



COVER STORY
Guglielmo Miriello
La forza del mix

TOKYO
Heinz Beck
Il talento di Molaro

L'INTERVISTA
Scarello, rispetto
per il cliente

LISBONA
Red Frog Bar
Drink memorabili

Settembre 2018
93

BARTÙ
Mensile
Edifis
Tiratura: 90.000 copie

Focus Food

Misaki, Sushi a Napoli

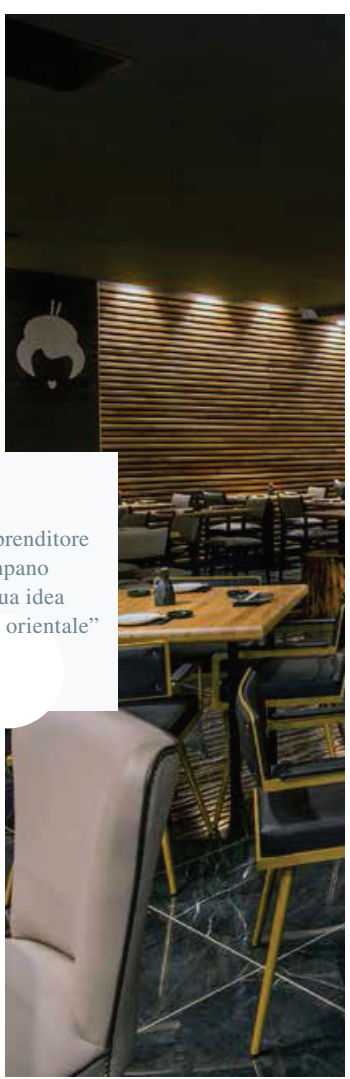
di Theo Smith

Il business della ristorazione etnica nel capoluogo partenopeo: fenomeno vincente.

Amore, viaggi e passione per il cibo, questi gli ingredienti del successo di Misaki Japanese Restaurant la cui storia imprenditoriale è diventata una case history da studiare e da approfondire. Misaki è riuscito in poco tempo a portare al successo la cucina giapponese in Campania grazie alle sue tre sedi a Pompei, Sorrento e Salerno. Il brand è stato apripista di un nuovo settore del food, quello giapponese, sconosciuto nella provincia napoletana fino a quattro anni fa, fino al momento in cui Misaki ha aperto la sua prima sede a Pompei. Per saperne di più, abbiamo chiesto al giovane imprenditore e padre del brand, Lucio Giordano, da dove nasce l'idea e la voglia di diversificare le proprie attività di business puntando sul food giapponese. La risposta è stata l'a-

more. Nel 2001, per motivi personali, Lucio ha viaggiato molto tra New York e Los Angeles e qui ha avuto modo di scoprire e di innamorarsi della cucina giapponese. Una passione che lo ha spinto dieci anni dopo a trasformare un'idea in un vero e proprio progetto imprenditoriale che ha preso vita con il brand Misaki, "Bellezza che sboccia" nella lingua del Sol Levante. La scelta del nome non è casuale: «sintetizza la filosofia dei miei ristoranti dove mi piace coniugare estetica e gusto, ricercatezza e cura dei dettagli», spiega Lucio Giordano.

Misaki è stata una scommessa e una bella sfida per l'imprenditoria della provincia napoletana fortemente legata alla tradizione e poco incline alle innovazioni gastronomiche. Ci sono voluti tre anni di ricerca per aprire il primo locale nel 2014 a Pompei, il primo ristorante nipponico in provincia di Napoli. Il successo è immediato, Misaki Pompei in poco tempo si posiziona tra i migliori ristoranti giapponesi della Campania, grazie all'ampia proposta di piatti e a un servizio impeccabile. Da qui nasce il desiderio di replicare la formula. Nel 2017 Misaki apre una seconda sede a Sorrento, nel centro della cittadina famosa per i Limoni e per una cucina schiettamente mediterranea. Il Lemon Roll in carta nasce proprio come omaggio alla Costiera sorrentina e al suo prodotto più emblematico: il limone di Sorrento Igp, ricco di oli essenziali e dall'aroma inconfondibile. Un piatto originale nel gusto, nella consistenza e nei profumi:



