

WOKI WOKI, LA CUCINA GIAPPONESE ALL'AQUILA COMPIE UN ANNO

21 Luglio 2011

L'AQUILA - Il "Woki Woki", il primo ristorante aquilano di cibo giapponese e orientale, oggi, offre da bere a tutti.

Lo stuzzicante locale di via Savini di Andrea Continenza e della sua compagna Hu Shuangjian, ha aperto infatti un anno fa e coglie l'occasione per festeggiare il suo primo compleanno.

"Le cose qui vanno bene, abbiamo molti clienti e siamo felici di offrire questa sera da bere a tutti", spiega la donna.

"Credo che questa tipologia di cibo stia diventando una moda poiché economico, molto gustoso e, se cucinato bene, anche molto leggero", precisa la Shuangjian, di origini cinesi, ricordando che l'attività ha avuto inizio il 21 luglio 2010 dando così il via al trend del cibo etnico in città.

"L'idea - aggiunge - è nata poiché mio fratello aveva un ristorante della stessa tipologia a Milano, città in cui vivevo e lavoravo, presso un ufficio acquisti, prima del terremoto e prima di conoscere il mio attuale fidanzato all'Aquila, dove ho notato che mancava un'attività simile. Inoltre era il momento buono per far rinascere qualcosa, così abbiamo deciso di aprirlo", spiega la Shuanhjian.

"Il nostro tipo di clientela - prosegue - va dai 5 agli 85 anni perché offriamo una vasta scelta di pietanze, dal giapponese al thailandese, ma anche cibo italiano per chi non volesse cimentarsi in qualcosa di nuovo. Inoltre il locale è posizionato vicino la scuola, quindi vengono molti ragazzi oltre ai rappresentati delle forze dell'ordine e agli allievi del conservatorio che è proprio qui vicino".

Luci e ombre nell'iter per arrivare all'apertura del Woki Woki. "Dopo il terremoto - afferma la ristoratrice - da un lato è stato facile iniziare questo tipo di attività perché il Comune dell'Aquila, per quanto riguarda la documentazione, ha concesso subito molta libertà e sono stati fatti lavori accurati e veloci. Dall'altro lato, è stato difficile trovare un posto adeguato, sia per quanto riguarda lo spazio che per il prezzo, perché il costo degli affitti ultimamente è diventato molto alto. Inoltre c'è da dire che in un anno generalmente si riesce a prevedere l'andamento di un'attività mentre qui è difficile. In ogni caso non temiamo la concorrenza!".

E non è finita qui. "C'è in cantiere anche un nuovo progetto - conclude la Shuangjian - quello di aprire un ristorante italiano a Shangai all'interno di una clinica di riabilitazione: siamo infatti alla ricerca di un cuoco giovane italiano disposto a trasferirsi per ricambiare l'ospitalità".