

## TUTTI PAZZI PER IL SHICHIMI COCKTAIL, ALL'AQUILA ARRIVA IL SOMMELIER DEI SAKE

13 Maggio 2017



L'AQUILA - Un cocktail bar dal sapore asiatico originale che miscela nei drink note orientali di distillati giapponesi a prodotti tipici locali e spezie, in un abbraccio di culture che rappresentano l'anima continentale di Yoichi cocktail bar e fusion taste, il primo ristorante fusion aperto a L'Aquila.

Un percorso gustativo, quello dei drink sperimentati, che riconduce allo stesso concept applicato in cucina e anche in sala.

“Dietro al bar c'è uno studio accurato sulla cultura del cocktail giapponese e mondiale - evidenzia **Valerio Panepucci**, fondatore insieme a **Daniele Di Fabio** di Yoichi - Anche nei nostri cocktail, così come in cucina, la novità è nella fusione di ingredienti locali e di provenienza internazionale. Tra i prodotti utilizzati c'è lo zafferano che misceliamo con diversi

sciropi e poi, tra gli altri, il Vermut un'eccellenza tutta italiana tra i vini liquorosi che abbiniamo a whisky giapponesi e distillati di tutto il mondo”.

Del resto, il nome del locale è anche quello di una città di un'isola giapponese della provincia di Hokkaido dove è stata fondata la prima distilleria di whisky giapponese.

“Ogni drink ha la sua storia - spiega Daniele Di Fabio - in ognuno c'è un'anima fusion e tutti hanno avuto un discreto successo tra il pubblico. Possiamo però affermare che il più apprezzato del menù è il cocktail Shichimi Margarita. Chiunque ha provato questo drink l'ha ordinato di nuovo senza neanche consultare il menù. Alcuni clienti sono tornati a trovarci appositamente per bere ancora il Shichimi Margarita ed è stato difficile convincerli a provare anche altro”.

Il cocktail Shichimi Margarita è a base di tequila infusa al pepe asiatico di Sichuan, succo di lime, sciroppo di agave e peperoncino, servito con crustas di sichimi preparato con peperoncino, semi di papavero, zenzero, alga nori e pepe.

La forza del cocktail bar di Yoichi non è solo la carta ma la capacità del bartender **Andrea Mastropietro** di personalizzare ogni drink in base alle esigenze dei degustanti. Andrea prepara i cocktail non solo in base ai gusti dei clienti ma anche in seguito alla scelta dei piatti.

“Cerchiamo di stravolgere la tradizionale usanza tutta italiana ovvero quella di pasteggiare con vino o bollicine. Noi - dice ancora Daniele - suggeriamo invece al cliente di accompagnare il pasto con un drink adattandolo a quelli che sono i piatti scelti”.

Oltre ai whisky, alle 65 etichette di vini italiani ed esteri, alla classica bevanda giapponese Sake ottenuta con la fermentazione del riso e allo Shochu, un distillato sempre a base di riso, “abbiamo stretto una piccola collaborazione con uno dei più grandi sake sommelier d'Italia **Luca Rendina** con il quale abbiamo partecipato a serate di degustazione organizzate a Roma - svela - Presto organizzeremo anche a L'Aquila serate di degustazione sake proprio con Luca Rendina che curerà gli abbinamenti con i piatti della cucina”.

Negli ultimi anni i whisky giapponesi hanno avuto un gran successo rispetto ai whisky scozzesi con una filosofia detta “ichi go ichie” che in sostanza significa fare una cosa come se fosse l'unica volta in cui la si possa fare, come se fosse insomma una cosa irripetibile.

“A me fa piacere pensare allo stesso modo di Yoichi - conclude Valerio - dedichiamo la massima attenzione ad ogni cosa come se fosse irripetibile”.