

# Kohaku, la raffinata cucina kaiseki nel centro di Roma

scritto da Malinda Sassu | 27/02/2023



**A due passi da Via Veneto, l'alta cucina giapponese in tutta la sua essenza: un viaggio attraverso i sapori e le tradizioni millenarie del più puro stile kaiseki**

Una vera e propria esperienza gastronomica ed estetica, questo è **Kohaku**, l'elegante **ristorante giapponese a Roma** in Via Marche, nel cuore del quartiere Ludovisi.

Un luogo dove la tavola si fa arte nei piatti degli chef **Kazuaki Kawane** e **Hideyuki Matsushita**, creazioni dove il tempo scorre al ritmo delle stagioni, tra colori e antichi saperi millenari.

## **Kohaku, alta cucina giapponese a Roma**

**Kohaku** è stato pensato dall'imprenditrice **Sabrina Bai** in pieno rispetto della cucina **kaiseki**, l'arte culinaria giapponese considerata una delle più raffinate al mondo. Una forma di pasto tradizionale a più portate, la cui filosofia è improntata sulla ricerca delle migliori materie prime in

preparazioni raffinate, frutto di tecnica ed estetica al tempo stesso.

## **Atmosfere d'antan, nell'esperienza kaiseki del Sol Levante**

A fare da padrona, oltre alla cucina, è l'eleganza degli spazi che ricreano l'atmosfera dei più lussuosi *ryokan* di Kyoto; il servizio di sala è nel senso più alto del termine, attento e preparato su portate che vanno oltre i luoghi comuni del sushi.

Una *mise en place* di stile e ricercatezza, affidata alle creazioni del laboratorio di ceramica **Pots** di Roma: gres e smalti esaltano i piatti **kaiseki** del locale di Sabrina Bai che, dopo l'apertura dell'*izakaya* **Shiroya**, punta ora alla cucina nipponica di alto livello nella centralissima Via Veneto.

Due le carte disponibili, due differenti esperienze di degustazione, il puro **kaiseki** servito solo a cena e il **kaiseki sushi** da vivere in un rapporto diretto con lo chef, nell'elegante bancone a vista.

## **Ristorante Kohaku a Roma: un viaggio nei sapori della vera cucina kaiseki**

Un locale di assoluto carattere, dove i colori e i contrasti si fondono in creazioni che comunicano tutto il sapore e il sapere della vera cucina **kaiseki**, con stile e raffinatezza.

Una cucina che pesca a piene mani nel valore della materia prima, dalla vivacità stimolante di alternanze tra acidità e morbidezze.

Piatti fortemente evocativi, sin dall'uso delle tradizionali cotture **kaiseki**: dal taglio alle lente bolliture, dalla cottura al vapore alla frittura e griglia, le cinque tecniche di cottura giapponese che lo chef **Hideyuki Matsushita** usa in tutte le sue preparazioni.

## **Il menu degustazione Kohaku Kaiseki, un raffinato fine dining nel cuore della Capitale**

Tante le piccole portate, nove in totale, precedute dall'antico rito di apertura con il [sakè](#).

Si inizia dal **Sakizuke**, l'assaggio iniziale che apre le porte al lungo percorso di sapori: un delicato cappuccino di zucca e cipolle aromatizzato al lemon grass, seguito dall'**Hassun**, la raffinata composizione di piccoli antipasti dove spicca il *chawanmushi* con caviale e *ikura*, le pregiatissime uova di salmone giapponese.

Il valore della materia prima e il tipico gusto umami è tutta nel **Osuimono** con capesante e verdure in brodo *katsuo dashi*, preparato con il tipico tonnetto essiccato e fermentato (*Katsuobushi*).

Il piatto grigliato, **Yakimono**, prevede l'anatra rosolata su foglia di magnolia e servita con chutney di mele e cipolle mentre il **Shiizakana**, il "piatto che segue", è un ricercato trionfo di barbabietola fermentata e tofu fritto in brodo *agedashi*.

Infine, il **Takiawase**, brasato di maiale nero su vellutata di patate e il **Gohan** di riso ai funghi e zuppa di miso: entrambi chiudono, insieme al dessert, un'esperienza sensoriale che colpisce e va dritto al cuore del commensale.

## **Il Sushi Kaiseki oltre la perfezione del gusto**

L'esperienza **Sushi Kaiseki** è servita, invece, sul grande bancone a vista del ristorante, a cura dello chef **Kazuaki Kawane**.

Dodici le portate da lui introdotte e preparate in tempo reale, sotto gli occhi dei commensali, in un vero e proprio scambio culturale tra sakè e tè caldo, rilassati con il sottofondo delle selezioni jazz e lo-fi del sound designer **Yiming Zhou**.

Come catapultati in uno dei più rinomati ristoranti **kaiseki** a Kyoto, la straordinaria successione di piatti è sintesi di delicatezza e piacere sapido al palato.

## **Per gli amanti del tipico pasto giapponese, la formula più economica dei Teishoku**

Scoprire le due anime di **Kohaku** è un'esperienza da provare senza indugi: è come attraversare gli incroci frenetici di Tokyo senza allontanarsi dal fascino immortale di Roma.

L'esperienza del **Kohaku kaiseki** è possibile solo a cena: a pranzo, la scelta di un menu à la carte o del prezioso **Teishoku**, il tipico pasto giapponese in cui tutti i piatti sono serviti in un'unica portata. Una proposta ispirata all'iconica **Bento Box**, a base di riso, carne, pesce o anche in varianti vegetariane, il tutto a seconda della stagione.

Quella del ristorante Kohaku a Roma è un'esperienza da vivere catapultati nella cucina casalinga nipponica di tutti i giorni, dove il pasto è sacralità ma anche convivialità, colori, profumi e sapori di un paese straordinario come il Giappone.

### **Ristorante Kohaku**

Via Marche 66, Roma

[www.kohakurome.com](http://www.kohakurome.com)