Cicatriz: la memoria nel piatto (e nel bicchiere) secondo Azotea

202504151848094-tiradito2copia-2eb6a15c

Mi siedo alla barra, proprio di fronte alla brigata del bar, nella bella Cocktail Room di Azotea a Torino. **Greta (Campanale) ed Emanuele (Gamba) si muovono come in una coreografia rodata, tra pinze, mixing glass e gocce dosate con la precisione di un'orchestra**. Appena dietro, nel retrobanco di inizio '900, fanno libero sfoggio esclusivi bicchieri soffiati artigianalmente, infusiere, copitas sudamericane e coppe degli anni '30-'40 collezionate nel corso degli anni. La bottigliera dalla struttura ottonata, con premium spirit appesi a vista, si offre ai miei occhi insieme a piccoli ma imperdibili dettagli – come le gabbie che richiamano il mondo dell'hotellerie – chiudendo il cerchio. Osservarli al lavoro, così sincronizzati, mi ha fatto pensare a una vera cucina: stessa concentrazione, stessa tensione creativa.

E **Matteo Fornaro**, **bar manager e co-owner**, me lo conferma. «*Dobbiamo avere la stessa precisione e la stessa organizzazione della cucina. L'importanza del binomio cibo-cocktail è aumentata a tal punto da studiare un intero percorso degustazione che possa far vivere al cliente un'esperienza nikkei completa. A ogni assaggio corrisponde un sorso – un 'sip' – concentrato di gusto in porzione ridotta, alcolico, a bassa gradazione alcolica o analcolico, che possa esaltare il piatto per contrasto o concordanza*»

Ma qui, **ad Azotea, non c'è solo tecnica: c'è un racconto. E nel nuovo menu degustazione, quel racconto ha un nome: Cicatriz**. Un viaggio in sei portate – disponibile anche in versione vegetale – che può essere accompagnato da sei cocktail in pairing.

IL RACCONTO

«*La cicatrice a cui si riferisce l'executive chef Alexander Robles non è fisica. È una traccia dell'infanzia, un ricordo che affiora da lontano e che diventa oggi materia viva, attraverso piatti e drink.*

È il 1996: in Perù, il Movimento Rivoluzionario Tupac Amaru (MRTA) prende in ostaggio centinaia di diplomatici di alto livello, funzionari governativi, militari e dirigenti d'azienda, che partecipavano a una festa presso la residenza ufficiale dell'ambasciatore del Giappone in Perù, in celebrazione del 63° compleanno dell'imperatore Akihito. Per 120 giorni, il mondo intero tiene il fiato sospeso. Il piccolo Alexander, che all'epoca ha solo sei anni, osserva tutto da uno schermo. Non comprende, ma sente. E quello smarrimento – insieme a domande mai poste – oggi prende forma in un percorso di sei atti. Ogni piatto porta il nome di uno dei protagonisti di quella vicenda. Ogni piatto racconta una tensione. Un incontro. Una trasformazione», mi racconta **Noemi Dell'Agnello, co-owner e anima della sala**, con una delicatezza che rende ogni parola misurata. È lei a guidare gli ospiti attraverso questo percorso di memoria e identità, con la cura di chi conosce ogni dettaglio, ma soprattutto ogni emozione dietro quei piatti.

Nell'attesa, Marco mi propone di assaggiare le Empanadas Japolatinas, signature dish davvero imperdibile (attenzione: possono creare dipendenza!), da accompagnare con il Negroni Inca, omaggio a Torino (a base di Rabarbaro Zucca, Punt e Mes, Mezcal Vida Del Maguey, Limone, Aceto Balsamico di Modena IGP).

