

Bajos, profumo di mare e oriente nei Campi Flegrei. Il ristorante aperto da una coppia di giramondo

21 Novembre 2025

di Redazione



BACOLI – Tra l’Asia e il Sud-Italia, i viaggi di **Jolanda Amoroso** ed **Angela Diurno** uniscono materia prima campana a piatti asiatici. Dall’idea alla tavola, vediamo come intrecciano queste due dimensioni.

Immaginate di stare a due passi dal mare e a un passo dai luoghi in cui gli imperatori romani

andavano a ristorarsi, gli stessi in cui oggi troviamo scavi archeologici dal grande valore, in parte sommersi nel golfo, in parte alla luce del sole. Immaginate di avere alle vostre spalle i resti delle terme romane, il tempio di Mercurio e, di fronte a voi, il Tempio di Venere.

Non sarà semplice da immaginare, forse un po' di più da visitare: una destinazione, un tempo di lusso, che oggi vede nuove realtà che si aprono al mondo. Siamo in provincia di Napoli, nei Campi Flegrei, più precisamente a Baia, una frazione del comune di Bacoli (Napoli). È qui che nasce Bajos Oriental, il luogo di ritrovo per chi ama una materia prima di qualità, soprattutto di mare, e non perde l'occasione per provare nuovi sapori.

Il concept fondante di Bajos si interseca, infatti, tra queste due tendenze: offrire un pescato locale, di qualità, ed abbinarlo a piatti della tradizione orientale; vietnamita, thailandese ed indiana, più nello specifico. Ciò è possibile grazie al percorso delle due padrone di casa: Angela, che ha vissuto a Barcellona e lavorato in cucine asiatiche; e Jolanda, nata, lavorativamente parlando, nella pescheria di famiglia, dove ha imparato a conoscere il pescato e trattarlo nel modo più adeguato.

Ma è l'ennesima ripetizione di una cucina che non si conosce? No, perché Jolanda ed Angela, da anni, provano in loco ciò che oggi portano a tavola. Le padrone di casa ci aspettano a porte aperte, così ci facciamo raccontare da loro i viaggi dietro i loro piatti.



Jolanda, quando e dove nasce l'idea di aprire Bajos?

Nel 2020, durante il periodo morto del Covid, Angela torna da Barcellona ed organizziamo a casa diverse serate a tema pizza, cinese etc. La serata in cui prepariamo il sushi è per me

www.virtuquotidiane.it Bajos, profumo di mare e oriente nei Campi Flegrei. Il ristorante aperto da una coppia di giramondo

una rivelazione, e decidiamo di partecipare ad un corso amatoriale di una giornata alla scuola Dolce e salato con Ignacio Ito. Da qui inizio a venderlo in pescheria, offrendo ai clienti box di sushi su ordinazione. Angela si stabilizza a Bacoli e, diventate una coppia anche nella vita, mi propone se volessi affiancarla in questo progetto. Così, nel 2022, dopo due anni, nasce Bajos.

Cosa vi proponete di portare a tavola?

Abbiamo sempre cercato di lavorare la materia prima locale proponendola nei piatti orientali. Abbiamo pensato, ad esempio, di proporre la lampuga a settembre, il periodo migliore per pescarla, anziché il salmone, con il quale proponiamo un numero di roll limitato. Anziché i calamari congelati utilizziamo quelli freschi, anziché il gambero argentino usiamo la mazzancolle paesana, agevolate dalla disponibilità della pescheria di famiglia, che ci concede anche di mantenere una fascia di prezzo adeguata a tutte le tasche. Da noi si può assaggiare una doppia cucina: si può provare sia una cena tutta cotta (come la cucina wok, che è un mondo a parte, i noodles, etc.), oppure tutta a base di pesce crudo, con sushi, nigiri, crudi di pescato locale sempre a tema fusion asiatico.



Come entrate in contatto con i piatti che mettete in menu?

Per incrementare la nostra crescita e proporre sempre piatti diversi, a gennaio chiudiamo sempre per viaggiare. Siamo state in Thailandia più volte, l'abbiamo visitata dall'estremo

www.virtuquotidiane.it Bajos, profumo di mare e oriente nei Campi Flegrei. Il ristorante aperto da una coppia di giramondo

nord, nei villaggi a Phai, fino all'estremo sud di Koh Lipe e quasi in Malesia. Siamo state nell'India del Nord e in Vietnam e, in ogni posto visitato, abbiamo fatto cooking class: nel nord della Thailandia, nel nord dell'India, a Pushkar, a Jaipur. Quello che facciamo lì oltre a documentarlo, sia negli assaggi sia nella preparazione, tramite le nostre storie, quasi come food blogger, lo portiamo nel nostro bagaglio e lo riproponiamo nella nostra chiave rinnovata: asiatica ma con base flegrea. Materia prima flegrea, condimenti flegrei: se per un pad thai in Thailandia si usa l'olio di sesamo, noi usiamo l'olio Extra Vergine di Oliva, ad esempio. Al posto del lime, usiamo i nostri limoni. C'è una contaminazione asiatica ma la base è sempre riconoscibile al gusto nelle nostre corde italiane, in particolare del Sud.

Siamo in una cittadina di 30mila abitanti, Bacoli, abituato ad una cucina tradizionale locale. Avete avuto resistenze dagli ospiti?

Non è stato facile in questi anni affermarci. Il primo anno abbiamo ricevuto critiche anche da ristoratori per gli udon del Wok Bajos: dicevano che erano scotti, ma sono proprio così. Tipologia di pasta, produzione, consistenza e cottura sono completamente diverse, e lo abbiamo visto anche da vicino. Siamo entrate nel quarto anno di Bajos e vediamo dei risultati, adesso tra l'altro la cultura asiatica sta entrando nelle nostre corde.



Come presentereste Bajos?

Noi restiamo sempre uno street food. Un servizio molto semplice che non vuole perdere le radici: portiamo piatti leggermente modificati che vogliamo però sempre lasciare semplici.

www.virtuquotidiane.it Bajos, profumo di mare e oriente nei Campi Flegrei. Il ristorante aperto da una coppia di giramondo

Prezzi abbordabili, puntando sempre tanto sui sapori. Siamo una realtà diversa, con piatti nuovi, che in un giardino intimo ti dà la sensazione di stare altrove. Cambiamo spesso menu e piatti, volendo proporre sempre nuovi sapori e adeguarci alla disponibilità di pescato.

Prossimo viaggio in programma?

Mi piacerebbe andare in Giappone per assaggiare il loro odore, la loro cultura e il loro modo minuzioso di fare le cose. Mi piacerebbe starci per due mesi ad osservare ciò che succede in cucina, e imparare da autodidatta, come ho sempre fatto. **Roberta Testa**