

BLUARTE

Tonga Room San Francisco. Tropical Polynesian-fusion cuisine

Tonga Room & Hurricane Bar nell'iconico Hotel Fairmont San Francisco. Entri per vivere l'esperienza, rimani perché conquistato dal ritmo e dal fascino polinesiano, esci con un sorriso e la sensazione di aver sfiorato nuovi orizzonti.

di Antonella Iozzo



San Francisco - Tonga Room & Hurricane Bar, attitudine esotica che rievoca lo stile tiki originale. Un inno tropicale dall'arredamento alla cucina polinesiana-fusion, dal 1945. Situato nell'iconico **Hotel Fairmont San Francisco** spalanca le porte dell'immaginazione con le sue note intense e con un'esplosione di ritmi, colori e nuance tiki che travolgono e affasciano come una paradisiaca estensione radical kitsch tipicamente polinesiana.

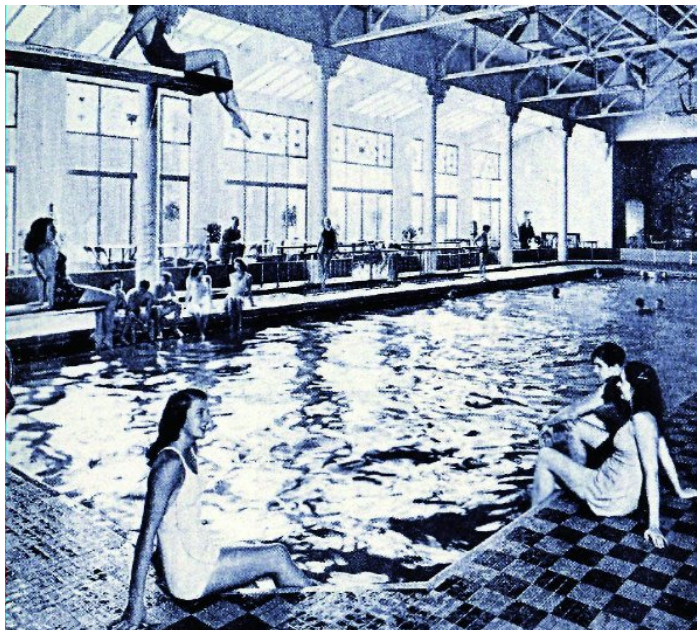
Dopo un accurato restauro di 1 milione di dollari by Gensler San Francisco, la Tonga Room è divenuta la location cult di San Francisco sempre più ambita dal jet set internazionale.

La fascinazione esotica di un il richiamo languido ed un po' malesiano, ci immerge in un neo-primitivismo da favola con palme, noci di cocco, ospiti con camicia sgargiante e collana di fiori al collo. Ma su tutto la scena è dominata dalla piscina al centro della sala, una laguna che porta in noi il soft touch romantico fluttuante il respiro del Pacifico.

Esotico glamour con misurata eleganza, è l'area del Bar caratterizzata da un bancone in granito e raffinati panchetti in pelle "good luck red". Arredi scenografici e dettagli curati creano l'anima sfaccettata della Tonga Room, l'amore per la Tiki Culture, esplosa negli anni Cinquanta, convive con l'audacia contemporanea. Su tutto la particolare incisività dei rivestimenti murali tribali colorati che rilascia una cangiante vibrazione emozionale giocata sulla suggestione. Ma facciamo un passo indietro.

L'incanto della Tonga Room, la magia fusion. Sinfonia acquatica che il Fairmont San Francisco non poteva non celebrare e nel 1929 aggiunse una nuova piscina coperta al livello della terrazza, la "Fairmont Plunge". Un rettangolo piastrellato che diventa parte viva della scena. Soffermandoci sui bordi ci si sente immediatamente trasportate sulle onde del Pacifico con il suo infinito mutevole orizzonte, la quiete musicale della risacca e il dramma vivace delle tempeste. Una libertà visionaria sospinta dalle palpitanti note de The Island Groove Band.

Fairmont Plunge ovvero fatal attraction per celebrità come l'attrice Helen Hayes, l'attore Ronald Reagan, membri delle Water Follies and to be continued richiamando ospiti e amanti della joie de vivre tra i fluenti ricordi hawaiani.



Nel 1945, venne ingaggiato Mel Melvin, il regista di Metro Goldwyn Mayer, per trasformare il Fairmont Plunge nell'attuale Tonga Room. La piscina viene trasformata in una laguna con un palco galleggiante, un successo immediato.

