Lunedì, 25 Giugno 2018 — CORRIERE DEL MEZZOGIORNO — www.corrieredelmezzogiorno.it

Food

CIBI PER L'ESTATE

Fornelli spenti
A casa come in televisione la preparazione delle leccornie oggi è delegata anche agli uomini: manca il tempo o la cultura?

di Gimmo Cuomo

La cucina è maschio

PER UN'ESTATE FRIZZANTE - BRINDA CON NOI

Pezzullo
UN TESORO DA PROTEGGERE

ENRICO JANNONE SRL - DISTRIBUTORE

ORDINA € 100,00 + IVA DI PRODOTTI DELLA PASTICCERIA WWW.ENRICOJANNONE.IT E RICEVERAI IN OMAGGIO N.1 CARTONE DA 6 BOTTIGLIE DI PROSECCO

Napoli - Via Ponte dei Francesi n. 43
Tel/F. 081/5727241 - Fax. 081/5700465
www.maniscopronto.it - info@maniscopronto.it

MASCHIO DEI CAVALIERI

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copies

Il vero e proprio boom della cucina nipponica: Ordini a domicilio aumentati a Napoli del 164% Il consumatore medio ha tra i 25 e i 35 anni e nel 60% dei casi appartiene al gentil sesso

Nuove tendenze Ai campani piace il sushi

25 giugno 2018

Il vero e proprio boom della cucina nipponica: Ordini a domicilio aumentati a Napoli del 164% Il consumatore medio ha tra i 25 e i 35 anni e nel 60% dei casi appartiene al gentil sesso

Nuove tendenze Ai campani piace il **sushi**

A sazietà
● È la formula del «All you can eat», cioè «mangia tutto quello che puoi» una delle ragioni del successo della cucina giapponese che ha ormai soppiantato quella cinese. Novità estiva è il Pokè, pesce crudo con verdure e ingredienti orientali

I manicaretti sopraffini della mamma, della nonna o della suocera sebbene sempre apprezzati possono prendersi un attimo di pausa. Da un po' di tempo a questa parte è esplosa la Sushi Mania tanto che il 18 giugno scorso è stato persino il Sushi Day, una giornata passata tra nigiri, uramaki e spicy roll. Un trend presente anche a Napoli e dintorni. Lo confermano i dati di un colosso del *delivery*, Just Eat, che ha realizzato una *survey* in 10 città italiane e che ha registrato nel capoluogo campano il +164% di ordini a domicilio con 750 chili di nigiri e 1000 chili di uramaki ordinati solo negli ultimi 5 mesi. Su base nazionale il piatto nipponico più ordinato è il nigiri sakè, bocconcino di riso con fettina di salmone cruda che ha scalzato l'Uramaki Philadelphia top "sushi" del 2017 mentre a Napoli tra i preferiti ci sono per l'appunto i nigiri, e anche gli hosomaki, al salmone mentre l'anno scorso erano i roll con tonno. In particolare Napoli, sebbene non sia prima per "i chili" di sushi ordinati è comunque quella che presenta il maggior tasso di crescita (+164% per l'appunto).

Se si dà un'occhiata al consumatore il suo identikit mostra che ha tra i 25 ai 35% e nel 60% dei casi sono donne. Riguardo ai trend emergenti a Napoli lo *spicy* cresce del 437% ma va sempre meglio anche il sushi con la frutta.Anzi non sarà un caso se c'è anche chi con la frutta ha deciso di creare un sapiente mix tra sushi e tradizione partenopea. Anzi dovremmo dire "sorrentina". E così il Mediterraneo incontra il Giappone quando il limone Igp diventa protagonista nelle preparazioni fusion di Misaki, Japanese restaurant aperto a Sorrento, Salerno e Pompei. L'esempio? La novità dell'estate: il Lemon roll che unisce i gamberi freschi, il salmone e proprio limoni di Sorrento Igp.

Ingrediente che offre una dimensione nuova, viva a un piatto, il roll, che nasce su certezze e aspettative gustative note che sono solleticate da sapori autentici, profumi memorabili e un'estetica minimalista che fa molto "zen". Un piatto dagli equilibri puliti, vibranti e freschi grazie all'Ovale di Sorrento che sovverte le regole del gusto spostando l'attenzione sull'olfatto. Non un azzardo ma uno studio della cucina nipponica e degli ingredienti del territorio. Il Lemon roll è dunque un esperimento di contaminazione cultural-gastronomica. 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 fusion e glocal. Un'esplosione di mare in vista dell'estate 2018.

Pa. Ca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La novità
A Sorrento è nato il «Lemon roll» che unisce gamberi, salmone e limoni

rassegna stampa a cura di
dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi