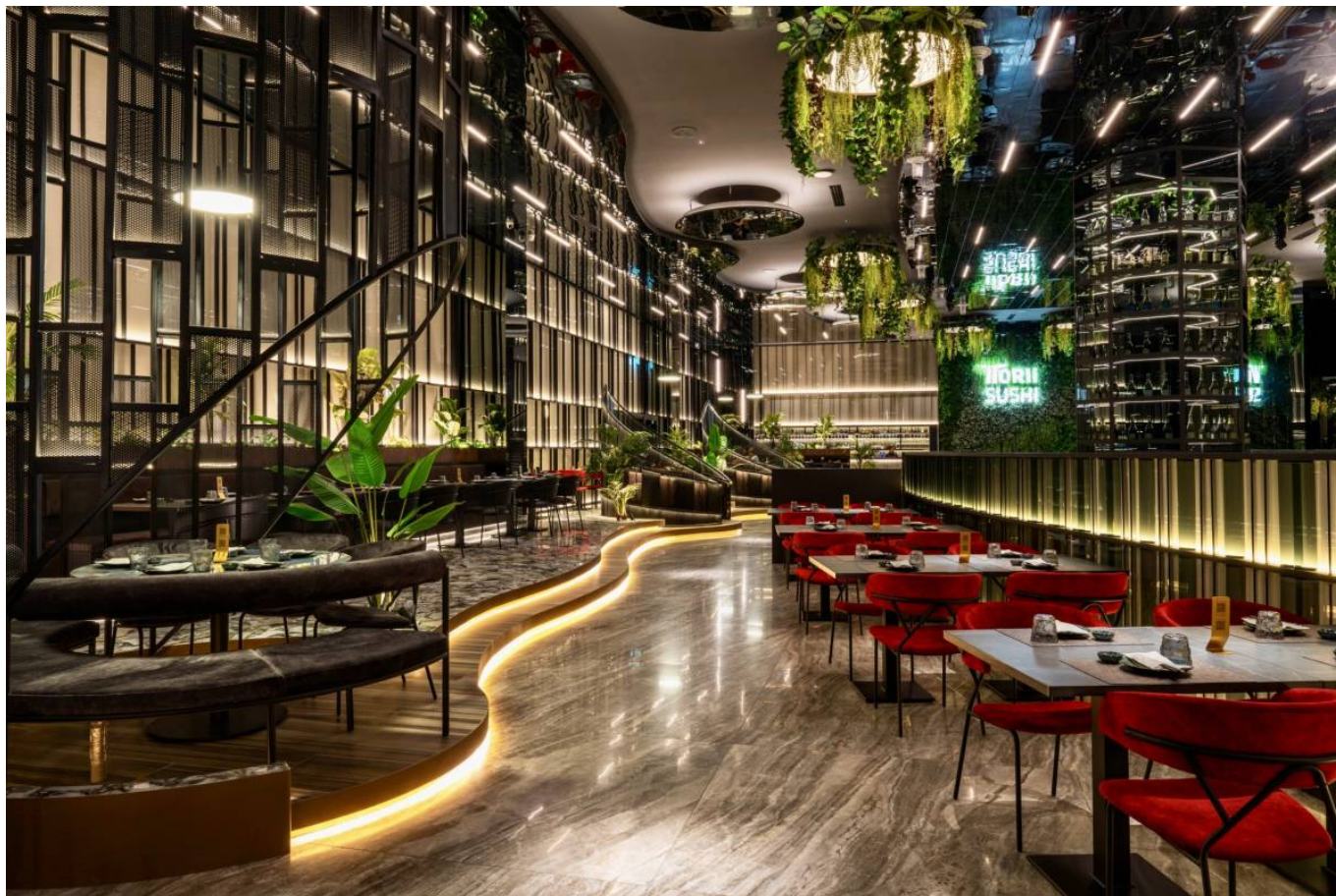


“ALL’AQUILA MI SENTO A CASA, AMO LE MONTAGNE”, KEVIN LIN, “AL TORII SUSHI QUALITÀ E GENTILEZZA”

25 Dicembre 2025



L'AQUILA – “Nella mia vita ho fatto tante esperienze, ma alla fine ho scelto il mondo della ristorazione, perché era quella forse la vera vocazione. E questa ora per me è una nuova avventura, in questo meraviglioso locale. Sono contento di essere qui all'Aquila, città ospitale, tranquilla, circondata da bellissime montagne, con l'aria pulita e con una cucina buonissima a cominciare dagli arrosticini...”.

