Bomaki fa il bis a Torino

L’uramakeria nippo-brasiliana nata a Milano apre il suo secondo locale sotto la Mole scegliendo la centralissima via Cesare Battisti, a due passi dal Teatro Carignano e dal Museo Egizio

L’interno del nuovo Bomaki a Torino (Foto © Ufficio stampa).

Bomaki, l’uramakeria dall’anima nippo-brasiliana, nata a Milano nel 2013 e sbarcata a Torino 2018, fa il bis sotto la Mole con un nuovo spazio nel cuore della città, in **via Cesare Battisti 3/E**, accanto al Teatro Carignano e **a pochi passi dal Museo Egizio e da Piazza Castello**.

Stesso stile easy-chic, che strizza l’occhio ai colori del folklore brasiliano e al rigore dei piatti giapponesi, e stessa proposta fusion che punta sul **pesce fresco e sulle spezie**, ormai consolidati già con il primo ristorante aperto in zona Murazzi.

Ristorante Bomaki: 8 locali tra Milano e Torino

Salgono a 8 i locali dislocati su **Milano** (Porta Venezia, Sempione, Foppa, Sanzio, CityLife, Porta Romana) e **Torino** (Murazzi e Cesare Battisti).

La nuova apertura segue la strategia di crescita, ma ha anche l’obiettivo, vista la location centralissima, di «*entrare nel cuore dei torinesi* – dichiara Beppe Grasso, uno dei soci del brand di cucina nippo-brasiliana – *siamo infatti in un luogo dove è davvero possibile vivere e ‘respirare’ la storia della città*».

Bomaki è un format di ristorazione caratterizzato dal connubio tra innovazione e creatività con **intriganti e inusuali combinazioni di sapori**. Il concetto di “fusione” è rappresentato anche dal nome dell’insegna che unisce *bom*, buono in brasiliano, e *maki*, il goloso roll della cucina

giapponese.

Uramaki, sashimi e temaki nel menu del Bomaki a Torino (Foto © Ufficio stampa).

Un incontro tra due tradizioni apparentemente agli antipodi, quella brasiliana e quella nipponica, il cui incontro avviene più di un secolo fa, quando agli inizi del 1900 i primi emigrati giapponesi, detti nikkei, sbarcano in Brasile per cercare lavoro nelle piantagioni di caffè. Come già europei e africani, anche loro entrano gradualmente in contatto con la cucina nativa dando vita, già negli anni ’20, ai primi mercati e ristoranti “fusion”.

Il nuovo locale Bomaki a Torino

> «Abbiamo curato ogni dettaglio per riuscire ad integrare l’atmosfera di Bomaki in un bellissimo Palazzo storico del ‘700, rispettandone l’anima architettonica» – sottolinea **Farida el Tantawy**, socia di Beppe Grasso, che aggiunge – «L’impatto visivo è la prima forma di esperienza al Bomaki. Elemento ancora più valido per quanto riguarda la cucina giapponese, da mangiare prima con gli occhi, alla quale viene abbinata la gastronomica cromatica brasiliana. Un’esperienza che seduce in tutti i sensi».

L’idea era creare un luogo da vivere, capace di giocare con un *mix and match di colori e culture* in una strategica alternanza di armonie e contrasti, in un gioco di opposti che si attraggono oggi piuttosto attuale nel mondo dell’Home and Living.

Il **ristorante è suddiviso in più zone**: dalla sala sull’ingresso, dove si affacciano il banco del sushi e quello del bar, all’ampio spazio centrale, che **può ospitare fino a 100 coperti**, completato da una saletta privata. Tra gli elementi di arredo spiccano le tante e coloratissime lampade da soffitto, realizzate con materiali di recupero, le pareti tappezzate che ricordano rigogliose foreste tropicali, le sedie azzurre e le ceramiche azulejos che rievocano le atmosfere sudamericane.

Il nuovo locale torinese è suddiviso in più zone (Foto © Ufficio stampa).

La proposta gastronomica di Bomaki

La formula consolidata di Bomaki è firmata dallo **chef Jeric Bautista**, ideatore di un’infinità di mix indediti che accostano a uramaki, sashimi e temaki i profumi e i colori del Brasile. La proposta gastronomica ha come punto di forza la qualità delle materie prime, il gioco di accostamenti e l’ottimo rapporto qualità/prezzo. Un insieme che ha permesso all’insegna, già dalla sua prima apertura ai Murazzi, di conquistare un pubblico trasversale, dai personaggi del mondo dello spettacolo, dello sport e del fashionsystem alle famiglie con bambini.

Bomaki ha ottenuto la certificazione Friend of the Sea (Foto © Ufficio stampa).

La certificazione Friend of the Sea

Un'ultima nota: quello di Bomaki è un progetto che non si limita all'ambito enogastronomico. I fondatori del format hanno infatti aderito al Sustainable Restaurant Program e ottenuto la **certificazione Friend of the Sea**, che prevede la promozione di buone pratiche di consumo ecosostenibile del prodotto ittico, sostenendo attività di pesca e acquacoltura certificate.

Bomaki
Via Cesare Battisti 3/E – Torino
Sito web – Facebook – Instagram

Data di creazione
25/11/2021
Autore
silvia-fissore