



**FOOD&BEVERAGE**  
**Mensile**  
**FB Editoriale**  
**Tiratura: 40.000 copie**

# Misaki, sushi e Giappone in salsa napoletana

Federica Belvedere

Dopo Pompei e Sorrento arriva anche il locale di Salerno per questo ristorante nato dall'iniziativa di un giovane imprenditore napoletano. Chef brasiliano e cucina nipponica



**Misaki offre un ambiente moderno curato nei dettagli, informale ma ricercato con una grande luminosità. Cucina e bancone del sushi chef sono a vista con esposizione di tagli di pesce**

minimalissimo: *Misaki* è luce mediterranea nei materiali, negli arredi e persino nella mise en place. La cucina e, soprattutto, il bancone del sushi chef sono a vista con bella esposizione dei tagli di pesce, sempre fresco.

*Misaki* nasce a Pompei nel 2014 per iniziativa di un giovane imprenditore partenopeo appassionato di cucine internazionali, Lucio Giordano; il successo è immediato, il pubblico premia qualità della cucina e prezzo. La decisione di replicare altrove arriva spontanea. Sorrento è una piazza interessante, una cittadina ricca, che vive di turismo 365 giorni l'anno, terra di albergatori e imprenditori dello shipping e di una borghesia vivace e curiosa. Il secondo *Misaki* apre così le porte a ottobre in pieno centro cittadino: a pochi passi dal suggestivo Chiostro di San Francesco e dal celebre Belvedere della Villa Comunale. Quattro vetrine su strada si fanno notare. Il progetto di interior design è stato affidato allo Studio Tecla che ha messo in evidenza la cucina e il banco di preparazione sushi, come anche le bottiglie di vino per esaltare la selezione di etichette in carta. Le due sale interne possono ospitare fino a 38 coperti, poi c'è lo spazio esterno attrezzato per altre venti sedute. In tavola arrivano eleganti composizioni di sashimi, carpacci e tartare. Bella la selezione delle ceramiche e dei vetri colorati che concorrono a un'esperienza di sicura piacevolezza.

La proposta gastronomica è ampia, sia calda sia fredda: non solo maki e nigiri, ma anche tante proposte della cucina giapponese come l'Unagi Rice, l'anguilla arrostita in salsa teriyaki e riso. Lo chef è il brasiliano Sergio Areco, sushi chef da vent'anni, in Italia da marzo 2017, che guida una brigata di cinque persone: la sua cucina alterna piatti tipici della tradizione nipponica con ricette più creative d'impostazione nippo-brasiliana. Il menu si apre con un'ampia proposta di antipasti: s'inizia con fagioli di soia, insalata di alghe con sesamo o tonno scottato; si prosegue con i Gyoza fritti o al vapore, i carpacci e le tartare, la tempura, l'astice e pinoli cotto con salsa dello chef. A sushi

**B**ellezza che sboccia: è questo il significato della parola *Misaki* scelta per sintetizzare concept e filosofia del *sushi and japanese restaurant* che, con due locali a Pompei e Sorrento e un terzo recentissimo a Salerno, sta facendo parlare di sé in Campania. Un'impresa tutta napoletana che nasce nel 2014 e che in tre anni ha raggiunto risultati significativi indovinando non solo un trend di successo ma anche un'offerta che piace. Ambiente moderno, curato nei dettagli - dai materiali edili alle finiture - informale e ricercato al tempo stesso, con sale luminose e una proposta gastronomica varia sia calda che fredda in abbinamento al tradizionale tè giapponese, ma anche a vini italiani e francesi di qualità. Dimenticate certi locali dalle luci soffuse, basse, dal design nero e

**PROPOSTE**

## Misaki, sushi e Giappone in salsa napoletana

Federica Belvedere

Dopo Pompei e Sorrento arriva anche il locale di Salerno per questo ristorante nato dall'iniziativa di un giovane imprenditore napoletano. Chef brasiliano e cucina nipponica



**B**ellezza che sboccia: è questo il significato della parola *Misaki* scelta per sintetizzare concept e filosofia del *sushi and japanese restaurant* che, con due locali a Pompei e Sorrento e un terzo recentissimo a Salerno, sta facendo parlare di sé in Campania. Un'impresa tutta napoletana che nasce nel 2014 e che in tre anni ha raggiunto risultati significativi indovinando non solo un trend di successo ma anche un'offerta che piace. Ambiente moderno, curato nei dettagli - dai materiali edili alle finiture - informale e ricercato al tempo stesso, con sale luminose e una proposta gastronomica varia sia calda che fredda in abbinamento al tradizionale tè giapponese, ma anche a vini italiani e francesi di qualità. Dimenticate certi locali dalle luci soffuse, basse, dal design nero e

minimalissimo: *Misaki* è luce mediterranea nei materiali, negli arredi e persino nella mise en place. La cucina e, soprattutto, il bancone del sushi chef sono a vista con bella esposizione dei tagli di pesce, sempre fresco.