“Un imprenditore campano e la sua idea di cucina orientale”



Misaki, Sushi a Napoli

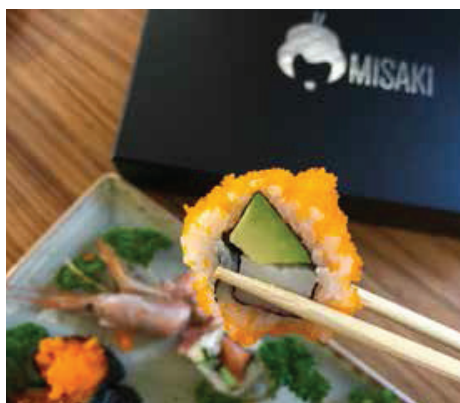
di Theo Smith

Il business della ristorazione etnica nel capoluogo partenopeo: fenomeno vincente.

Amore, viaggi e passione per il cibo, questi gli ingredienti del successo di Misaki Japanese Restaurant la cui storia imprenditoriale è diventata una case history da studiare e da approfondire. Misaki è riuscito in poco tempo a portare al successo la cucina giapponese in Campania grazie alle sue tre sedi a Pompei, Sorrento e Salerno. Il brand è stato apripista di un nuovo settore del food, quello giapponese, sconosciuto nella provincia napoletana fino a quattro anni fa, fino al momento in cui Misaki ha aperto la sua prima sede a Pompei. Per saperne di più, abbiamo chiesto al giovane imprenditore e padre del brand, Lucio Giordano, da dove nasce l'idea e la voglia di diversificare le proprie attività di business puntando sul food giapponese. La risposta è stata l'a-







la morbidezza pungente della salsa al limone, la croccantezza della tempura dei gamberi e la freschezza spinta del salmone fresco fanno del Lemon Roll un piatto decisamente fusion e glocal.

Nel 2018 Misaki inaugura il suo terzo ristorante in Campania: a Salerno, nel cuore della zona residenziale, in via Gramsci, a due passi dal centro storico. Novità assoluta qui è il bar dove è possibile degustare cocktail e drink presenti nell'ampia carta beverage del ristorante, Un'area dallo stile contemporaneo che gioca sui contrasti di materia e colore. Il progetto del locale a Salerno è di Costa group leader nel settore progettazione e allestimen-

na dal visual minimale per valorizzare il prodotto esposto, esaltare la selezione di etichette in carta e comunicare l'alta qualità dei vini. Tre sedi per un format unico ed esclusivo grazie a cui comunicare e diffondere i valori e il gusto della cucina nipponica nel Sud Italia. Una sfida più che un progetto, quello di Misaki: avvicinare la cultura internazionale giapponese a quella italiana attraverso un menu unico per tutti e tre i ristoranti, ricco di creazioni tipiche e piatti originali in stile Misaki. Si comincia dagli antipasti: fagioli di soia, insalata di alghe con sesamo o tonno scottato. A sushi e sashimi è dedicata un'ampia sezione del menu, con oltre cin-

to di ristoranti negozi, bar e pizzerie. I progettisti hanno messo in evidenza la cucina, il banco di preparazione sushi e dato rilievo al bar: una zo-

quanta proposte classiche tra maki, nigiri, uramaki, temaki, futomaki assortiti. Sei pagine del menu presentano gli Specialtyroll: proposte creative dello chef che combina tecniche di preparazione e cottura, ingredienti e sapori. Le proposte di cucina calda contemplano diverse combinazioni di Noodles e Rice, di Teppanyaki, di tonno e salmone alla piastra. L'astice è in tre varianti e cotture: polpa di astice in tempura; Lobsterroll con mango; astice e pinoli con salsa dello chef. Completano il menu i dolci, rigorosamente di tradizione giapponese, per un'esperienza gastronomica completa. La freschezza, l'alta qualità del cibo e l'atmosfera rilassata fanno di Misaki uno dei ristoranti più raffinati di Pompei, Sorrento e Salerno. L'amore per il design e la passione per il sushi è il fil rouge che unisce i tre ristoranti. Cosa riserva il futuro? Tante idee e alcuni progetti food, stavolta però il Giappone non c'entra. •