A Torino nascono i “Sushi-Bond”: ecco cosa sono

Domenico Volgare, chef e titolare del ristorante Fuzion Food di via Volta 4/b, reagisce alla chiusura imposta dal Covid19 proponendo dei voucher del valore di 49 euro da utilizzare alla riapertura del locale. Di questo importo, 4 euro verranno devoluti immediatamente alla Protezione Civile

Domenico Volgare, chef e titolare del ristorante Fuzion Food di Torino.

Si chiamano **sushi-Bond** quelli messi in vendita a Torino presso la Sushi-Pizzeria **Fuzion Food** di via Volta 4/b e rappresentano la voglia di non lasciarsi abbattere dalle difficoltà scaturite dalla pandemia da Coronavirus.

Se da un lato la chiusura dei ristoranti ha gettato giustamente nello sconforto moltissimi imprenditori, dall'altro ha acceso la creatività di altri che hanno introdotto varie formule come il delivery, le video-ricette con preparazioni esclusive del locale fino ad arrivare ai "**restaurant-bond** " ossia dei voucher da acquistare subito per essere utilizzati alla riapertura.

I sushi bond del Fuzion Food: a Torino si pensa al futuro

A Torino, **Domenico Volgare**, titolare e chef di **Fuzion Food**, ha attivato sin da subito il servizio di consegna a domicilio e inoltre ha proposto i **sushi bond**, dei pasti prepagati che si possono acquistare già dal 1° aprile e che si potranno utilizzare quando il ristorante riaprirà i battenti.

Il voucher di **Fuzion Food** contiene **un menu degustazione per due persone** del valore di 62 euro al **prezzo speciale** di 49 euro (bevande escluse) e avrà la durata di un anno dalla data del pagamento.

Per ogni sushi bond venduto, Domenico Volgare **donerà 4 euro alla Protezione Civile** impegnata attualmente nella lotta contro il Covid19. Chi acquista, al momento del pagamento,

riceverà via mail sia il proprio sushi bond in formato PDF, sia la ricevuta della donazione effettuata tramite la **piattaforma di fundrising attivata da Intesa San Paolo**.

> «Molti ristoranti, in primis gli stellati, si stanno attivando con la vendita di questi restaurant bond. È un tentativo per non fermarsi e per cercare di ridurre **l'impatto economico causato dalle necessarie misure di prevenzione adottate**. – spiega lo chef – Al tempo stesso penso che queste iniziative possano rappresentare un messaggio di fiducia sul fatto che questa crisi finirà e che il settore della ristorazione saprà riprendersi».

Cosa comprende il menù

Il sushi al Moscato di Domenico Volgare.

Ogni **sushi bond** permetterà di gustare, al momento della riapertura del locale, un menu tutto dedicato al piatto icona di **Fuzion Food**: il nuovissimo **Sushi aromatizzato al Moscato d'Asti DOCG**, declinato in 7 portate (più una in omaggio).

Quella di Domenico è una proposta che non si trova in altri sushi-bar e offre un innovativo percorso multisensoriale intorno al sushi che viene "contaminato" con ingredienti della tradizione italiana. Lo chef, infatti, reinterpreta la classica ricetta sostituendo il sakè – solitamente usato per la bagna del riso – con il Moscato d'Asti DOCG di Mongioia, che restituisce al sushi un sapore

ancora più fresco e fruttato.

I roll, inoltre, non sono avvolti dalla tradizionale alga nori, ma da un foglio di soia che esalta i sapori e gli ingredienti mediterranei, protagonisti indiscussi della cucina del **Fuzion Food**. Domenico, infatti, è costantemente alla ricerca delle eccellenze del Piemontese ma senza dimenticare la Puglia, sua terra d'origine.

Fuzion Food
Via Volta 4/b, Torino
Sito web – **Facebook** – **Istagram**

Data di creazione
02/04/2020
Autore
redazione