RISTORAZIONE: FOLLA ALL'APERTURA DEL PRIMO RISTORANTE DI SUSHI ALL'AQUILA

23 Giugno 2016



L'AQUILA – Mercoledì 22 giugno è stato inaugurato il primo ristorante di sushi a L'Aquila, con formula take away.

L'apertura di Sushi ok, in via Beato Cesidio, sulla rotonda di Piazza d'Armi, ha richiamato tanti curiosi e appassionati del tipico piatto orientale.

Tanta gente quindi, per quella che si prospetta una novità, nel capoluogo ci sono dei ristoranti cinesi che propongono già rolls e nigiri, ma ancora non era mai stato aperto un locale dedicato al cibo del momento, che hanno già conquistato tanti abruzzesi.

Molti nutrizionisti, ritengono che – se cucinato a dovere, con pesce freschissimno e abbattuto – sia un cibo molto salutare, al cui interno si trovano tutti i nutritivi fondamentali per una corretta alimentazione. dalle proteine nobili del pesce, passando per un carboidrato di facile assorbimento come il riso.

"Sono stati mesi di lavoro frenetico per me e per il mio socio – dice Zhang Tianyu, uno dei proprietari, cinese di nascita, abruzzese di adozione – Finalmente un sogno diventa realtà".

Zhang è affiancato da uno staff tutto orientale, ragazze e ragazzi giovanissimi.

"Ho imparato tutti i segreti del sushi da un cuoco giapponese conosciuto a Pescara – racconta Zhang – dove mi sono trasferito tanti anni fa con la mia famiglia, io ho studiato in Italia, sono perfettamente integrato, tanto che gli amici mi chiamano Angelo".

"Con il sushi, è tutta una questione di equilibrio, a volte il pesce è tagliato troppo spesso, a volte troppo sottile, spesso il riso è troppo cotto o troppo crudo o l'aceto di riso non è abbastanza o è in eccesso".

"L'inaugurazone è stata un successo, sono venute tantissime persone, speriamo di replicare anche domani e nei giorni a venire, eravamo leggermente in ritardo rispetto alla data prevista per via del montaggio del bancone, dell'insegna e dell'arrivo dell'abbattitore, obbligatorio per questo tipo di esercizi commerciali e soprattutto indispensabile".

"Il cuoco che ci affianca è un artista, è davvero molto bravo e oltre al classico sushi, crea dei veri capolavori con la frutta e la verdura che contiamo di mettere sempre in esposizione, per adesso – conclude Zhang – La formula sarà esclusivamente take away, vedremo con il tempo, se le cose andranno bene, di ampliarci". *Loredana Lombardo*

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli