

L'AQUILA: "IL NOSTRO MERCATO E' IL MONDO", DA YOICHI LA CUCINA 'IPER-FUSION' DELLO CHEF COCOCCIA

5 Marzo 2023



L'AQUILA - "Il nostro mercato è il mondo, le materie prime le selezioniamo tra le migliori esistenti, abbinandole ai principali elementi della tradizione abruzzese, italiana ed europea".

È nella cucina di Yoichi, all'Aquila, che si sviluppano e prendono forma le creazioni culinarie dello chef Claudio Cococcia, 33 anni, già 16 di esperienza e gavetta.

Il ristorante di Daniele Di Fabio, dallo scorso settembre nel Palazzo Pica Alfieri dopo sei anni nella storica location di Santa Maria Paganica, propone così un menù internazionale e ricercato, che ha conquistato anche la prestigiosa Guida Michelin.



Un concetto di Fusion "più spinto", quello di Cococcia, che la definisce cucina "Iper-fusion", grazie a tecniche innovative e ingredienti di prima scelta.

Un progetto alimentato da curiosità e solidi sogni: "Dopo anni di pizzerie e ristoranti, intorno al 2014 ho scoperto l'amore per la cucina nipponica e asiatica in generale.

"Un lavoro molto complesso iniziato insieme a Daniele nel 2016, una sfida. È stato stimolante abbattere anche 'muri' e stereotipi. Tutto è nato con una scommessa, con la costanza, sacrificio e tempo speso in cucina. Ora cominciamo a raccogliere i frutti di quanto seminato nel corso degli anni".

“In cucina c’è una squadra composta da giovani aquilani, tutti quanti insieme a me continuano ad evolversi, a studiare e a ricercare”, spiega ancora lo chef Cococcia.



E al fruttuoso matrimonio tra tradizione e innovazione si aggiunge un altro tassello di un pezzo importante del locale dove si propone una cocktail list in continua evoluzione.

“Qui nel cocktail bar siamo operativi per l’aperitivo, cena e dopocena. Abbiamo un obiettivo ambizioso: diventare non solo uno dei migliori cocktail bar d’Abruzzo, ma di tutta Italia”, spiega il barman Diego Di Giannantonio.

“Proponiamo un’idea di miscelazione molto scenica con drink ottimi, puntando molto sulla materie prime. Stiamo lavorando anche all’abbinamento con i piatti del nostro chef. Ci piacerebbe portare quest’aria di novità all’Aquila”.

