

## SSÌO FUSION EXPERIENCE, CON ALESSIO NOLASCO A PENNE IL SUSHI SI CONTAMINA CON I SAPORI D'ABRUZZO

1 Marzo 2022



PENNE - Il pecorino di Farindola che si unisce ai nigiri. Il pescato locale in tempura viene valorizzato con la mela della Valle del Giovenco. E poi ancora pistilli di zafferano che arricchiscono roll e sashimi. I sapori dell'Abruzzo più autentico si intrecciano con quelli della cultura giapponese orientale e danno vita a un progetto dove il concetto di cucina fusion si eleva proprio con la territorialità locale.

Si chiama Ssìo Fusion Experience ed è un locale giapponese ideato da **Alessio Nolasco**, quarant'anni compiuti il 13 febbraio con una festa che ha fatto anche da inaugurazione del ristorante, che però ha aperto al pubblico ufficialmente oggi (primo marzo) nel centro storico di Penne (Pescara).

Ssìò, dal diminutivo di Alessio, il cui suono rievoca la fonetica orientale, è l'inizio della nuova vita di Nolasco. "Ho fatto il sarto per 25 anni - racconta a *Virtù Quotidiane* -. Ho preso il diploma da maestro sarto a Penne. Dal 2007 ho iniziato a viaggiare per il mondo e ho vissuto lunghi periodi tra Stati Uniti e Giappone. Ho gestito il settore commerciale per i marchi di alta sartoria, come Brioni, Zegna, Corneliani e Brunello Cucinelli". Nel frattempo ha coltivato la sua grande passione per la cucina. "Ho avuto la fortuna di sperimentare tutte le cucine del mondo e di frequentare ristoranti anche di un certo livello - rivendica con orgoglio -. Mi sono appassionato moltissimo alla cucina giapponese".

Nel 2020 l'ultima esperienza lavorativa non va per il meglio. "Sono tornato a Penne dopo più di 15 anni in giro, ero a casa senza fare nulla e mi sono imbattuto sui social sulla sponsorizzazione di un corso di sushi chef di un'accademia di alta cucina delle Marche. Con mio stupore tra 16 partecipanti ho vinto la nona edizione di quel corso".

Una volta conclusa la formazione, Alessio continua a sperimentare a casa. "Con il Covid la gente ha imparato a fare il pane in casa, io facevo il sushi - ironizza -. Ho migliorato sempre di più la parte tecnica, ma di certo non pensavo di aprire un locale".

L'idea arriva con amici e parenti che apprezzano le box preparate da lui e lo spingono a lanciarsi nell'apertura di un ristorante di sushi, colmando di fatto un vuoto nella città di Penne, che non ha un punto di riferimento per la cucina giapponese, se non per qualche locale di comuni limitrofi, che fa asporto anche nel centro vestino.

Lì dove negli anni '80 c'era una storica sala giochi, in corso Alessandrini, ha deciso di creare il suo Ssìò, lasciandosi alle spalle il mondo della moda. "La mia idea è di proporre il prodotto giapponese, quello vero e reale, senza salsine ed eccessi nella frittura, contaminandolo con il prodotto locale, della terra a cui sono legato".

Ecco allora che nel menù, snello e veloce, fatto di pochi piatti, compaiono "il Nigiri fusion, base riso con salsa di zafferano e pistilli di Navelli; o la mazzancolla nostrana in tempura con la mela del giovenco, la maionese giapponese e una *slice* di pecorino sopra - spiega -. Voglio che si percepisca nettamente questa fusione. Il prodotto sarà semplice e minimal come il locale, che conta 20 coperti".

Ma non chiamatelo ristorante. Nolasco vuole proporre una formula aperitivo alternativa alle più classiche olive e patatine. Per il beverage la ricerca segue la stessa linea. La carta dei vini, per lo più bollicine, bianchi e rosé, spazia tra l'Abruzzo e la Francia. "Poi c'è - anticipa - una selezione di sakè giapponesi, gin e whisky solo giapponesi. Spero tanto con questo progetto di coinvolgere i miei clienti, raccontare dei miei viaggi. Ecco anche perché ho creato

nel locale un salottino”.

## LE FOTO



