qualità e per dar vita a nuovi e originali cocktail.
“Dopo la miscelazione di idee e quella di culture, c’è stata naturalmente quella degli ingredienti. E sempre il concetto di “miscelazione” ritorna per uno degli utilizzi più sfiziosi e divertenti con cui si può consumare Nero. Premesso che è ottimo da assaporare anche in purezza, offre una grandissima quantità di combinazioni e contaminazioni con altri ingredienti per creare cocktail unici, estrosi e originali. Allo stesso tempo Nero e i cocktail creati con Nero possono dare vita a intriganti food pairing, e cioè agli abbinamenti con cibi. Lo abbiamo già testato in passato con **Casa Vicina**, il ristorante stellato di Eataly a Torino e il risultato è stato un successo”.

Nero, le idee, le sperimentazioni in laboratorio e a tavola accadevano prima del lockdown imposto dal Covid-19, ma finita la quarantena cosa succederà?

La voglia di tornare fuori è tanta, quali sono le iniziative legate a Nero?

“Abbiamo in mente tanti progetti e nuove collaborazioni, che poi l’emergenza sanitaria Covid-19 ha frenato. Presto però potremo ripartire per promuovere il Sake Nero attraverso nuove “miscelazioni” con altre realtà. Tra queste, per esempio, abbiamo già avviato una “dichiarazione di intenti” con una giovane start up emiliana che si chiama **Nero Fermento**, con cui condividiamo la passione per la sperimentazione di nuove fermentazioni sempre all’insegna del colore nero. Nello specifico promuovono un’eccellenza del loro territorio come l’aglio nero di Voghiera (piccolo comune in provincia di Ferrara) fermentato, dal gusto totalmente diverso dall’aglio che siamo abituati a conoscere. Con loro possono prendere il via interessantissime combinazioni di gusto, esaltanti miscelazioni e food pairing per esaltare ancora di più le qualità dei nostri due prodotti”.
Se amate il Giappone e siete curiosi, se amate il buon bere e siete curiosi di abbinamenti speciali degustare **Nero** nelle sue tante declinazioni sarà un’esperienza da fare. E di esperienze da fare e da gustare dopo questo lungo periodo “casalingo” ne abbiamo voglia e bisogno.

«Nero», en Piamonte nació el primer sake italiano

Desde Japón hasta Piamonte a través de una mezcla de conocimientos y sabores artesanales, pero también de historias y culturas muy diferentes entre ellas. Nació exactamente así «**Nero»**, el primer sake hecho en Italia. Un producto 100% piamontés, resultado del encuentro entre el arroz negro Vercelli de GliAironi y las creaciones turinesas de coctelería de Affini y Evho.

Este claro homenaje a la tradición agroalimentaria japonesa solo hubiera podido originarse en la cuna de la producción de arroz del norte de Italia, es decir en los arrozales de Vercelli, pero con una característica totalmente italiana: el arroz Penélope. Esta variedad de arroz integral, negro y de sabor refinado, de hecho, tiene un aroma muy intenso y notas afrutadas que también se repiten dentro del sake.

Si el arroz es aparentemente el protagonista absoluto, **cerveza** y **vermut** son los otros dos modelos a imitar de nuestro **«Nero»:** el proceso de fermentación se lleva a cabo gracias a las levaduras de cerveza altamente seleccionadas, mientras que la fortificación y la aromatización (principalmente con artemisa y milenrama) son las mismas que las del gran orgullo de esta región: el «Vermouth di Torino». Tenemos así un producto innovador y llamativo, que se aprecia tanto por sí mismo como en la coctelería.

Sus productores nos aconsejaron probarlo, por ejemplo, en el cóctel **"Paint It Black"**, realizado con sake "Nero", Rosolio de bergamota, Umeshu, azúcar de carbón, lima y Bitter al ruibarbo, o también en un **«Oiran Poison»,** a base de sake «Nero», Vermut, Bitter a los brotes de loto y Ginebra infundido con té de guisantes.

Gracias a «Nero», Italia y Japón nunca estuvieron tan cerca…

Fotos de Masakatsu Ikeda