

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