

Guida Sushi Gambero Rosso, 223 indirizzi top e 32 Tre bacchette

14 Giugno 2024



ROMA - Sushi, il piatto giapponese che ha conquistato i palati di tutto il mondo Italia compresa, è la combinazione tra le parole “su” (aceto) e “meshi” (riso). Un simbolo della cultura culinaria nipponica che il Gambero Rosso celebra con la nuova edizione della Guida Sushi 2025, presentata a Roma alla vigilia del “Sushi Day,” giornata internazionale dedicato a questa prelibatezza che si celebra ogni anno il 18 giugno.

La pubblicazione, dopo la pausa imposta dalla pandemia, torna ad illustrare questo variegato universo gastronomico tra sushi bar, insegne fusion, fine dining, osterie, take-away e delivery. La Guida Sushi 2025 del Gambero seleziona 223 indirizzi che hanno investito in qualità e innovazione, tra sapori autentici, ma anche contaminazioni più moderne, per un cibo sempre più popolare che continua ad attirare nuovi consumatori.

“In questo volume ci sono tante storie di amore per la cultura nipponica, storie di giapponesi

che hanno voluto trasmettere al nostro Paese la grande eredità gastronomica di cui sono testimoni e storie di italiani, folgorati dal fascino della cucina del Sol Levante. La nostra selezione cerca di evidenziare le esperienze di eccellenza incentrate intorno al sushi” spiega **Pina Sozio**, curatrice della Guida che assegna anche 13 Premi Speciali.

Sono 32 le “Tre bacchette”, insegne che offrono le migliori proposte di sushi lungo tutto lo stivale: la maggior parte si concentra a Milano, da sempre città aperta alle influenze internazionali e oggi capitale della cucina giapponese in Italia, una delle prime città nel nostro Paese ad aver accolto i ristoranti nipponici.

A partire dall’insegna Poporoya, da cui parte la storia del sushi a Milano nel 1989, con lo chef **Hirazawa Minoru**, detto Shiro, che pian piano è riuscito a vincere la ritrosia degli italiani per una cucina allora misteriosa. Si rivelano una grande sorpresa, invece, regioni come la Puglia e la Campania, più legate alle tradizioni mediterranee e che invece hanno assistito negli ultimi anni a un incremento significativo di ristoranti che offrono specialità giapponesi, spesso reinterpretate con un tocco locale. Assente il Molise.

Col Premio Speciale “I Maestri del Sushi”, la guida celebra otto grandi nomi, con due nuovi ingressi, accanto agli storici milanesi già premiati nella prima edizione: **Francesco Preite** di Moi Omakase a Prato, un ambiente intimo ed elegante dove assaporare una fantastica cucina nipponica che ha trasformato la cittadina toscana in un punto di riferimento per gli amanti della tradizione giapponese in Italia; **Ignacio Hidemasa Ito** di Otoro81 a Napoli, protagonista di un vero e proprio polo del cibo e del benessere distribuito in 1.200 mq nel centro della città con una cucina fusion di altissimo livello.

La novità dell’anno è Azabu10 a Milano, in zona Bicocca, aperto nella primavera del 2023, il locale del neanche trentenne **Gianluca Arcieri** è un tributo al pesce crudo, cotto e soprattutto frollato.

Takeya a Milano, uno dei templi italiani del sake con più di 150 etichette provenienti da 47 differenti prefetture e un menu con piatti di livello in abbinamento ai distillati ideati dallo chef **Masaki Inoguchi**, detto Masa. Mentre Hiromi-La Maison a Roma, nuovo progetto di una famiglia imprenditoriale che conta già diverse insegne di cucina e pasticceria nipponica nella Capitale e che propone una selezione di oltre 160 etichette di sake, cui si aggiunge anche un’interessante proposta di cocktail. E come miglior proposta di bere miscelato premiato Moon Asian Bar a Roma, sul rooftop dell’Hotel Valadier, che vanta anche una pregiata carta dei sake.

Umi a Salerno è l’insegna che conquista il Premio speciale Miglior servizio di sala: è anche tra

le eccellenze con le Tre Bacchette questo locale dagli arredi minimal chic, ispirato alle locande nipponiche rivisitato in chiave elegante e moderna che offre un servizio professionale e attento per gustare una cucina tradizionale giapponese di qualità.