



PPN FOOD - Food: Kohaku conferma i 3 mappamondi nella Guida Ristoranti 2025 del Gambero Rosso

Roma - 23 ott 2024 (Prima Pagina News) Il ristorante è l'unico a proporre l'autentica cucina kaiseki a Roma.

Dal palco dell'Eliseo Lorenzo Ruggeri, Direttore del Gambero Rosso, ha introdotto la presentazione della Guida Ristoranti 2025. "Abbiamo voluto una guida che parlasse anche per immagini, in qualche modo immersiva," spiega Ruggeri "abbiamo introdotto nuove classifiche e dato spazio ai vini anche per comporre nuovi percorsi. Ma soprattutto ci siamo chiesti dove sta andando la cucina di oggi, e per questo abbiamo pensato a un nuovo simbolo, un razzo, che identifica le cucine d'avanguardia. Sono quelle che ci fanno andare oltre, che ci fanno viaggiare e sulle quali terremo viva la nostra attenzione". Uno sguardo nuovo, dunque, che vuole dare spazio a un diverso concetto di esperienza gastronomica che veicola il cibo nella sua forma di espressione culturale. In questa visione trova la sua naturale collocazione la conferma, per il secondo anno consecutivo dei Tre Mappamondi a Kohaku, riconoscimento con cui la guida del Gambero Rosso insignisce i migliori ristoranti internazionali presenti in Italia. Kohaku si riconferma così l'unico ristorante della Capitale a proporre l'autentica cucina kaiseki e uno degli otto in tutta Italia ad aver ottenuto questa prestigiosa assegnazione. Primo a portare nella scena gastronomica romana una parte importante della cultura culinaria giapponese, Kohaku ha mantenuto le sue promesse iniziali, riuscendo a incuriosire e soddisfare una clientela che nell'esperienza della tavola vuole vivere un vero e proprio viaggio in luoghi lontani. "Sono onorata e voglio ringraziare il Gambero Rosso e le curatrici Annalisa Zordan, Valentina Marino e Pina Sozio (che mi ha premiato con le 3 bacchette per il Sushi) insieme a Lorenzo Ruggeri per questo riconoscimento. Non credevo fosse possibile ma oggi è ancor più importante per me vedere confermati i tre Mappamondi" commenta la titolare Sabrina Bai. "Abbiamo portato qualcosa che a Roma non c'era ancora: la complessità della cucina gastronomica giapponese. Il primo anno la difficoltà è stata farne capire la bellezza e la profondità di un progetto al tempo stesso così fortemente caratterizzato e ambizioso che così strutturato. Vedere confermato questa valutazione anche quest'anno significa aver mantenuto la fiducia che si è stabilita con chi esamina il nostro lavoro nonché con la clientela rimanendo al passo con le aspettative che si sono generate. La sfida si fa sempre più impegnativa ed è quello che ci spinge a continuare su questa strada". Tra i numerosi riconoscimenti giunti lo scorso anno, a soli dieci mesi dall'apertura, meritano menzione l'inserimento nella Guida Michelin e il riconoscimento delle Tre Bacchette della Guida Sushi del Gambero Rosso 2025. Certamente il rispetto dell'ortodossia nipponica, un servizio eccellente, la qualità delle materie prime e il riconoscimento di un lavoro portato avanti costantemente con l'intenzione di offrire, attraverso un'esperienza gastronomica, l'assaggio di una cultura millenaria, sono stati gli elementi principali che hanno



tributato questo successo al ristorante Kohaku e alla sua giovane patron Sabrina Bai alla quale va riconosciuta anche la capacità di farsi veicolo di nuovi trend gastronomici legati alla cultura del Sol Levante. A oggi, infatti, visto il proliferare di locali che portano sulla tavola la tradizione giapponese in stile Izakaya, si può ben dire che la Bai abbia da tempo mostrato una chiara visione imprenditoriale, avendo iniziato il suo cammino nel 2019 con l'apertura, sempre a Roma, di Shiroya, una delle prime trattorie nipponiche della capitale.

(Prima Pagina News) Mercoledì 23 Ottobre 2024