

IL RISTORANTE GIAPPONESE OISHI DI TERAMO OTTIENE DI NUOVO “TRE BACCHETTE” NELLA GUIDA SUSHI 2025 DEL GAMBERO ROSSO

Si tratta dell'unico ristorante abruzzese ad aver ottenuto questo riconoscimento. La cerimonia si è svolta oggi a Roma, a ritirare il premio il fondatore del Gruppo Luca Di Marcantonio

Teramo 13-06-24. Oishijapanese Kitchen Teramo è il miglior ristorante d'Abruzzo di sushi. A confermarlo è la Guida Sushi del 2025 che gli ha assegnato nuovamente le “Tre bacchette”, il massimo riconoscimento della Guida del Gambero Rosso. La cerimonia di premiazione si è svolta questa mattina a Roma, a ritirare il premio, è stato il fondatore del Gruppo **Luca Di Marcantonio**. Oishi è l'unico ristorante in Abruzzo ad aver ottenuto il premio “Tre bacchette” dalla Guida Sushi Gambero Rosso assegnato a 32 ristoranti in tutta Italia.

Oishijapanese Kitchen Cucina, che oltre a Teramo si trova anche a Pescara, è nato nel 2014 per mano di **Luca Di Marcantonio**, giovane imprenditore abruzzese. Tradizione nippon, sapori europei e materie prime d'eccellenza sono gli ingredienti vincenti di questo ristorante. Infatti il fil rouge della cucina è sicuramente applicare la tradizione giapponese alla creatività della cucina italiana senza perderne i sapori e i profumi originari ma aggiungendone colori e sensazioni che portano sempre il pensiero di casa.

Il successo ottenuto in questi 10 anni è il risultato di un progetto aziendale accuratamente pianificato e sostenuto da investimenti misurati, ma soprattutto dalla passione ardente e dalla dedizione instancabile di una squadra. La proposta culinaria innovativa si distingue per la trasparenza e per un eccezionale rapporto qualità-prezzo. Grazie ad un'importante offerta di qualità, il brand si è subito imposto sia a Pescara che a Teramo. Qualità che dipende soprattutto dalle materie prime utilizzate provenienti in parte dall'estero e in parte dall'Italia e dall'Abruzzo che permettono di realizzare piatti ricercati e creativi.





Nel corso degli anni OishiJapanese Kitchen ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti, tra cui l'inclusione nelle rinomate guide Michelin, Gambero Rosso, Espresso, ecc. Inoltre, l'azienda ha implementato un progetto innovativo nel settore della ristorazione, introducendo l'utilizzo degli NFT (Token non fungibili). OishiJapanese Kitchen è stato il primo ristorante in Italia a implementare gli NFT utility, creando un'esperienza unica e coinvolgente per i clienti. Questa innovazione ha attirato un notevole interesse e attenzione nel settore, permettendo al ristorante di distinguersi nettamente dai concorrenti.

“Ringrazio davvero tutti **-ha esordito Luca Di Marcantonio-** Sono felicissimo di questo premio perché creare è libertà, mantenere è responsabilità. Il nostro segreto è senza dubbio la passione irrefrenabile che mettiamo ogni giorno. Altro punto è la precisa scelta di avere parità di genere all'interno dei nostri ristoranti. I nostri manager sono entrambe donne. La vera sfida personale, poi diventata di tutti, è stata l'inserimento e la formazione di Je, una ragazza che per amore si è trasferita a Teramo. Sta imparando l'italiano e noi, con enorme piacere, le stiamo insegnando a diventare una nuova manager nella ristorazione. Il concetto fusion, l'integrazione, in tutte le sue sfumature, per noi è semplicemente ... essenziale. I confini non esistono: né la lingua, né la difficoltà, lo sconforto, le distanze fermeranno mai la volontà di fare. Grazie, Gambero Rosso, per supportare chi crede nel futuro”.

Importanti premi ma anche tantissime novità per Oishi. “Nel 2025 **-ha aggiunto l'imprenditore-** ci dedicheremo al turismo, lo faremo a Roseto degli Abruzzi, la città dove vivo, con “Ospitalità Fusion”, un progetto che fonde culture e ospitalità con un orto didattico giapponese. Inoltre il ristorante di Teramo nel mese di luglio sarà chiuso per rifarsi il nuovo look. Questo è l'ultimo mese di Oishi così come lo avete visto e conosciuto. A luglio saremo chiusi per ristrutturare completamente il locale: nuovo format, nuovo menu, tanto studio sul senza glutine e proteine vegetali, nuova carta dei vini”. Il bad and breakfast nello specifico è un programma di investimento che consiste nella realizzazione di una struttura turistica ecosostenibile attraverso sia la riconversione/ristrutturazione di un immobile esistente sia tramite la costruzione di nuove parti destinate alla ricezione del flusso turistico, ispirata ai concetti dei “Riyad”, al fine di creare un'atmosfera unica per i visitatori. “La bontà degli elementi distintivi **-ha spiegato-** ci è stata confermata anche dalla capacità del progetto di essere stato valutato come meritevole di accedere ad agevolazioni pubbliche da parte del Ministero del Turismo, avendo ottenuto un punteggio di pregio che ha permesso un ottimo posizionamento all'interno della graduatoria finale. Tuttavia, in merito a quest'ultimo aspetto, duole riscontrare che il progetto di imprenditoria turistica non riceverà alcun tipo di contributo pubblico per insufficienza delle risorse messe a disposizione”.

Altro elemento vincente di Oishi è il team oggi composto da 15 risorse tra Pescara e Teramo: collaboratori di sala preparati e formati, chef professionisti e talentuosi provenienti da importanti scuole di cucina. Entrambi i ristoranti dialogano perfettamente con la cultura nipponica, nel design sono eleganti, minimalisti e curatissimi nei dettagli.

“Il mio auspicio **- ha concluso Luca -** è che Oishi rappresenti un'eccellenza a livello nazionale. La strada è complessa ma passione e professionalità ci stanno portando lontano e il riconoscimento di oggi ne è un esempio concreto”.