

IVG

Comfort food, sbarca ad Alassio il primo ramen bar della Liguria

di **Redazione**

29 Aprile 2016 - 10:54



Il ramen è sbarcato in Italia l'anno scorso, durante l'Expo di Milano, i due corner dedicati al menù solo ramen erano costantemente presi d'assalto dai visitatori dell'esposizione universale. La novità è subito piaciuta ai food lovers e a Milano in meno di 6 mesi hanno già aperto vari ristoranti con menù 100% ramen.

Il ramen può essere poi arricchito da spezie come l'immane salsa di soia, lo zenzero, il saké, il miso...praticamente ogni zona del Giappone ha la sua variante del ramen.

Il ramen viene servito in ciotole di ceramica decorate con cucchiaio di ceramica e spesso con coperchio. E' una icona del Giappone tanto che esiste anche il Shin-Yokohama Ramen Museum è un museo unico sul ramen con sede a Yokohama. In una galleria al primo piano, il museo presenta la storia del ramen in Giappone, tra cui il grande successo del ramen istantaneo.

Mostra la varietà di tagliatelle, zuppe, guarnizioni in cima e ciotole usate in tutto il

Giappone, e mostra come vengono fatte le tagliatelle. Ai due piani seminterrati i visitatori possono visitare una riproduzione in scala 1:1 di alcune strade e case di Shitamachi, la vecchia città di Tokyo, del 1958 circa, quando la popolarità del ramen stava aumentando rapidamente.



Nel pieno rispetto della tradizione, il Mandarino di Alassio **propone diverse versioni di ramen**, oltre ad un'ottima scelta di piatti tipici della solida cucina popolare nipponica, pietanze molto comuni nell'alimentazione quotidiana dei giapponesi, quali i Gyoza, ravioli alla piastra in diverse varianti, il Tori Karaage, pollo fritto alla giapponese e il riso al curry, **autentico comfort food che si aggiunge alla sala dedicata al Kaiten** con i classici menu di sushi, maki e ai classici sapori della cucina cinese.

