HIROMI CAKE, PRIMA PASTICCERIA TRADIZIONALE GIAPPONESE TUTTA AL FEMMINILE

PICCOLE OPERE D'ARTE RIGOROSAMENTE "MADE IN JAPAN"

IlViaggiatoreMagazine-Dolce tipico giapponese-Hiromi Cake-Roma

Nasce **Hiromi Cake**, la prima pasticceria tipica giapponese, a **Prati**, in uno dei quartieri attualmente più aperti dal punto di vista gastronomico di **Roma**. In un'ambientazione da *izakaya*, letteralmente "negozio di sakè dove ci si siede", la **pastry chef Hiromi** ha aperto un laboratorio dove diffondere la cultura *wagashi*.
Precisione, leggerezza e bellezza cristallizzate in piccole opere nate per accompagnare la tradizionale cerimonia del tè.
Pluripremiata per l'ecosostenibilità delle sue creazioni, Hiromi è andata nelle piantagioni di mango, ossessionata della perfezione della frutta esposta sui banchi ha studiato una linea di dolci dedicata, utilizzando uno degli alimenti più costosi del mercato giapponese.

IlViaggiatoreMagazine-Dolce tipico giapponese-Hiromi Cake-Roma

Gioielli artigianali

A base di farina di riso, *fagioli azuki*, *patate dolci*, ma anche *sesamo*, *soia*, *agar-agar* (la gelatina vegetale di alghe) e *uso ridotto dello zucchero*, la pasticceria nipponica affonda le sue origini nell'antichità e Hiromi Cake tramanda l'amore per *le preparazioni che richiedono spesso un'intera giornata di lavoro e fino a quindici passaggi*.
L'aspetto è fondamentale e questi **gioielli artigianali**, che devono appagare vista e gusto, hanno conquistato nel tempo pure noi occidentali. Londra, Berlino e Parigi tra le città che hanno favorevolmente accolto da tempo i dolci giapponesi, un'offerta a metà tra i classici *wagashi* e gli *yogashi*, dessert rivisitati, d'ispirazione francese o americana, in cui gli elementi indispensabili sono il **riso glutinoso**, il **tè matcha**, la **frutta di stagione** e la **marmellata di fagioli anko**.

IlViaggiatoreMagazine-Dolci tipici giapponesi-Hiromi Cake-Roma

Un laboratorio in rosa

Per la maggiore vanno **i Mochi**, riso bollito e modellato in polpettine con le guarnizioni più fantasiose; i **Dorayaki**, semplici e appaganti, hanno invece le sembianze di soffici pancake e racchiudono una farcitura di fagioli rossi o l'**Oishi,** dal giapponese "buono", e tante altre terminologie in lingua.
Un *laboratorio in rosa*, quello di **Hiromi Cake** che, oltre alla proprietaria accoglie altre tre ragazze giapponesi a rifinire e comporre i dolci sotto lo sguardo curioso e attento dei clienti, continuamente spettatori di uno show cooking dal vivo.

Tutti i giorni da mattina a sera oltre alle monoporzioni, il cui costo oscilla tra i 2,80 e i 4,80 euro a pezzo, **si possono ordinare torte**, scegliere di sorseggiare **caffè bio 100% Arabica**, un **cappuccino matcha** nella versione in bicchiere a portar via o partecipare alla cerimonia light del tè.

Contatti: Hiromi Cake – Via Fabio Massimo 31 – 00192 Roma – Tel. 06 9799 8566