

A PESCARA APRE MASHU, IL RISTORANTE DI SUSHI CHE ROMPE LE REGOLE

11 Ottobre 2019

di **Marcella Pace**



PESCARA – C'è vento di novità nella ristorazione del centro di Pescara. Un vento che spira da Oriente. Durante la prossima settimana, nella centralissima piazza Sacro Cuore, aprirà Mashu.

Tendone rosa, facciata azzurra, i colori pastello dominano l'immagine dell'innovativo ristorante di sushi, nato da un'idea dell'imprenditore **Matteo Pomponio**, già titolare della pizzeria e hamburgeria Pomm, di Ittico, localino di cucina marinairesca, entrambi nel cuore della movida pescarese in zona mercato coperto e Posa Caffè a Spoltore (Pescara).

“Mashu nasce per rompere le classiche regole che si trovano in un ristorante di sushi, – racconta Pomponio a *Virtù Quotidiane* – a partire dalla location molto colorata e informale,

con i toni del rosa e del turchese che sposano materiali caldi ed accoglienti come il legno e la stoffa. Abbiamo deciso di percorrere una strada nuova costruendo un contenitore colorato e alla portata di tutti, con un prodotto di assoluta sicurezza e qualità ma a prezzi molto contenuti”.

Not your regular sushi recita, infatti, il claim del nuovo ristorante. Diverse saranno le formule, dal pranzo con bevanda inclusa all’aperitivo di sushi, fino alla cena, proposte a differenti fasce di prezzo da Mashu, il cui nome richiama un lago sacro giapponese.

“La vera e dirompente novità, unica in Italia, – anticipa l’imprenditore della ristorazione, che ha già l’obiettivo di esportare Mashu anche in altre città – consiste in ‘Roll your sushi’, un nuovo format di menù che consente al cliente di creare e personalizzare completamente il proprio roll”.

Si comincia con la scelta del riso, bianco, alla rapa, agli spinaci, allo zafferano e tanti altri, fino a quella di tutti gli ingredienti, dando vita a combinazioni del tutto originali e personalissime.

“I clienti – dice ancora – potranno dare un nome al proprio roll e ogni mese quello più originale e gustoso sarà premiato”.