Tropical chic e tropical sound con The Island Groove Band che esegue i primi 40 hit in stile da una chiatta coperta di paglia sulla "laguna". La pista da ballo? Una rievocazione storica nel rispetto del contesto che sprigiona sensualità e sottolinea l'evocazione del tempo, infatti, è stata costruita dai resti della S.S. Forester, una goletta che una volta viaggiava tra San Francisco e the South Sea Islands. Un magico corpo tra luci soffuse e richiami tropicali ai quali si aggiungono, come effetti speciali, periodiche tempeste tropicali, complete di tuoni e fulmini. L'atmosfera è perfetta. Ogni cosa sembra evocare lo spirito polinesiano e tra archetipo e immaginazione il passionale converge nella poesia inventando una nuova avventura per l'anima.

Tonga Room un viaggio esotico capace di trasformare il simbolo del luogo in un tessuto emozionale carico di verve e d'inventiva e di rimandi agli anni della Seconda Guerra Mondiale che aveva messo a diretto contatto un'intera generazione di americani con i luoghi e le atmosfere del Sud Pacifico.

Un luogo unico dove poter gustare la tipica cucina polinesiana che si basa su ingredienti semplici e naturali: pesce fresco, noci di cocco e frutta esotica.



Semplicità e freschezza, queste le caratteristiche principali che emergono dal primo piatto assaggiato una "Shrimp Pomelo Salad", un'insalata di gamberi Pomelo con fragole, cocco, arachidi e per il mordente note di chiles e note agrumate grazie al pomelo, il cui gusto sta fra il pompelmo e l'arancia.

Un tripudio di profumi esotici danzano nelle sequenze di un film istante per istante seuce e coinvolge il pubblico. Tutto nasce dalla "Dungeness Crab And Corn Soup", una zuppa di mais dove il protagonista indiscusso è il granchio Dungeness, re indiscusso della West

Coast, che si trova nelle acque dell'Oceano Pacifico e guida l'economia delle città di pescatori. La polpa di granchio tenera e succosa si scioglie in bocca amalgamandosi alla perfezione con il mais.

Una fantasia cosmopolita al servizio della freschezza e della qualità del pesce, dolce richiamo al quale risponde il "Macadamia Crusted Mahi-Mahi" un Mahi-Mahi in crosta, gustoso e cotto al punto giusto. La sua versatilità e la poca presenza di grasso lo rendono l'ingrediente ideale per la cucina esotica. Abbinato con il Miso Buerre Blanc, gli asparagi e la dolcezza delle patate arrosto Okinawa, il Mahi-Mahi evoca atmosfere da mille e una spiaggia. Stesso feeling per il "Tropical Walnut Shrimp", ancora una volta pesce, ancora una volta gamberi saltellati nel wok con una conserva di frutta tropicale e nocciole candite. Sono piatti che evocano i ricordi e tradizioni così lontane da noi eppure così autentiche da annullare le distanze.

La torta a strati "Key Lime Layer Cake" gradevole e accattivante, ci regala un bel sorriso lasciando il palato fresco e svettante verso nuove aspettative. È la nota squillante del lime e del frutto della passione a creare il contrasto indicandoci una costellazione di sensazioni che puntano dritto verso la pista dal ballo.

Ma prima non vogliamo gustare un'originale drink? Ed eccoci servito il 1944 MAI TAI, the East Bay Original. Se pensavamo che questo classico era hawaiano, la Tonga Room ne svela le vere origini. È stato creato dal famoso commerciante Vic, mixando Rum giamaicano, Rum Trinidad, Orange Curacao, Orgeat, Lime, Simple. La nota amarognola data dal Orange Curacao, il liquore a base di scorze di laraha e subito sfumata dal carattere ricco e corposo del rum giamaicano al quale si affiancano le fragranze aromatiche del Rum Trinidad, rotondo, elegante e avvolgente. Un Classic Tiki, un memorabile timeless tra musica e glamour.



Tonga Room & Hurricane Bar è il luogo anticonvenzionale per eccellenza. Ideale per chi sa cogliere le molteplici sfumature del diletto del vivere assaporando l'altro lato dell'esotico. Non è un caso se molti lo scelgono per celebrare occasioni memorabili come compleanni, matrimoni, anniversari e lauree e se Anthony Bourdain ha chiamato il Tonga Room "... il più grande posto nella storia del mondo" (Travel Channel's The Layover), ci sarà pure una ragione! Forse proprio il suo fascino esotico senza tempo. rilancio emozionale e non solo ripreso da **USA Today**, che lo ha nominato tra la top US Hotel Bars.

L'esotico non è più una condizione mentale ma un paradiso tropicale negli effetti speciali del reale sognato. Tonga Room entri per vivere l'esperienza, rimani perché conquistato dal ritmo e dal fascino polinesiano, esci con un sorriso e la sensazione di aver sfiorato nuovi orizzonti.

Tonga Room & Hurricane Bar

950 Mason Street, San Francisco, CA 94108

(415) 772-5278- Located on the Terrace Level of Fairmont San Francisco Hotel

<http://www.tongaroom.com/>

Articoli correlati:

Fairmont San Francisco. The spirit of the time, the opulent charm

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