

A OSTIA “KOMOREBI” APRE IL PRIMO RAMEN BAR DEL LITORALE ROMANO

16 Marzo 2021

di Redazione



ROMA – Da venerdì 5 marzo i giovani ragazzi di Komorebi Restaurant inaugurano il secondo locale del brand, sempre a Ostia, a pochi passi dal lungomare del comune romano. Questa volta si tratta di un Ramen Bar, il primo in tutto il X Municipio, una sfida che **Cristian De Luca** e **Luca Leoni**, proprietari di Komorebi, hanno intrapreso con coraggio e determinazione trovando la complicità di **Giorgio Migliardi** e **Fabio Villano**, i due chef fautori di cucina nipponica dai sapori mediterranei che si divideranno tra le due attività.

Con la forza di un team tutto under 30 – si legge in una nota – Komorebi nei suoi primi due anni di vita è diventato un punto di riferimento per tutti gli avventori di uramaki, sashimi,

nigiri, hosomaki e le altre specialità tipiche della cucina giapponese, e adesso si apre anche al mondo del ramen, della yakisoba e dei dumpling.

Da appassionati di manga e karate, entrambi i cuochi hanno sorta di devozione recondita nei confronti del Giappone e finalmente hanno la possibilità di interpretare uno dei piatti spesso richiesti e ancora mancava da Komorebi: il ramen. Per farlo si sono spostati di qualche chilometro aprendo una cucina satellite che gli permettesse di sviluppare tutte le linee che non riuscivano a gestire al ristorante madre.

Il nuovo laboratorio sarà così dedicato principalmente alla preparazione della famosa zuppa giapponese a base di carne, spaghetti, uova e spezie tipiche orientali. Destreggiandosi tra soli 10 posti a sedere, il business di Komorebi Ramen Bar sviluppa e raffina il concetto di prendere a portar via supportato dalle piattaforme di delivery che coprono tutta la superficie di Ostia.

Il piatto principale del selezionato menu è il Tonkotsu, varietà di ramen diffusa a Fukuoka, città sull'isola giapponese di Kyushu famosa per i suoi numerosi allevamenti di maiali. Questo ramen ha la particolarità di avere un brodo di ossa di maiale e di gallina, molto denso e saporito che cuoce circa 18 ore e viene accompagnato con dei noodles molto fini e un uovo marinato. Una proposta carica di sapori e sapientemente interpretata con tecniche di tendenza e vantaggiose per gli alimenti, come per la cottura dell'uovo che, invece di essere marinato in soia e acqua, è stato cotto a bassa temperatura e aromatizzato con polvere di soia per conferirgli più carattere e gusto.

La somministrazione di questo main course per il take away e il delivery è stata pensata in una originale e funzionale schiscetta alla giapponese, organizzata con una box per la pasta precotta e sbollentata in acqua fredda e un contenitore termico per mantenere a temperatura costante il brodo caldo.

Oltre a questa specialità, vengono proposti bao, soffici panini originari questa volta della Cina del Nord cotti a vapore e ripieni di carne o di verdure, e 5 tipi di gyoza: di maiale; di gamberi cotti a bassa temperatura con il miso; di verdure di stagione italiane; di agnello e funghi; di manzo e un mix di spezie con peperoncino.

Questi sfiziosi ravioli del Sol Levante sono ripieni di carne, pesce o in versione vegetariana, ciascuno chiuso meticolosamente a mano e al momento, infine cotto al vapore o alla piastra. A chiudere il menu un altro piatto gustosissimo della tradizione giapponese, la yakisoba, ovvero noodles di grano saraceno serviti sulla piastra e generosamente conditi con elementi caratteristici come il katsuobushi, tonnetto fermentato e affumicato, o il beni shoga,

sottaceto di zenzero giapponese. A valorizzare questa offerta anche una carta di dolcetti tipici giapponesi , come mochi e dorayaki, una selezione di birre artigianali giapponesi e una lista di pregiati sakè sia per pasteggiare che come fine pasto.