

OISHI JAPANESE KITCHEN PORTA IN ABRUZZO IL SUPER CHEF DEL SUSHI NIIMORI NOBUYA



2 Ottobre 2021

PESCARA - Dopo un'estate piena di riconoscimenti, Oishi Japanese Kitchen inizia l'autunno alla grande. Il ristorante giapponese, con sede a Teramo e a Pescara, porterà, per la prima volta in Abruzzo, il guru del sushi, lo chef **Niimori Nobuya**.

Due cene imperdibili, nelle quali gli ospiti potranno degustare sei portate create dalle mani del maestro giapponese. Il doppio appuntamento avrà luogo prima a Teramo il 6 ottobre per poi concludersi a Pescara il 7 ottobre.

Lo scorso luglio la *Guida Sushi* Gambero Rosso ha assegnato al ristorante di Teramo “tre bacchette”, il massimo punteggio che un ristorante giapponese possa ottenere ed è stato l'unico in Abruzzo. E ancora durante l'estate è arrivato anche l'inserimento nella guida più importante al mondo, la *Michelin*.

Classe 1973, Niimori Nobuya è nato a Tokyo. Dopo diverse esperienze culinarie tra il Giappone e l'Italia decide di trasferirsi nel nostro paese. Qui le sue prime esperienze professionali sono alla Trattoria Donnini di Bagno a Ripoli, poi nel ristorante stellato di **Moreno Cedroni** a Senigallia, la Madonnina del Pescatore, e poi ancora Da Franco a Palau, in Sardegna.

Dopo questo periodo itinerante giunge a Milano dove conquista il ruolo di sous chef al ristorante Don Carlos presso il Grand Hotel de Milan, fino ad arrivare nei ristoranti giapponesi Kiyō e Nobu Armani. L'ultimo approdo è al Sushi B, sempre a Milano. Il maestro è anche chef private per yacht di lusso, nel 2020 ha collaborato con l'Hotel Armani. Oggi lavora per consulenze e cene speciali dove propone grandi classici della cucina nipponica e piatti fusion con materie prime e tecniche italiane. Attualmente sta seguendo il San Barbara Resort per il quale sta organizzando l'apertura per novembre del ristorante giapponese Sansei.

Proprio nella giornata di ieri Nobuya ha ricevuto un'onorificenza importante: è stato nominato “Miglior chef internazionale” per il Food&Travel Awards.

Oishi non a caso rappresenta perfettamente la cucina fusion che si fonde con la tradizione “nippon”, sapori europei e materie prime d'eccellenza.

“Sono molto contento che uno chef del calibro di Niimori Nobuya – dice in una nota il titolare del Gruppo Oishi, **Luca Di Marcantonio** – venga a cucinare in Abruzzo e nello specifico nei miei ristoranti. È un onore per me ospitarlo ed è anche una bella esperienza professionale per

il mio staff che lo affiancherà nella preparazione del menù”.

“Per me l’Italia è la mia seconda patria. – aggiunge lo chef Niimori Nobuya -. Vivo oramai a Milano da diversi anni, e sono davvero contento di trascorrere due giorni qui in vostra compagnia. Il mio menù sarà un mix tra i sapori nipponici e quelli italiani, questo fusion rappresenta il mio segno distintivo in cucina. Mi auguro che vi divertiate insieme a me e Luca a Teramo e poi a Pescara. Dico sempre che la più grande soddisfazione nel mio lavoro è vedere i clienti felici”.

Il menù curato dallo chef prevede sei portate: Ostriche con gamberi rossi e gelatina di tosazu; Scampi e Capesante leggermente scottate con barbabietola arrosto con vinaigrette di Yuzu; Zuke Maguro (sashimi di tonno marinato con soia mirin e olio di sesamo) con riso, tartare di uova, Shiso, kizami mori, avocado wasabi; Triglie panata con arare (tipo cracker di riso); Kakuni pancia di maiale con packcioy ed infine Cremoso di lampone con crumble di cioccolato e gelato di lampone. Ai piatti verranno abbinati tre vini.

Il progetto Oishi oltre che a Pescara e a Teramo, prosegue a San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno) con South American Sushi, uno spin off del Gruppo che è nato circa un anno fa con l’obiettivo di diversificarsi dal brand madre che attualmente è gestito da un partner esterno.

“Questa serata – conclude il giovane titolare Luca – è la prima di altre che intendiamo organizzare nel corso dell’anno. È un modo per far crescere il mio staff e proporre ai nostri clienti delle esperienze gastronomiche uniche”.