

Benvenuto Nero! Il primo saké italiano arriva dalle risaie del Piemonte

scritto da Silvia Fissore | 08/05/2019



Aromatico, strutturato e versatile: la nuova bevanda italiana che impiega riso nero integrale, strizza l'occhio al Giappone e trae forza dalla più pura tradizione del Vermouth sabauda.

Da quest'anno c'è un sottile fil rouge che collega il Piemonte con il Paese del Sol Levante: il [sakè](#). O meglio, il **primo sakè nero prodotto in Italia**. A partire dalla varietà di riso utilizzato, il Penelope, un nero integrale selezionato da un'azienda risicola tra le maggiori produttrici di riso di qualità.

Siamo in provincia di Vercelli, nella [Tenuta gliAironi](#), nel cuore delle risaie. Un paesaggio costruito nei secoli dalla fatica dell'uomo e mantenuto tale da una complessa opera ingegneristica fatta di canali, rogge, fossati e chiuse. Motore di tutto, l'acqua di due fiumi, il Po e la Dora Baltea.

Il Sakè italiano è NERO, nato in Piemonte guardando il Giappone

Qui, dalla visione di due realtà diverse - da un lato appunto gli Aironi di Michele Perinotti e Gabriele Conte, e dall'altro **Affini di Davide Pinto**, uno dei fautori del rilancio del **Vermouth a Torino** - nasce **Nero**, un prodotto che strizza l'occhio al Giappone, ma al tempo stesso celebra la tradizione piemontese dei fermentati.

Nero, tecnica di produzione e caratteristiche

Questo particolare sakè nero però non è la semplice replica della classica bevanda nipponica. Dopo aver subito un **processo di fermentazione simile a quello della birra**, infatti, viene "fortificato" con l'**aggiunta di alcol di grano e di un bouquet di aromi** che tipicamente si utilizzano nella produzione del Vermouth torinese.

Il risultato finale è un **fermentato che arriva a 17 gradi**, più alcolico quindi rispetto al sakè giapponese. Il suo gusto, assolutamente unico, crea interessanti possibilità di miscelazione. Un esempio di possibili realizzazioni è **Freaky Negroni**, creazione del bartender Michele Marzella dell'Affini, preparato con Vermouth Anselmo, Bitter Campari e sakè Nero.

«L'idea di partenza - spiega Gabriele Conte - era omaggiare il sakè, una bevanda antichissima e complessa che non ha niente a che vedere con quello servito nei classici "All you can eat" asiatici. Ma al tempo stesso non volevamo dimenticare la tradizione della nostra terra».

Il prodotto finale, pertanto, ha precise peculiarità che rimandano chiaramente anche al territorio piemontese.

«Per produrre Nero - aggiunge Conte - non viene utilizzato il koji (*Apergillus oryzae*), la muffa nobile impiegata per il saké asiatico, ma si ricorre a lieviti della birra accuratamente selezionati: un omaggio agli storici birrifici piemontesi che, a inizio Novecento, hanno fatto di Torino una delle capitali europee di questa bevanda».

La ricetta di Nero è frutto dell'incontro di aziende e talenti

Nasce così un prodotto al **100% made in Piemonte**, frutto dell'incontro tra il riso nero de gli Aironi e le sperimentazioni della mixology torinese di Affini.

A codificare la **ricetta finale**, ci ha pensato evHO, la scuola torinese di barman di Luca Bogino e di Manuel Montalbano. Il risultato di tutte queste contaminazioni è un **saké decisamente innovativo**, molto strutturato e dal caratteristico colore nero. Della bevanda nipponica conserva il **gusto rotondo e sapido** ma, nelle note aromatiche e speziate, ricorda anche un vermouth.

Un nuovo brand per commercializzare Nero

Per la sua produzione e commercializzazione, gli ideatori hanno dato vita a un nuovo brand, **In Fermento**, e le prime 10 mila bottiglie di Nero **arriveranno entro il mese di maggio in una cerchia selezionata di enoteche e cocktail bar**. Tra queste, ovviamente, la **Rivendita2**, il nuovissimo locale della movida torinese che **Davide Pinto** ha recentemente inaugurato **nel cuore di Porta Palazzo e a due passi dal rinnovato Mercato Centrale di Torino**.

Per tutte le informazioni su NERO, il primo sakè italiano è disponibile il sito web:
www.sakeitaliano.it.