*Misaki* nasce a Pompei nel 2014 per iniziativa di un giovane imprenditore partenopeo appassionato di cucine internazionali, Lucio Giordano; il successo è immediato, il pubblico premia qualità della cucina e prezzo. La decisione di replicare altrove arriva spontanea. Sorrento è una piazza interessante, una cittadina ricca, che vive di turismo 365 giorni l'anno, terra di albergatori e imprenditori dello shipping e di una borghesia vivace e curiosa. Il secondo *Misaki* apre così le porte a ottobre in pieno centro cittadino: a pochi passi dal suggestivo Chiostro di San Francesco e dal celebre Belvedere della Villa Comunale. Quattro vetrine su strada si fanno notare. Il progetto di interior design è stato affidato allo Studio Tecla che ha messo in evidenza la cucina e il banco di preparazione sushi, come anche le bottiglie di vino per esaltare la selezione di etichette in carta. Le due sale interne possono ospitare fino a 38 coperti, poi c'è lo spazio esterno attrezzato per altre venti sedute. In tavola arrivano eleganti composizioni di sashimi, carpacci e tartare. Bella la selezione delle ceramiche e dei vetri colorati che concorrono a un'esperienza di sicura piacevolezza.

La proposta gastronomica è ampia, sia calda sia fredda: non solo maki e nigiri, ma anche tante proposte della cucina giapponese come l'Unagi Rice, l'anguilla arrostita in salsa teriyaki e riso. Lo chef è il brasiliano Sergio Areco, sushi chef da vent'anni, in Italia da marzo 2017, che guida una brigata di cinque persone: la sua cucina alterna piatti tipici della tradizione nipponica con ricette più creative d'impostazione nippo-brasiliana. Il menu si apre con un'ampia proposta di antipasti: s'inizia con fagioli di soia, insalata di alghe con sesamo o tonno scottato; si prosegue con i Gyoza fritti o al vapore, i carpacci e le tartare, la tempura, l'astice e pinoli cotto con salsa dello chef. A sushi



Gli Special sushi set, qui sotto, sono le specialità della casa. Si tratta di una degustazione di 20 o 40 pezzi con ricette, salse e ingredienti proposti dallo chef brasiliano Sergio Areco che guida una brigata di cinque persone. Il Sushi set è anche take away, nelle speciali scatole firmate Misaki (in prima pagina)

e sashimi è dedicata un'ampia sezione del menu con oltre cinquanta proposte classiche tra maki, nigiri, uramaki, temaki, futomaki assortiti. Sei pagine del menu presentano gli Speciality roll: proposte creative dello chef che combina tecniche di preparazione e cottura, ingredienti e sapori.

Per i palati più curiosi gli Special sushi set sono le specialità dello chef: una degustazione di 40 o 20 pezzi a sua scelta in cui lo chef combina ricette, salse, ingredienti freschi e suggestioni per un'esperienza completa. Le proposte di cucina calda contemplano diverse combinazioni di Noodles e Rice, di Teppanyaki, di tonno e salmone alla piastra. L'Astice viene proposto in tre varianti e cotture: Polpa di astice in tempura; Lobster roll con mango; Astice e pinoli con salsa dello chef. Altra sezione dedicata è quella del Chirashi, la tradizionale ciotola di riso da sushi ricoperta di pesce crudo. In una carta così ben articolata non potevano mancare i dolci: sia di tradizione italiana, sia giapponese. La carta del beverage comprende spumanti e Champagne, birre giapponesi, vini bianchi e rossi italiani, tè verde giapponese e selezione di sake.

Sul bancone della cassa, colpiscono le *Misaki box*: sono scatole di diversi formati con cui è possibile portarsi via, a casa o in ufficio e, perché no, anche in barca, il proprio *sushi set*. Lo sviluppo di *Misaki* non sorprende se ci si ferma a osservare lo scenario contemporaneo in materia di *Japan food*. La moda di maki e nigiri dilaga ormai da anni in Italia: dai sushi bar ai locali *all you can eat*, ai più sofisticati *Japanese restaurant* da 200 euro a persona. Certo, in testa c'è Milano, dove sono arrivati veri e propri colossi della ristorazione nipponica come *Toridoll*: 900 ristoranti in Giappone e 300 nel mondo, con un fatturato annuo di un miliardo di euro. Anche la celebre catena *Wagamama*, leader in Gran Bretagna, ha annunciato interesse per l'Italia. Dopo Milano, la moda impazza a Roma, Firenze e Napoli. Ma *Misaki* punta ai centri minori con chiara vocazione turistica. 



#### Misaki

via Piave 54  
84045 Pompei (Na)  
tel. +39 081.8637982  
[www.misakisushi.it](http://www.misakisushi.it)