

Sushi, Oishi di Teramo conferma le Tre bacchette nella guida del Gambero Rosso e prepara nuova apertura

13 Novembre 2025

di Redazione



TERAMO – È ancora Oishi Japanese Kitchen Teramo il miglior ristorante di sushi in Abruzzo. A decretarlo per il terzo anno consecutivo è la Guida Sushi del 2026 che gli ha assegnato le “Tre bacchette”, il massimo riconoscimento della Guida del Gambero Rosso.

La cerimonia di premiazione si è svolta martedì 11 novembre a Roma. A ritirare l’ambito premio, il fondatore del Gruppo **Luca Di Marcantonio**. Ad oggi Oishi è l’unico ristorante in Abruzzo con le “Tre bacchette” nella Guida Sushi Gambero Rosso. I ristoranti in tutta Italia con questo riconoscimento sono 42.

Oishi Japanese Kitchen Cucina, che oltre a Teramo si trova anche a Pescara, è nato nel 2014 per mano di Luca Di Marcantonio, giovane imprenditore abruzzese. La proposta culinaria originale e di qualità, la squadra competente e la passione per questo lavoro hanno permesso al brand in questi undici anni di raggiungere risultati importanti sia nel posizionamento delle

guide, sia nella crescita della clientela a Pescara e a Teramo.

Le materie prime utilizzate, di grande qualità, provengono in parte dall'estero e in parte dall'Italia e dall'Abruzzo e permettono di realizzare un menù ricercato e creativo. E nell'ottica degli investimenti, che non si sono mai fermati, proprio lo scorso luglio il ristorante di Teramo si è completamente rifatto il look.



Luca Di Marcantonio

“Per noi di Oishi Japanese Kitchen Teramo, le Tre Bacchette del Gambero Rosso sono il riconoscimento di anni di lavoro, ricerca e determinazione – ha detto Luca Di Marcantonio – . È il risultato del talento della brigata di cucina e di sala, della fiducia dei nostri clienti e della collaborazione quotidiana con i produttori locali e i nostri fornitori internazionali. Continueremo a migliorare, unendo tecniche giapponesi e cuore abruzzese, per offrire un'esperienza sempre più autentica e contemporanea”.

Ma i progetti del giovane imprenditore abruzzese non si fermano qui. A luglio 2026 a Roseto degli Abruzzi (Teramo) Di Marcantonio aprirà le porte della sua nuova struttura "Oishi. Fusion Hospitality" un progetto unico che fonde la cultura asiatica con quella italiana, il tutto all'insegna della sostenibilità e del risparmio energetico.

Il locale, immerso nelle campagne, sarà nello specifico un boutique bad and breakfast, con camere di 20 metri quadrati l'una con vista Gran Sasso, un orto didattico giapponese e una piscina riscaldata da usare tutto l'anno circondata da un impianto di lavanda. La proposta culinaria sarà ovviamente d'ispirazione nipponica.

"Oishi. Fusion Hospitality" rientra nel programma di investimento che consiste nella realizzazione di una struttura turistica ecosostenibile attraverso sia la riconversione/ristrutturazione di un immobile esistente sia tramite la costruzione di nuove parti destinate alla ricezione del flusso turistico, ispirata ai concetti dei "Riyad", al fine di creare un'atmosfera unica per i visitatori.

Il valore e l'originalità del progetto, che ha ottenuto un punteggio in graduatoria molto alto, hanno permesso di accedere alle agevolazioni pubbliche da parte del Ministero del Turismo. Si tratta dell'"Avviso sul fondo istituito dall'articolo 1 comma 611, della legge 29 dicembre 2022, n.197 per la realizzazione degli interventi finalizzati alla promozione dell'ecoturismo e del turismo sostenibile che mirino a minimizzare gli impatti economici ambientali e sociali" approvata con Decreto prot. 31347/23 del 23 novembre 2023.

"Come ho annunciato a Roma, siamo pronti per lanciare a Roseto degli Abruzzi - ha spiegato l'imprenditore - il nostro progetto di Oishi. Hospitality Fusion, dove offriremo cucina e ospitalità nello stesso luogo, sostenibile e vicino al terroir, come dicono i francesi. Sarà un boutique B&B con sei camere, piscina ed energia da fonti rinnovabili, pensato per accogliere viaggiatori che cercano qualità, benessere e identità territoriale. Vogliamo creare valore per la comunità, portando ospiti a scoprire l'Abruzzo attraverso sapori, paesaggio e cultura. Inoltre siamo orgogliosi che il progetto sia stato ammesso tra quelli finanziati da un bando del Ministero del Turismo. È stato un percorso complesso ma ce l'abbiamo fatta".

In questi undici anni Oishi Japanese Kitchen è entrato in tutte le guide più rinomate: Michelin, Gambero Rosso, Espresso. Inoltre, l'azienda nel 2022 ha implementato un progetto innovativo nel settore della ristorazione, introducendo, è stato il primo in Italia, l'utilizzo degli NFT (Token non fungibili).

"Oishi è una realtà che non smette di crescere ed investire sul territorio. Attualmente la squadra è fatta di 10 collaboratori che aumenteranno con l'apertura del B&B - ha concluso

Luca Di Marcantonio – . Non vediamo l’ora di accogliere i nostri ospiti nella nostra nuova struttura”.