


L'iconico **Belmond Grand Hotel Europe** a San Pietroburgo ha da poco inaugurato il nuovo ristorante **AZIA**, il più ambizioso e atteso progetto dell'albergo. Il ristorante, in grado di accogliere fino a 140 ospiti, rende omaggio alla cultura gastronomica asiatica mixando sapientemente le classiche ricette e le tecniche di preparazione tradizionali con un tocco creativo e contemporaneo. AZIA giunge in un momento emozionante per l'hotel che quest'anno celebra il suo 140° anniversario.

Caratterizzato da una cucina innovativa e ispirato ai sapori esotici, il menu prevede piatti realizzati attraverso tecniche di cottura con wok e tandoor e una selezione di oltre 150 spezie. Tre le proposte: granchio in stile Singapore con peperoncino, pollo tandoor con carote e zenzero e panini al vapore ripieni di aragosta e cinque spezie. Le pietanze sono accompagnate da pane tradizionale, salsa indiana e wasabi. Vi è inoltre un sushi bar con un ricco menu per gli amanti del genere.

Grande attenzione viene dedicata anche alla carta dei vini con etichette provenienti da 20 paesi differenti. Un sommelier è a disposizione per aiutare la scelta tra le bottiglie più tradizionali e le varietà meno conosciute come ad esempio il *Magrez Aruga*, che viene creato da uva Koshu dalla città giapponese di Isehara. 

Nell'area bar, ispirata all'ambiente di Tokyo, esperti barman creano cocktail a base di tè come l'*Hazuki*, una combinazione di albicocche imbevute nel brandy e tè al gelsomino con Prosecco ed essenza di citronella. Tra le scelte vi sono cocktail classici e alcuni a base di liquori invecchiati in botti di legno oltre a una selezione di sake e shochu.

AZIA è stato progettato dal famoso studio giapponese di interior design Super Potato, che ha tratto ispirazione dall'Oriente e dalla Russia. Il ristorante, con una superficie totale di 700 mq, è suddiviso in diversi spazi e prevede bar, dining room, sala da pranzo semi-privata per otto persone, bancone con posti a sedere dove vengono serviti sushi e

sashimi e cucina a vista.

Il design del ristorante si basa sui contrasti – l'antico in contrapposizione al nuovo, Oriente verso Occidente. Ai tessuti e tappeti tradizionali russi e ai tradizionali decori dei soffitti fanno da contraltare materiali di origine asiatica come le essenze di Castor Aralia dell'estremo Oriente e le pietre naturali combinati con vetro, ferro, acciaio e piastrelle in cotto fatte a mano. Il risultato è un ambiente elegante e contemporaneo.



Uno degli interessanti aspetti della filosofia giapponese è il pensiero che gli elementi possano avere un'estensione della loro esistenza, ed è proprio per questo motivo che le grandi porte che conducono al ristorante sono composte da metalli riciclati di diverse dimensioni. Il bancone del sushi bar invece è in pietra Aji, conosciuta anche come 'granito di diamante'. Si tratta di uno dei tre tipi di granito giapponese più rinomati, estratto da una remota area della prefettura giapponese di Kagawa. Il granito Aji è famoso per la sua grana fine punteggiata da mica nero e dona un'atmosfera elegante e classica. Mentre lungo le pareti della sala vi sono vasi da spezie a creare una speciale cornice.

AZIA si affianca alla già rinomata offerta gastronomica del Belmond Grand Hotel Europe che comprende anche i ristoranti **L'Europe** e il **Caviar Bar & Restaurant**, ampiamente apprezzati sia dagli ospiti in hotel sia dagli abitanti della città. **L'Europe** è il più antico ristorante in Russia, punto di riferimento di eleganza senza tempo mentre il **Caviar Bar & Restaurant** è l'unico ristorante di caviale a San Pietroburgo dove assaporare la migliore cucina russa in un affascinante ambiente in stile art nouveau.

AZIA fa inoltre parte di un più ampio progetto di restyling del Belmond Grand Hotel Europe. I lavori che hanno coinvolto la facciata neo barocca dell'albergo sono terminati nel 2013. Mentre nel 2014 sono state inaugurate sei suite extra lusso, tra cui la più grande *Presidential Suite* della città, e sono

stati rinnovati i servizi e le facilities dedicati a conferenze ed eventi.