



**IL MATTINO-SALERNO**  
Caltagirone Editore

1 marzo 2018

**Il gusto, la tendenza**

**Misaki, il sushi a ritmo di samba fusion a tavola tra Giappone e Brasile**

**Silvia De Cesare**

Basta un po' di piccante a risvegliare le pupille gustative, una bollicina di pregio, la fusione tra frutta e crostacei perché si aprano le danze del più pregevole e gustoso lunch targato Misaki. E si perché a Salerno, da poco più di quindici giorni, al civico 11 di via Gramsci, prende forma il ristorante giapponese che mancava in città. L'atmosfera è rispettosamente contemporanea, gioca sui contrasti di materia e colore, tra legno iroko e marmo nero Marquina. Un ambiente sofisticato e accogliente, pronto a ricevere gli amanti del cibo giapo in tutte le sue preziose forme. Entrée di fagiolini tiepidi da sbucciare e sgranocchiare, gamberi "infilati" nello stesso stecchino con il mango, ricciola in salsa di edamame (fagioli di soia), astice in tempura, sushi e sashimi di prim'ordine (tra nigiri, roll e California) che conducono fino al dolce, sono solo un esempio delle mille e una possibilità di pranzo o cena (c'è anche il take away) di questo nuovo quartier generale che profuma d'oriente e che già a Pompei e a Sorrento ha racimolato adepti su adepti, miscredenti e neofiti.

Spezie che vanno dal verde al sesamo, dalla vaniglia al cocco inebriano i commensali costretti ad ogni piatto a chiudere gli occhi e commentare a labbra strette null'altro se non: mmmm. In cucina uno chef che ha girato il mondo e l'Italia prima di approdare nel capoluogo campano, Alessandro Gomez Da Silva, 36enne brasiliano che ama la cucina fusion, adora sperimentare e presentare

ad una platea di appassionati tutta la sua esperienza e la passione per quella che è stata la sua madre terra. Nel suo crudo c'è anche il tonno, anche se è ancora presto perché riconosca quello rosso di Cetara. Concediamogli il tempo di ambientarsi in una città che con la sua provincia mira ad essere internazionale, lo stesso spirito con il quale il brand di Japanese restaurant si propone al pubblico. Al momento l'unica cosa che conosce molto bene è la nostra cucina, tant'è che il suo piatto preferito è spaghetti con le vongole. Ma quando Gomez torna in cucina, calza la cuffia e allaccia il grembiule è tutta un'altra musica. Con lui la proposta gastronomica è ampia e bisogna arrendersi piacevolmente ad una spettacolare combinazione di ingredienti, odori, sapori.



**Cucina internazionale**  
Ai fornelli il superchef Gomez il sapore del pesce fresco esaltato da spezie, frutta e salse

Il progetto Misaki Salerno è di Costa group che qui ha messo in evidenza la cucina, il banco di preparazione sushi e il bar che offre una selezione di etichette di vini e birre in carta. Inebrianti i profumi d'oriente distribuiti nella nuova zona residenziale a due passi dal Parco Pinocchio, il quartiere dove la notte comincia lentamente a battere il suo tempo, nel tentativo di smuovere le coscienze di chi ama ancora viverla tutta d'un fiato con qualcosa di originale, diverso, qualcosa di bello che sboccia, ovvero Misaki.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



rassegna stampa a cura di

**dipunto studio**  
uffici stampa | pr | eventi