

# AVERSA, APERTO IL NUOVO LOCALE PRIMO SUSHI "OCCHI-RIENTALE"

*Pubblicato il 1 Febbraio 2023 di Harry di Prisco*



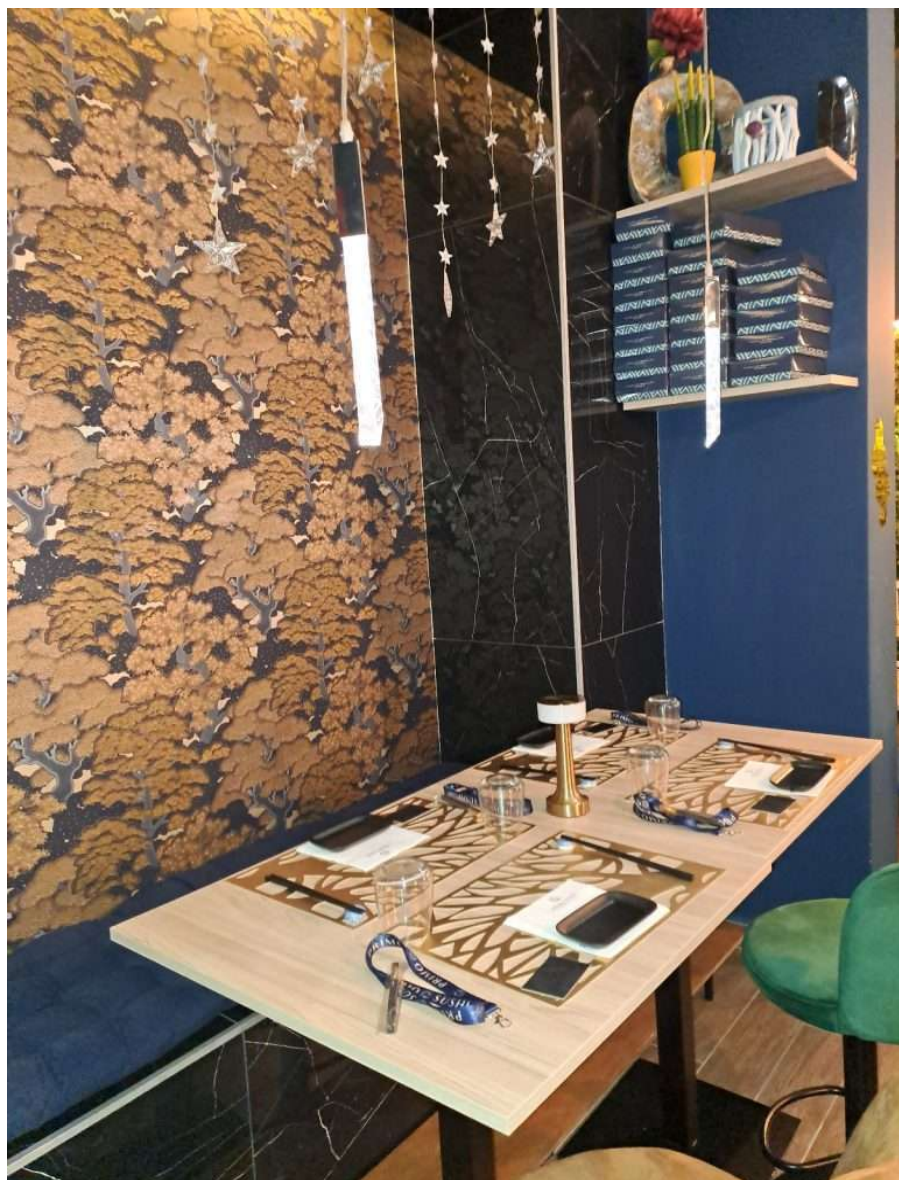
**Categoria:** [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

**Etichette:** [Ciro Ruggiero](#), [Francesco Campaniello](#), [Primo Sushi](#)



## Fusion Style Sushi- Giapponese Asian Fusion

**"Il Sushi come non lo hai mai assaggiato!"** questo il messaggio che **Francesco Campaniello** intende lanciare nel nuovo locale di Aversa in Via Dante Alighieri, l'esperienza fusion in rivisitazione moderna, "Primo Sushi" ([www.primosushi.it](http://www.primosushi.it)) nasce da uno studio ricercato di gusti e sapori finemente intrecciati e delicati, accostamenti fusion di carne e pesce. Dopo aver assaggiato i piatti i commensali capiranno di non aver mai mangiato sushi, ecco spiegato l'origine del nome. La passione e la ricerca di prodotti d'élite per fare un percorso gastronomico che si fonde con sapori nostrani, l'unione delle nostre eccellenze locali del territorio e dei gusti orientali è alla base della filosofia che ha ispirato la nascita di queste nuove tendenze: ciò che siamo e ciò che saremo. "We don't make real sushi", è così che si presenta il fusion di Primo Sushi nel nuovo locale di Aversa (CE) che si aggiunge ad un altro sempre di Aversa e a quello di Giugliano in Campania sul mare e quello sotto la Madonnina di Milano. Un ambiente caldo e accogliente, quello di Aversa, la cura dei dettagli per generare la giusta atmosfera, dedicata alla degustazione della cucina fusion, dove la cucina giapponese si fonde con idee innovative e prodotti d'élite.



Un format di cucina, che sembra trovare il suo successo proprio in una negazione, ma che raccoglie invece tutte le idee dei due fondatori di questo nuovo concept legato al mondo del Sushi made in Italy. L'envisage cambia l'approccio con il cliente, accogliendolo in un ambiente riservato, elegante, a tratti romantico, ma soprattutto funzionale per gustarsi la degustazione in tutta serenità. Punto di forza di Primo Sushi non è solo "lo spazio" in cui accoglie gli appassionati di questa tipologia di cucina, ma le ricette proposte che "ovviamente", non rispecchiano quelle che sono le aspettative dei cosiddetti "puristi del sushi", bensì, diventano frutto di contaminazioni, ispirazioni e sperimentazioni nate nel tempo.

Quello che fa definire il fusion "Occi-Rientale" (che nasce dall'unione di Occidentale ed Orientale) è

l'adozione nel menù di Bun tipici e molto soffici, scelti con cura per l'accostamento ai prodotti di mare; una serie di salse realizzate con ricette segrete del Sushi Man; gli alternativi Uramaki di carne e le Sushi Donuts, che prendono il nome dalle famose ciambelle fritte americane ricoperte con glassa e confetti colorati giunte alla popolarità italiana grazie al personaggio di Homer Simpson®, rivisitate completamente in chiave sushi. Un'idea decisamente originale quella di **Francesco Campaniello** e dello chef **Ciro Ruggiero**, che sommata alla bontà dei prodotti tipici a km zero del territorio e ad una location con il design che richiama atmosfere tipiche dei sushi club londinesi, rende questo progetto attraente!



In menù: Sashimi di salmone e di tonno, fettine di salmone o di tonno servite con alga wakame; Nigiri Salmone, bocconcino di riso ricoperto da fettina di salmone; Nigiri Primo Sushi, bocconcino di riso ricoperto da fettina di salmone scottato e salsa spicy piccante; Nigiri Anatra, bocconcino di riso ricoperto da fettina di anatra flambé; Uramaki California Salmone, uramaki ripieni di salmone, avocado, cetrioli, maionese, uova di pesce volante e ricoperti da semi di sesamo tostato; uamaki Tarallo Roll, ripieno di salmone affumicato, crema di bufala di Vico Equense, ricoperto di granella di tarallo napoletano e salsa Jolly agrodolce al sesamo. Fra i progetti futuri di Primo Sushi vi è quello di aprire altri locali in Italia, di cui cinque sono già programmati per settembre di quest'anno.

## Harry di Prisco

