

A<sup>+</sup> T&G > Prodotti Tipici

## Il Sake incontra il risotto alla milanese

Accostamenti estremi ultima frontiera aperitivi all'ombra Duomo



- MILANO - Milano, la città italiana più ricca di ristoranti etnici e di contaminazioni, si spinge verso gli accostamenti estremi. L'ultimo fa incontrare Giappone e Italia e si tinge dei colori del Sake. E' la tradizionale bevanda alcolica nipponica ad aprire questo ciclo di 'incontri' insoliti tra tradizioni nostrane e straniere ideato da un locale del centro di Milano, città regina dell'happy hour. Una serie di aperitivi che offrono dunque accostamenti estremi ed insoliti: nel corso della serata dedicata alla bevanda giapponese si assaporeranno le note di tre diversi sake accompagnati da piatti tipici della tradizione italiana e in particolare milanese.

"Ecco dunque - spiega Elena Liprandi di Victum Milano, brand specializzato nei migliori prodotti della tradizione enogastronomica italiana - che il classico risotto alla milanese, una sfiziosa vellutata di zucca, zuppa di legumi e risottino noci e caprino si fonderanno con gli aromi del Kodakara Yuzu, leggero e fruttato, ottenuto da un agrume autoctono giapponese, il Yonetsuru Mahoroba, dal gusto pulito, morbido e ricco, cremoso con rotondità piena e il Koikawa Kame, un sake dal sapore intenso e dolce, retro gusto leggermente amaro". A guidare gli ospiti nella degustazione della bevanda, rigorosamente servita fredda come vuole la tradizione, Fabio Caltagirone, esperto e ideatore di Milanosake.it.