Alla scoperta del miglior sushi in Italia: ecco tutti gli indirizzi consigliati

Il grande ritorno della Guida Sushi di Gambero Rosso nella nuova edizione 2025: eccellenze e innovazioni nei 223 ristoranti selezionati. Sono 32 le insegne premiate con le Tre Bacchette

La **Guida Sushi** di **Gambero Rosso** fa il suo ritorno, portando con sé una selezione accurata e appassionata dei migliori ristoranti del cibo giapponese più amato al mondo.

Dopo un’assenza di alcuni anni, la guida del 2025 promette di essere un punto di riferimento per gli amanti del **sushi**, con 223 ristoranti selezionati, 32 eccellenze riconosciute con le Tre Bacchette e 13 premi speciali.

Dove mangiare bene il sushi? Arriva la Guida Sushi Gambero Rosso 2025

Tra i 223 ristoranti selezionati, 32 sono stati insigniti delle prestigiose **Tre Bacchette**. Un riconoscimento che rappresenta il massimo livello di qualità e maestria nella preparazione del **sushi**, celebrando locali che offrono un'esperienza gastronomica senza pari.

Milano, capitale italiana della cucina giapponese, ospita la maggior parte di questi ristoranti: un esempio è la celebre insegna **Poporoya**, da cui parte la storia del Sushi a Milano nel 1989, con lo chef **Hirazawa Minoru, detto Shiro**.

Tuttavia, anche regioni come la **Puglia** e la **Campania** stanno emergendo come nuovi poli di eccellenza, grazie a ristoranti che combinano tradizione nipponica e innovazione locale. Assente, purtroppo, il **Molise**.

«*La nostra selezione cerca di evidenziare le esperienze di eccellenza incentrate intorno al sushi* – spiega **Pina Sozio**, curatrice della Guida – *In questo volume, infatti, ci sono tante storie di amore per la cultura nipponica storie di giapponesi che hanno voluto trasmettere al nostro Paese la grande eredità gastronomica di cui sono testimoni e storie di italiani, folgorati dal fascino della cucina del Sol Levante*»

Premio speciale "I maestri del sushi"

Oltre alle **Tre Bacchette**, la **Guida Sushi di Gambero Rosso** celebra otto chef di spicco con il premio **"I Maestri del Sushi"**, sponsorizzato da Kikkoman. Tra i nomi **Francesco Preite di Moi Omakase**

a Prato e I**gnacio Hidemasa Ito di Otoro81** a Napoli.

Inoltre, il premio "**Novità dell'anno**", sponsorizzato da Mundi Riso, è stato assegnato al milanese **Azabu10**, un locale che ha conquistato il pubblico con le sue innovazioni nel pesce crudo.

Sempre tra i riconoscimenti speciali, la valorizzazione del **sake** ha un posto di rilievo: **Sakeya** a Milano e **Hiromi – La Maison** a Roma sono i premiati per la loro eccezionale selezione e per gli abbinamenti creativi con la cucina giapponese.

Il miglior servizio di sala e le proposte del bere miscelato

Il ristorante **Umi** a Salerno, oltre a essere tra le eccellenze con le **Tre Bacchette**, è stato premiato anche per il **miglior servizio di sala**. **Moon Asian Bar** a Roma, invece, si distingue per la sua proposta di bere miscelato, con una drink list che combina classici e signature in chiave asiatica.

Se amate questo cibo, quindi, per scoprire dove mangiare bene il sushi, seguite i consigli della **Guida di Gambero Rosso**. È in vendita in libreria, nelle edicole e online.

Data di creazione
20/06/2024
Autore
redazione