

Teramo. OISHI JAPANESE KITCHEN ENTRA NELLA GUIDA DELL'ESPRESSO "I RISTORANTI D'ITALIA 2017"

A solo un anno dall'apertura Oishi, nel cuore di Teramo, è l'unico ristorante di sushi in Abruzzo, selezionato dalla prestigiosa guida

Teramo, 02-12-2016. Cucina fusion che unisce tradizione "nippon", sapori europei e materie prime d'eccellenza dei mari italiani: questi gli ingredienti del successo di **Oishi Japanese Kitchen**, l'unico ristorante di sushi selezionato per l'Abruzzo che, a solo un anno dall'apertura, è entrato nella prestigiosa guida enogastronomica dell'Espresso *I ristoranti d'Italia 2017*.



Il merito va senz'altro, oltre alla sua cucina di livello, con una menzione speciale ai "perfetti *uramaki* e ai semplici ma deliziosi gamberi di Mazara", al progetto visionario di due giovani imprenditori, **Marco Mazzilli e Luca Di Marcantonio**, che provengono dal mondo del food e del business entertainment. Rosetani di nascita, dopo aver studiato e lavorato fuori sede, si sono incontrati in Abruzzo e hanno puntato su una sfida apparentemente sfavorevole: aprire un sushi bar con piatti

caldi nel centro di un piccolo capoluogo di provincia come Teramo e imporsi subito grazie a un'offerta di qualità. Qualità che dipende soprattutto delle materie prime utilizzate, provenienti in parte dall'estero (ingredienti giapponesi come le alghe, il riso, ecc.) e in parte dall'Italia (pesce del Mediterraneo, pesce azzurro), realizzando composizioni equilibrate e creative, condite con elementi fatti artigianalmente, come la salsa di *teriyaki*. «I nostri menù sono basati sulla stagionalità dei prodotti: spesso è la natura a ispirarci, a permetterci di ideare un nuovo piatto, così ogni dettaglio non può essere abbandonato alla casualità» raccontano **Mazzilli e Di Marcantonio**.

Accanto a tutto questo, altro punto forte di Oishī è la sua capacità di dialogare con la cultura nipponica e, al tempo stesso, con la produzione del territorio, che si traduce nella disponibilità di una carta dei vini autoctoni accanto a quella dei tè (e al whisky giapponese), in un contesto arredato con piatti, ceramiche e stampe giapponesi. «Esistono due linee di pensiero - spiega Mazzilli - la cucina giapponese tradizionale e quella *fusion*. In Italia è difficile trovare la proposta classica senza contaminazioni, in quanto la nostra identità culinaria tende a influire sulla preparazione dei piatti. Optare per una cucina *fusion* è una scelta, ma rappresenta anche la volontà di rispondere a un target di mercato più ampio». Perciò, continua Di Marcantonio, «la decisione di puntare sul *fusion* ci è sembrata la più giusta e autentica. La nostra è una vera startup. Abbiamo elaborato un progetto, dal menù al design esterno, dall'arredamento alla carta dei vini. Il ristorante racconta la nostra storia. Il team è composto da chef professionisti provenienti da importanti scuole di cucina giapponese».

Per il 2017 sono in cantiere importanti novità: un dehors esterno di prossima realizzazione, in cui si potranno degustare cocktail studiati in abbinamento ai piatti della cucina. «Siamo molto orgogliosi di essere entrati in una guida così prestigiosa, ma ora guardiamo al futuro - conclude Di Marcantonio - con il nuovo spazio che esalterà il design del locale e sarà il punto di ritrovo per un ottimo aperitivo "made Oishī", con l'obiettivo di rafforzare identità e mission del nostro progetto».

Oishī è in via Mario Capuani 47/49, Teramo.

Per info: Tel. 391.3942429 - Mail info@oishiteramo.it, sito www.oishiteramo.it