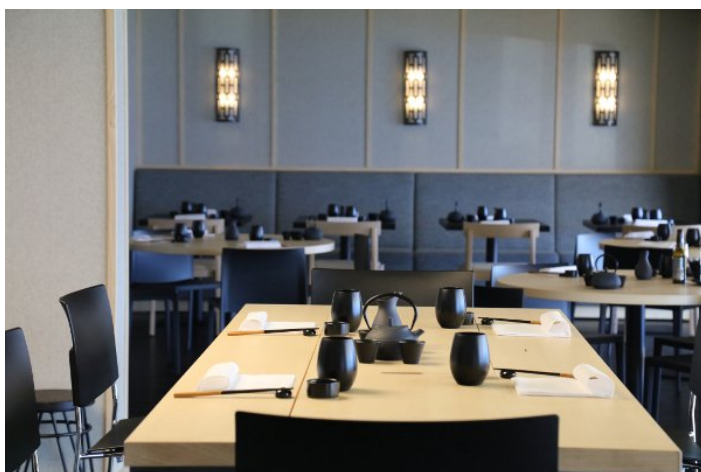


BLUARTE

Hinata Japanese experience at Le Mirador Mont Pelerin

Hinata Restaurant, la purezza dei sapori indossa l'eleganza della cultura nipponica per emozioni culinarie che raccontano il tempo. Vissuto e presente nel domani del Le Mirador Resort & Spa, Mont-Pèlerin. Oriental style, swiss luxury.

di Antonella Iozzo



Mont-Pèlerin (CH) - Se l'identità di un Paese è nel cibo, scoprirne le diverse sfumature è un viaggio culturale che ci conduce sulle tavole del mondo tra usanze e tradizioni, simboli e nuove tendenze.

Nutrimiento per il corpo e per l'anima il cibo rivela tutto di noi o quasi, ma saperlo apprezzare, degustare e codificare nella sua valenza più nascosta è un'arte. Una dote a riconoscere i suoi valori, il suo significato più profondo e la sua espressività estetica. Esperienze multisensoriali che amplificano gli orizzonti del gusto aprendosi alla cucina giapponese dell'Hinata Restaurant, **Le Mirador Resort & Spa, Mont-Pèlerin**, Swiss Riviera.

Aperto nel luglio del 2017, l'Hinata Restaurant è la nuova realtà gastronomica de Le Mirador, un luogo, dove lo stile, colto, discreto ed essenziale della cultura giapponese è la quintessenza della location. Un dialogo virtuoso tra design ed estetica gastronomica gratifica la vista e tocca le corde della percezione, il coinvolgimento empatico è palpabile, scivola in una musicalità nata dentro di noi e che si evolve in desiderio di scoprire, di conoscere, di toccare con ogni senso le diverse espressività dell'arte culinaria giapponese.

Hinata, ovvero "luogo soleggiato", porta nel suo nome la bellezza spettacolare del paesaggio che lo circonda. È come se il cielo sfiorasse la sua allure asiatica e il lago di Ginevra ne riflettesse lo splendore. Scenografia perfetta per degustare la purezza dei sapori giapponesi nella presentazione dello chef e sushi master Tetsujiro Ogata.

L'eleganza del grigio, il rigore del nero, il calore del legno creano una mirabile essenzialità geometrica che articola l'ampia sala dell'Hinata Restaurant in linee nette e nitide. Pulizia formale, impeccabile, che rasenta l'astrazione. Profonda ricercatezza dell'equilibrio per la mise en place che rilascia armonia e raffinatezza, ciotole, piccoli vassoi quadrati, bicchieri only black e naturalmente le classiche bacchette, hashi. Nuovi gusti e nuovi sapori s'inarcano in iperbole che gratificano prima di tutto la vista con piatti che rasentano la perfezione, l'ordine, l'equilibrio nelle forme e nei colori.



Un invito ad interagire con ogni singolo ingrediente per carpire il fascino della cucina nipponica entusiasmando il palato. Nella bella stagione la terrazza de Le Mirador diventa palcoscenico e la cucina giapponese esulta nella vibrante estensione del paesaggio circostante.

