AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Primo Piano - *Taki off L'incontro tra Giappone e Italia secondo Massimo Viglietti*

Roma - 21 nov 2020 (Prima Pagina News) **Dopo la sperimentazione culinaria della scorsa estate con Taki Labo', Yukari Vitti (già proprietaria di Taki – ristorante giapponese) crea con lo chef Massimo Viglietti, il nuovo format di Taki Off, in cui i sapori e gli ingredienti giapponesi incontrano la cucina italiana secondo la contemporanea visione gastronomica del cuoco ligure che racconta storie colte, raffinate, coinvolgenti su prodotti, profumi, sakè e vini.**

Quello che la scorsa estate è nato come gioco, è poi diventato esperimento sociale e culinario, mai affrontato prima su Roma: 14 coperti con un unico percorso alla cieca e con musica ad alto volume. Taki Labo' (in cui Labo' stava per laboratorio) ha riprodotto uno spazio alternativo gettando, così, solide basi per la sua evoluzione, oggi realizzata con Taki Off al numero 62 di via Marianna Dionigi, angolo Piazza Cavour, a Roma. Qui Yukari Vitti, patron del ristorante giapponese Taki (al 56 della stessa via), ha saputo creare insieme allo chef Massimo Viglietti un format di cucina che fosse una personalissima fusione tra sapori italiani e giapponesi, aprendo lo sguardo su nuove prospettive gastronomiche. Infatti, il cuoco stellato di origine ligure ha trovato in lei la complicità ideale per dare vita a un ristorante che fosse fuori dai soliti schemi, ma che riuscisse a emozionare, divertire, meravigliare grazie anche alla sensibilità gastronomica e all'esperienza di entrambi. Dar vita a sapori inaspettati, frutto di delicati accostamenti che mirano a esaltare la materia prima di differente origine giapponese e italiana, come la Hida Wagyu (una preziosa carne giapponese, simile alla Kobe) e il caviale o come le patate e l'anguilla giapponese, un gioco coinvolgente in cui Viglietti riesce a condurre gli ospiti, da vero alchimista incantatore."Quando ho incontrato Massimo, ho provato una sensazione che mi capita molto di rado: mi sono meravigliata – racconta Yukari Vitti – Sono originaria di Kyoto, una città in cui la tradizione è custodita gelosamente e in cui ho formato il mio gusto, che ripropongo nel ristorante Taki. Una volta arrivata in Italia, tanti anni fa, incuriosita dalla sua cucina, ho capito che non volevo più tornare indietro.Così sono rimasta e, alla fine di un percorso, è arrivata la decisione di fondare un ristorante di cucina tradizionale giapponese che mancava nella citta di Roma. Quando, con mio marito Onorio, abbiamo incontrato Massimo e assaggiato la sua cucina, siamo rimasti affascinati di come fossero combinati gli ingredienti e i sapori. Ho capito che era la persona giusta con cui realizzare un sogno: intraprendere un percorso di ristorazione che, affiancandosi a Taki, esprimesse un nuovo pensiero gastronomico tra oriente e occidente, creando un terreno comune tra due Paesi così diversi." Così Taki Off vede oggi la luce ed è un progetto ambizioso che riesce a guardare oltre il comfort food e i sapori rassicuranti dei ricettari di famiglia, mentre Taki – Ristorante Giapponese di vera cucina tradizionale prosegue nel suo cammino, acclamato e ricercato dalla community romana di amanti della cucina del Sol Levante. "Sono un uomo che vuole far scoprire nuovi mondi – racconta lo chef Massimo Viglietti – far ascoltare della buona musica, far sognare chi entra in questo nostro

ristorante su Piazza Cavour, concentrando una vacanza in pochi istanti. Non solo un tavolo dove mangiare, ma un luogo di incontro e condivisione per sognatori e naviganti: così ho sempre immaginato un locale in cui ognuno si sarebbe sentito a casa e in cui esprimere una cucina libera dalle barriere culturali. E con Yukari, siamo riusciti perfettamente nell'intento. Venire a mangiare da Taki Off pone due sole condizioni: la mente deve essere priva di pregiudizi e il palato senza preclusioni. Lasciatevi conquistare: sarà divertente, sarà bellissimo!". Scegliere oggi Taki Off significa regalarsi un momento di evasione, iniziando un percorso gastronomico che non segue un rigido schema ma asseconda le sensazioni che nascono spontanee: i piatti sono dei frame di una immagine generale e sceglierne alcuni al posto di altri sarà come vivere ogni volta un film diverso, in un'esperienza gustativa assolutamente rivoluzionaria e originale, mostrando come il gusto orientale possa unirsi ai prodotti italiani con successo. La location asseconda questo nuovo mood: il nero delle pareti, i preziosi tessuti giapponesi che illuminano a sprazzi, gli elementi lignei fossili, la mise en place essenziale, la musica che avvolge appena entrati, la perdita di qualsiasi riferimento che non sia la successione del cibo, mostrano come l'unione tra due mondi sia possibile. A sorprendere saranno gli abbinamenti sempre ponderati tra più elementi che Massimo Viglietti ha fotografato in un menu in cui il commensale può comporre un percorso degustazione modulabile a proprio gusto, per un'offerta democratica che spazia dai 10 ai 20 euro. L'esperienza è immersiva: durante la settimana, se si hanno a disposizione anche solo 30 minuti, si potrà fare una vera e propria incursione nella cucina dello chef assaggiando, appunto, piatti a piccolissimi prezzi per vivere in maniera rilassata e informale l'alta cucina, rendendo conviviali anche le colazioni di lavoro. Subito sono arrivati riconoscimenti da parte della critica di settore che ha riconosciuto e premiato Taki Labo' e Massimo Viglietti come la Miglior Novità dell'anno per la Guida I Migliori Ristoranti di Roma 2021 del Gambero Rosso: un premio che lo chef condivide con Yukari Vitti, raggiungendo questo traguardo pur in un momento storico di incertezza.L'apertura della cucina si articola dalle 12.30 alle 17.30, dal martedì alla domenica e in qualsiasi momento, oltre ai piatti, è possibile concedersi il peccato di gola dei caffè alla lampada, corretti con distillati dalla forte personalità, come il Calvados, la Grappa, il Rhum, erbe aromatiche e spezie. La domenica si aggiunge anche un menu speciale, "La domenica andando alla messa", che si può comporre decidendo il numero delle portate a piacere oppure ordinarlo in toto, cioè 8 corse più 2 dessert. Per chi desiderasse bere seguendo i consigli dello chef, viene proposto il "marriage", ovvero l'abbinamento con vini, sakè (di cui Taki – Ristorante giapponese è detentore di circa 40 etichette), champagne e bevande.

(Prima Pagina News) Sabato 21 Novembre 2020

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it