# Connotazione nippo-mediterranea: alta cucina, arte e cultura giapponese in provincia di Napoli

Data: 6 settembre 2016 | Autore: Rosario Scavetta



**NOLA (Na)**- È a Nola la più nuova e prestigiosa proposta dedicata al buon mangiare: ROJI japan fusion, realtà hight quality cultural-gastronomica d'ispirazione nipponica è caratterizzata da squisitamente audaci e gradevolmente originali contaminazioni mediterranee, specificamente del Sud Italia, soprattutto campane. [MORE]

La location decisamente suggestiva, è firmata a quattro mani dagli architetti Orlando Sabato e da Andreina De Risi. Verrà presentata ai Media lunedì 13 giugno dalle ore 21. In effetti, rappresenta il riuscito risultato di una comune idea, decisamente innovativa, di Giovanni Napolitano, Giuseppe Tufano, Erasmo De Risi e Gina Audia. È raggiunto dunque l'obiettivo di realizzare nel Nolano uno spaccato significativo di Giappone, che possa riuscire a suscitare fascino e interesse verso questa profonda tradizione, la sua arte, la sua cultura, ed allo stesso tempo sia in grado di promuovere un fertile interscambio di idee e nutrire quei fermenti indispensabili per creare un riuscito connubio con l'arte e cultura e le nostre tradizioni. Solleciti inoltre le note emozionali più profonde, anche attraverso colori e materiali. In questa dimensione si inserisce con precipuo significato, l'intensità vitale del verde delle piante, che stimola il contatto con la natura e trasmette serenità; il legno in taglio naturale, espressione di resistenza e perseveranza; il marmo, materiale eterno simbolo di forza ed imponenza.

Roji va spontaneamente a collocarsi su di un segmento indenne da tentativi similari in ambito campano. Luogo d'incontro e pure di conversazione sulla civiltà e sulla filosofia nipponica aperto all'Occidente e di degustazione delle più rappresentative ricette giapponesi rivisitate all'insegna del migliore gusto occidentale.
La tradizione gastronomica giapponese sposa l'olio extravergine di oliva, i gamberi siciliani, le fragole nostrane, il baccalà e le tipiche papaccelle oltre agli altrettanto campani friarelli ed al rinomato provolone del monaco, i fiori commestibili più belli del Sud Italia e non solo. Nessuna violenza all'origine del piatto, ma una interpretazione di gran classe che conquista.

Sono accostamenti sapienti, valorizzati da metodi di cottura innovativi, persinslizzazioni dei piatti attraverso genuini prodotti vegetali e mai snaturati, decorazioni floreali da gustare, accurata mise en plat, per un effetto finale di grande suggestione.

A capo della brigata, Alexander Pokinok, già chef al Tender di Jap One, esponente di spicco della ristorazione giapponese in Campania, primo chef di Himiko a Torre del Greco, e di Honzen, sensibile dall' adolescenza alle contaminazioni culinari già presenti nell'Est Eurasia. Con Pokinok esperti dalla Thailandia, Indonesia, Italia.

Il locale si avvale inoltre della consulenza del noto fantasioso chef Francesco Franzese, a guida della brigata del Le monde di San Vitaliano ed executive de Il Fico D'india della catena Delphina in Sardegna, formatosi all'Olivo del Capri Palace, all'Atelier del grande Joel Robuchon (chef piu stellato al mondo), al Four Season di Firenze.

A cura di Alexander Pokinok raffinate selezioni speciali di nigiri e di maki, huramaki, nigiri, tartare, sashimi eccellenze della casa, tra cui spicca una interessante proposta ammaliatrice a base di riccio di mare ed uova di quaglia, semplicemente irresistibile.

Tra le tante delizie fusion firmate da Francesco Franzese, le Linguine all'alga Nori, con baccalà mantecato al latte di bufala affumicato, fagioli neri e portulaca.
Roji si propone quale metafora di saggezza orientale, un viaggio esplorativo nei sapori non convenzionali, che affonda le sue radici nella tradizione, nella cultura e nell'arte nipponica, ma va oltre, alla scoperta di nuovi profumi e sensazioni; la ricerca e il godimento declinato nelle più svariate sfumature; un esperienza che partendo dagli occhi e dalla gola riesce ad elevarsi a piaceri ben più alti ed intensi che coinvolgo il palato e l'anima.

Roji, statale 7 bis, 184 Nola, in posizione strategica, location vicinissima all'uscita dell'autostrada.

Fonte foto: Nnihonjapangiappone

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/connotazione-nippo-mediterranea-alta-cucina-arte-e-cultura-giapponese-in-provincia-di-napoli/89174