È arrivato a Roma all'età di 10 anni, dal Fujian, provincia nel Sudest della Cina, famosa per le montagne e le città costiere, assieme ai genitori che hanno aperto un negozio di casalinghi. Ha lavorato nell'attività di famiglia, ha studiato ragioneria, ha fatto il pasticcere, poi ha lavorato in piazza di Spagna nell'Emporio Armani e ad Omega, infine l'ingresso nel mondo della ristorazione, con la qualifica di sushiman.

Oggi il 30enne Kevin Lin si sente già aquilano, pur essendo qui da poco più di un mese, e con l'intenzione di restarci a vivere, giunto nel capoluogo come responsabile di sala di Torii sushi, ristorante giapponese che ha aperto i battenti a metà ottobre, a Bazzano, lungo la statale 17.

Un ristorante che già ha conquistato tanti clienti affezionati, che propone un'esperienza gastronomica diversa e raffinata, con eventi come cene spettacolo e serate a tema. Il tutto su iniziativa di Simone Dai, imprenditore e chef di lunga esperienza, assieme ai suoi soci fondatore di un brand, Torii Sushi, in forte ascesa nel panorama della ristorazione giapponese in Italia, con locali anche a Como e Modena. Il ristorante aquilano ha ben 300 posti per oltre 700 metri quadrati, con 24 dipendenti, curato nell'interior design dal noto architetto romano Fabio La Commara. Ad essere proposta la formula dell'all you can it, a pranzo e cena. Non scontata la carta dei vini.

“Sono qui per migliorarmi e perfezionarmi – assicura Kevin Lin -, per assistere e per servire al meglio il cliente, che per me deve essere come un amico. Il mio obiettivo è che quando entra un cliente mi saluta sorridendo e mi dice ‘ciao Kevin, come va?’. Questo significa infatti che ho svolto al meglio il mio ruolo. In questa professione del resto la cordialità, la gentilezza, l’ospitalità sono ingredienti fondamentali”.

A proposito dunque del Torii Sushi, prosegue Kevin, “il locale è davvero bellissimo, elegante e contemporaneo, il servizio è molto veloce, grazie alle prenotazioni con il tablet, e poi ovviamente il vero punto di forza è la qualità della cucina, con piatti originali e ricercati, frutto di studio, nel segno della fusion, e soprattutto gli ingredienti sono scelti con cura e il pesce è sempre e rigorosamente freschissimo, mangiato a momento lo si sente dal gusto, e per questo ci siamo meritati i complimenti di tanti clienti, oramai già affezionati”.

A seguire alcune riflessioni sulla cucina, quella italiana appena dichiarata patrimonio dell’umanità dall’Unesco, e su quella cinese e giapponese.

“La cucina italiana è straordinaria e varia, avendo vissuto tanti anni a Roma, adoro la porchetta di Ariccia, l’amatriciana, la carbonara e poi anche la bistecca alla fiorentina, ed ora ho scoperto gli arrosticini, e altri eccezionali piatti abruzzesi. Per quello che riguarda invece la cucina giapponese e cinese, che tanto è apprezzata nel mondo, credo che il suo segreto sia quello di offrire sapori nuovi, originali, rispetto a quelli occidentali, con una miscela di cibo cotto e crudo, con piatti leggeri e speziati, e se pensiamo ad esempio salmone e tonno, ricchi di omega3 e proteine, dunque anche salutari e dietetici”.

Ogni anno Kevin torna in Cina a trovare la nonna. “Il mio Paese è cambiato davvero tanto negli ultimi decenni, l’economia si è messa a correre, ogni anno che torno vedo trasformazioni, la tecnologia fa passi in avanti impressionanti e il tenore di vita sta aumentando, la popolazione apprezza l’organizzazione e il progresso che sta portando benessere. Ma anche qui in Italia sta cambiando la comunità cinese, rispetto alla prima generazione, è molto meno chiusa e riservata. Noi abbiamo frequentato le scuole qui, non abbiamo più barriere linguistiche, siamo molto più integrati dal punto di vista sociale e culturale, anche io ho tanti amici italiani con cui esco la sera. Siamo entrati nell’ottica che resteremo a vivere in Italia per sempre, che non sarà solo una emigrazione che prevede un ritorno”.

Prossimo evento da non perdere al Torii sushi sarà quello del capodanno, “ci sarà un cenone di altissimo livello, con un menù molto vasto, sempre nella formula all you can it, e con quattro portate speciali, una bottiglia a scelta per ogni due persone, ci sarà la musica live e il dj e poi a mezzanotte anche i fuochi d’artificio. Ed altre sorprese sono in serbo per gennaio”.