Ouverture con "Edamame - steamed green soybeans with sea salt", accompagnati con il sakè, la bevanda alcolica tradizionale giapponese ottenuta dalla fermentazione del riso, in tre differenti versioni: Ginjo Sakè Premium, il più classico, molto piacevole: effetto bubbles con il Mio Sparkling Sakè, vibrante e glam; cremosità accattivante con la Creme de Sakè Nigori. Le Edamame, i fagioli di soia acerbi, resi molto stuzzicanti dai granelli di sale, attivano le sinapsi e, serviti insieme al sakè, accendono la serata con il piacere del convivio.

Dettagli curati, un cielo che rilascia pennellate in blu sui nostri sorrisi, e il lago che si distende in quiete musicale, un dipinto del reale che nessun artista avrebbe potuto rendere più carico di pathos e vivo nella sua essenza naturale.



In quest'atmosfera la "Miso Soup - Japanese soy bean soup with wakame, tofu and spring onions" è una calda carezza capace di stillare la delicatezza di un piatto leggero e ben orchestrato dallo chef Tetsujiro Ogata. La semplicità articola il piatto mentre la freschezza degli ingredienti ne tratteggia il sapore autentico. Le alghe, la dolcezza dei cipollotti, i fagioli di soia, ogni singolo elemento è indispensabile all'armonia

della zuppa ed è esaltato alla perfezione.

L'apoteosi della grazia e dell'eleganza nella presentazione del piatto trionfa con "Sushi e sashimi selection". Il piatto è una piccola opera d'arte dello chef e sushi master Ogata, con colori e forme complementari che creano una coreografica danza visiva. Anticipazione gustativa che nasce dalla bellezza estetica e rinsalda la qualità eccelsa degli ingredienti in una semplicità sveltante l'abilità tecnica dello chef Tetsujiro Ogata.

Il sushi, che unisce i due elementi cardini della cucina nipponica, il riso e il pesce, qui rinasce tensione gustativa in grado di toccare le corde della voluttà con un pesce che rilascia da ogni sua fibra il sapore del mare. Si avvertono un ventaglio di sensazioni assaggiando la versione Nigiri del sushi, ovvero il riso modellato a mano con il pesce

semplicemente appoggiato.

E mentre esulta di tenerezza e sensualità il tonno rosso, la ricchezza del salmone implode in profondità, ma è la vaporosità saten della capesante a rendere superfluo ogni commento. Solo emozioni in purezza.

Vortice di sensazioni che assumano la forma a spirale con gli Uramaki, sushi arrotolato con alga all'interno e riso all'esterno al quale la note croccante che lo ricopre gli dona complessità.



La qualità è fuori discussione e il sashimi di tonno e salmone è un omaggio alla materia prima, alla sua natura. Quando si dice la forza dell'ingrediente.

Una cena evocativa, un'esperienza estetica e gastronomica che prosegue con il "Tori Kaarage - fried chicken thigh and shiso leaf", il classico pollo fritto alla giapponese. Gustoso, easy e coinvolgente grazie alla marinatura del pollo in salsa di soia, sakè, zenzero e aglio. Croccantezza che attiva tutti i nostri recettori, e la salsa di accompagnamento, una maionese leggermente piccante, controbilancia la ricchezza dei sapori.



Ed il dessert non tradisce le nostre aspettative. La tradizione ancora una volta è protagonista con il "Mochi ice cream", dolce tradizionale costituito da riso glutinoso, tritato e pestato fino ad ottenere una pasta bianca e morbida alla quale viene data una tipica forma tondeggiante e aggiunto il gusto di

cioccolato, the verde. Interpretazioni del tempo con all'interno gelato alla vaniglia. Un dolce che evoca ricordi, dal valore nostalgico e forse un po' fanciullesco. E come se un po' di Giappone fosse giunto fino a noi con un tocco moderno e delicate consistenze.

Hinata Restaurant, la purezza dei sapori indossa l'eleganza della cultura nipponica, emozioni culinarie che raccontano il tempo. Vissuto e presente nel domani del Le Mirador Resort & Spa, Mont-Pèlerin. Oriental style, swiss luxury.

Le Mirador Resort & Spa

Chemin de l'Hôtel Mirador 5 - 1801 Mont-Pelerin

téléphone : +41 21 925 11 11

<http://www.mirador.ch/en/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(30/08/2018)

Articoli correlati:

[Le Mirador Resort & Spa. Tra cielo e lago la luce delle emozioni](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: www.bluarte.it