

Milano, 26 maggio

Al cioccolato piace il Sakè

Da Zaini Milano l'arte della cioccolateria giapponese incontra il vino di riso.

Norihiko Terai e Sakè Company presentano l'abbinamento perfetto.

E' un intreccio goloso tra cioccolato e Sakè quello che avrà luogo da Zaini Milano in Via De Cristoforis il 26 maggio alle 19.00. Un incontro originale in cui all'alimento delle meraviglie, il cacao, si abbina il sapore del vino di riso, valorizzandosi a vicenda morso e sorso dopo l'altro, mettendo in risalto caratteristiche e contrasti. Norihiko Terai, chef pasticciere giapponese dalla contaminazione occidentale - e Sakè Company, primo importatore di Sakè Premium in Italia, hanno immaginato questo dialogo a bocca piena: un gioco tra sapori tostati, minerali, fruttati in cui trionfano affinità e analogie; uno scambio di idee che avvicina culturalmente la tradizione pasticceria francese e la cultura giapponese e insegna agli italiani un nuovo modo di degustare il cioccolato introducendo il Sakè.

Erroneamente considerato un liquore infatti il Sakè è un vino ottenuto dalla fermentazione naturale del riso e il suo nome è Nihonshou (Nihon = Giappone + Shu = Alcol) e come il vino custodisce segreti e profonde differenze: delicato o più corposo, fermo o mosso, sapido e fresco, morbido e vellutato, il Nihonshou – il Sakè - svela il lavoro di oltre 1400 produttori in Giappone e si adatta perfettamente alla cucina italiana e alla pasticceria europea.

Da Zaini tempio del cioccolato milanese Terai prepara due speciali creazioni: "Cake al DAIGINJYOU" - utilizzando per la preparazione il sakè senza aggiunta di Alcol fermentato a basse temperature è preparato con riso levigato e purificato dal sapore leggero, fruttato e il gusto franco - e "Savarin all' UMESHU" che utilizza tra gli ingredienti il liquore a base di prugne giapponesi.

Norihiko Terai Proprietario di Aigre Douce a Tokyo, professore al Cordon Bleu di Parigi, Capo della Squadra Giapponese alla Coppa del Mondo della Pasticceria nel 2013 e, lo stesso anno, chef pasticciere per il Primo Ministro Abe durante il Pranzo Japan – France working Lunch, Terai mette insieme la tradizione della patisserie Francese e l'equilibrio e la perfezione dell'estetica giapponese. Terai elabora petits gateaux, demi sec, praline, cakes, gateaux de voyage e una variante di altri dolci in cui gli ingredienti si trasformano in forme di perfezione: è tra i dieci chef pasticceri più influenti al mondo presenti a Stresa al Word Pastry Stars.

Sakè Company

Dall'esperienza di F-T Trading, facilitatore d'impresa specializzato nell'import export tra Italia e Giappone di Lorenzo Ferraboschi e Maiko Takashima nasce nel 2015 la startup Sakè Company (www.sakecompany.com) con l'obiettivo di portare in Italia il Sakè Premium, la più alta qualità di Saké prodotta in Giappone da produttori mai arrivati sul mercato nazionale prima.

Sakè Company www.sakecompany.com oggi è il primo negozio on line di Sakè originali, made in Japan. Offre alla partenza circa 40 tipologie di Sakè da oltre 25 produttori oltre ad una selezione di etichette Umeshu e si propone di arrivare entro fine anno a coprirne più di 100.