IL MENU E I SIPS

Il viaggio inizia con la ricetta rivisitata dello *Shiraae*, che vuol dire letteralmente "condire col bianco": un metodo tradizionale giapponese con cui si prepara una salsa a base di tofu, semi di sesamo e altri ingredienti, usata per condire verdure. Nel nostro **Shiraae**, gli asparagi vengono conditi con miso tofu, maionese al sesamo nero tostato, polvere di carote e aji amarillo. In accompagnamento, **El Pepe** (Altos Tequila, Sherry cream, verbena, pepe rosa, latte di capra e Azotea bitters).

Il **Satsumaimo**, la patata viola giapponese simbolo di longevità, è immerso in un abbraccio dolce e pungente di zucca, miso, yuzu e zenzero. Il caviale di alga wakame e la tartare di gambero aggiungono freschezza e un'eco marina. È un piatto gentile, ma non accomodante.

Nel sip in abbinamento, **Panda**, la volontà è quella di accompagnare con delicatezza. Un decotto speziato a base di zenzero, cardamomo nero e lemongrass costituisce l'ossatura del sorso. Il cuore è un liquore homemade al pandano, una pianta tropicale dalle note verdi e leggermente lattiginose. La cachaça dona struttura, completando il drink con una morbidezza secca che accompagna perfettamente la dolcezza naturale del piatto. «*Con Panda abbiamo cercato una trasparenza che non fosse sinonimo di semplicità. È un drink pulito ma stratificato, in cui l'aromaticità vegetale del drink spezza l'intensa spinta di acidità del piatto e ne richiama la nota agrumata*», racconta Fornaro.

Con **Causa**, le patate prendono la forma di un ranocchio per accompagnarsi ad aji amarillo, shiso verde, pico de gallo, spinaci e radice di loto croccante. In accompagnamento, **Chili del Barrio** a base di distillato di pane, peperoncino verde, cetriolo, aceto di pomodoro, germogli di pisello.

MR. MATSUMOTO E GLI ALTRI

Il personaggio del **signor Matsumoto**, nella narrazione dello chef, è quello che osserva, trattiene, resiste. Il Tiradito riflette questa intensità: una palamita affumicata, yuzu kosho, avocado e yucca fritta. Piccante, acido, terroso. Nel cocktail in pairing – **Mr. Matsumoto** – si ritrovano gli aromi nipponici del pregiato Sake Daiginjo aromatizzato al tè nero, le cui foglie sono a loro volta affumicate con legno di barili di whiskey. Un caffè di sesamo tostato a fiamma viva e percolato riprende la nota affumicata del piatto e aggiunge un tocco nuovamente orientale, chiudendo il drink con una dolce aggiunta di vaniglia. «*Questo è il sip più intimo del percorso. Chiediamo all'ospite di scaldarlo tra le mani: solo così si apre davvero in tutta la sua aromaticità*», mi suggerisce Matteo. Pesce e carne si incontrano in **Chavín de Huantar** (galletto, vongole, peperoncino charapita, aji mirasol, farina di mais giallo, uovo pochè, agretti), in pairing con **Double Trouble** (bourbon, liquirizia, aged sake, angostura, olio di cocco, arachidi salate).

Chiudo con **Lechón**, cuore pulsante della tradizione andina: maialino da latte, ají panca, chicha de jora, limone fermentato e un fondo di cottura che racconta festa e sacrificio. Ma qui, Azotea gioca ancora una volta con i contrasti: cavolo viola, maionese all'aglio orsino, ricci di mare. Il cocktail, **Salty Citrus**, è uno scambio dialettico tra intensità e freschezza: Carpano Dry, Antica Formula, mela verde, agrumi fermentati. È il momento in cui cucina e bar parlano davvero la stessa lingua.

Sedersi al banco da Azotea significa entrare in una storia che mescola memoria collettiva e vissuto personale, sapori ancestrali e gesti contemporanei. E mentre guardavo Greta rifinire l'ultimo drink con un gesto rapido e preciso, ho pensato che sì, certe cicatrici non vanno nascoste. Vanno raccontate. E magari, servite in un bicchiere.