

Hiromi-La Maison: a Roma per un viaggio esperienziale nel Giappone contemporaneo

19 Settembre 2023

di Redazione



ROMA – A Roma è tempo di entrare nella “casa di Hiromi”, Hiromi-La Maison, per scoprire ancor di più la cultura giapponese, dalla colazione al dopo cena tra degustazioni di sakè, mixology, bistrot e pasticceria.

Nell’ottobre 2018 Hiromi Cake approda a Roma per portare nella capitale l’arte della pasticceria giapponese. Dopo 5 anni e altre aperture tra Roma e Milano, Hiromi Cake si espande in un nuovo progetto: “Hiromi-La Maison”. Un viaggio full immersion nella cultura giapponese e in tutte le sue affascinanti sfumature orientali.

In Via Reggio Emilia, 24 – in zona Porta Pia – ha preso vita uno spazio in cui scoprire il Giappone in tutta la sua autenticità: qui la cultura asiatica animerà le giornate fin dal mattino con corsi di lingua e calligrafia giapponese, lezioni di pasticceria tradizionale con focus sui prodotti tipici e, in generale, tutto ciò che riguarda la cultura del popolo del Sol Levante. Ovviamente grande attenzione per la cucina con pranzi e cene: un tripudio di ricette tradizionali del Kansai e di ottimo sushi, rigorosamente diretto dal maestro **Aiuchi Takehiko**.

Selezione di dolci e the giapponese da bere secondo gli usi locali previsti per la cerimonia del the (naturalmente senza scarpe e inginocchiati sul tatami, fatto arrivare appositamente dal Giappone). Si passa poi agli aperitivi con grande attenzione per il mondo del sakè e della mixology asiatica, in abbinamento a prelibatezze gastronomiche tipiche. Hiromi – La Maison si presta infatti ad avere la più grande esposizione di Sakè in Italia che fungerà sia da enoteca (dove comprare e portar via) che da Sakè bar, dove consumare sul posto e scegliere tra 25 sakè alla mescita e fino a 160 sakè in esposizione, raccontati dal sommelier del sakè presente in squadra – Maurizio Converso – e grazie alla stretta collaborazione con la Sakè Sommelier Association e Sake Company. I cocktail poi, realizzati dai talentuosi Bartender Simone Francia e Maurizio Converso, avranno tutti uno spiccato taglio giapponese con whisky, gin o rum giapponesi e altri ingredienti tipici a base di miso, sh?chu o wasabi.

Tutto lo staff è guidato dalla direttrice **Fiammetta Oliverio** che vanta prestigiose esperienze in importanti locali di Milano e della capitale e porta da Hiromi – La Maison le sue ormai consolidate competenze, che la rendono una vera e propria padrona di casa.

Nel dehors esterno c'è poi il cuore dell'insegna, il suggestivo Giardino Zen realizzato da **Akiyama Nobushige**: artista dell'istituto culturale giapponese che ha saputo portare il fascino dei giardini nipponici nella capitale.

Il giardino è una vera e propria installazione artistica ispirata ai giardini Zen giapponesi. Due opere uniche del maestro contraddistinguono l'opera: loTsukubai, una piccola vasca in pietra in cui scorre, con un moto perpetuo, l'acqua, usata tradizionalmente per la purificazione. Il movimento genera un suono attutito sul bambù, come a scandire il tempo che passa inesorabile. La seconda opera, incisa su pietra, è una poesia breve, un "haiku" (incontro). Uno spazio dunque dove si dovrebbe porre tutto il corpo e tutto lo spirito nell'incontro, indipendentemente dal luogo in cui esso avviene, in una sala da tè, in strada o nel privato dei nostri pensieri.

All'interno del locale i clienti potranno inoltre "ammirare", attraverso una finestra, il laboratorio di pasticceria dove si realizzano le splendide creazioni di Hiromi Cake che, nell'ultimo periodo, si è espanso in modo esponenziale servendo oltre 250 ristoranti,

realizzando importanti catering e progetti speciali, come la monoporzione dedicata al compleanno di Sonic (il riccio blu più famoso dei videogiochi). Inoltre, ha realizzato un laboratorio esclusivo dove si possono produrre fino a 100.000 dolci al mese.

I dolci sono firmati dalla pastry chef giapponese **Mitsuko Takei** e dallo staff capitanato da **Diana Calcagni**.

Hiromi-La Maison è la sintesi della cultura Giapponese portata a Roma per farla conoscere in tutta la sua essenza, in un ambiente intimo e riservato.

LE FOTO



