Food pairing video: Giappone-Brasile, mix vincente a tavola

video-83374957

"Il **food pairing**, l'abbinamento fra cocktail e cucina, è **un'opportunità di business** soprattutto se applicato in chiave etnica". Ne è convinto **Francesco Zambon**, uno dei titolari del **Bomaki**, **uramakeria nippo-brasiliana** (tre ristoranti già avviati a Milano e un altro di prossima apertura a Torino). "Noi abbiamo scelto di **accostare drink esotici a piatti giapponesi rivisitati con contaminazioni brasiliane**", aggiunge Zambon mentre, con lo chef Jeric Bautista (anch'egli socio del Bomaki), mostra alcuni degli abbinamenti vincenti del ristorante: mojito al mango e carpaccio flambè, caipiroska all'ananas e tartare di cevice.

[caption id="attachment_94064" align="alignleft" width="300"]Francesco Zambon e Jeric Bautista Francesco Zambon e Jeric Bautista[/caption]

Due esempi di come professionalità ed esperienza possano sposarsi alla creatività nella ricerca di formule nuove e originali per rilanciare con successo il proprio locale: "Il primo Bomaki nasce un anno e mezzo fa in corso Sempione a Milano al posto di un precedente ristorante giapponese 'classico' che stentava a richiamare la clientela, anche a causa del suo posizionamento piuttosto elevato. Abbiamo così deciso di **inventare il format dell'uramakeria nippo-brasiliana**, che è stato subito apprezzato dal pubblico. Tanto che abbiamo aperto altri due ristoranti a Milano - uno in zona Garibaldi e uno vicino a piazza De Angeli - e ne inaugureremo un altro a Torino in primavera. E non escludiamo, in futuro, di proporre la formula in franchising", conclude Zambon.

Guarda il video: Giappone e Brasile, abbinamento vincente a tavola fra drink e cucina.

[embed width="560"]https://youtu.be/JUqFfDbvn2o[/embed]