

SUSHI MON AMOUR, GAMBERO ROSSO PRESENTA LA NUOVA GUIDA: SEI LE INSEGNE ABRUZZESI DI QUALITÀ

5 Luglio 2021



ROMA – Sono sei in Abruzzo gli indirizzi imperdibili secondo la prima guida Gambero Rosso dedicata alla millenaria arte del sushi con 250 selezionati indirizzi di ristorazione giapponese in Italia tra sushi bar, fine dining, format innovativi e fusion.

Sei le insegne abruzzesi di cui una, il ristorante di Teramo Oishi Japanese Kitchen (una seconda sede è aperta a Pescara), insignito delle Tre Bacchette che premiano le attività che uniscono cucina d'autore, servizio accurato, abbinamenti sensati tra vino, cocktail, distillati, fermentati e cibo.

Gli altri locali inseriti in guida sono, restando nel Teramano, Sushita a Roseto degli Abruzzi; a Pescara: Botanico, Casamaki, Hiroshima Mon Amour; a Chieti Hanzo.

L'esclusiva guida realizzata in partnership con Q-Eat, innovativa startup italiana che certifica origine (di pesca sostenibile) e qualità delle materie prime e prodotti utilizzati dai ristoranti, racconta di un settore di indubbio fascino e in crescita esponenziale anche nel Belpaese. Uno dei cibi più amati degli ultimi tempi dopo pizza e hamburger, che ha tenuto forte durante il lockdown prestandosi in modo ideale al take away con crescita di offerta massimamente concentrata a Milano e Roma, diffusa in modo diseguale nel resto della Penisola come rilevato dal team GR alla presentazione della Guida al Maxxi-Museo nazionale delle Arti del XXI secolo.

In Guida sono presenti ristoranti puramente giapponesi ma non mancano locali asiatici, cinesi o fusion. Così come non mancano locali italianissimi con chef innamorati della cultura nipponica, o insegne che ammiccano al gusto italiano mixando i sapori del Mediterraneo con le tecniche del sushi; ristoranti che si concentrano – e lo fanno bene, sottolinea GR – sulle forme del sushi che forse i giapponesi giudicherebbero poco ortodosse come gli uramaki (rotolo con riso fuori e alga dentro) oppure i roll, o California roll, emblema della contaminazione occidentale.

Dunque un panorama essenzialmente italiano con ristoranti – meritevoli di nota – che delle contaminazioni hanno fatto una bandiera. Dove la Lombardia è al vertice con 8 locali premiati quali pionieri della cultura del Sol Levante in Italia (7 premi speciali “I Maestri del sushi” e “Miglior proposta di abbinamento sushi e bevande”, tutti a Milano), seguono il Piemonte e l'Emilia-Romagna con 3 locali premiati; Lazio, Campania e Puglia con 2; Toscana, Umbria e Abruzzo con 1.

Classico, trendy, fusion, le forme del sushi distinguono anche l'offerta abruzzese. In modo particolare nel caso vincente di “Oishi”: “tra i segreti” si racconta in Guida “il lavoro fine sulle contaminazioni tra la linea Tokyo + mondo, chiave del menu, e i tesori della dispensa teramana (...). Delivery di classe nei contenuti e nella confezione”.

Introduce la nuova guida Sushi un utile glossario illustrato che aiuta anche i neofiti a capire bene come orientarsi al ristorante, come comportarsi di fronte alle portate di sushi in tavola e come distinguere le preparazioni di qualità. Completa la pubblicazione un'appendice con i migliori servizi di take away, delivery e dark kitchen cresciuti in maniera sensibile in quest'ultimo anno.