



A Marina di Ragusa apre il KOI – Superlative restaurant & Sushi bar

Con il ristorante aperto al porto turistico della cittadina ragusana, Franco Chessari ed Antonio Santamaria hanno concretizzato il desiderio di condividere la cucina siciliana con una clientela internazionale. Ai fornelli, lo chef Jerry Termini.



L'interno del KOI – Superlative restaurant & Sushi bar.

C'è tutto quello che il mare può offrire. È per questo che il **KOI**, nuovissimo ristorante di pesce approdato al porto turistico di **Marina di Ragusa**, si definisce un “**Superlative restaurant & Sushi bar**”.

Un'insegna che ha visto la luce quattro mesi fa per iniziativa dei due titolari, **Franco Chessari** ed **Antonio Santamaria**, con anni di esperienza nel settore. Il loro desiderio era quello di condividere con un pubblico internazionale una cucina che, partendo dalle tradizioni siciliane, potesse abbracciare il Mediterraneo in un luogo elegante e in contesto davvero suggestivo quale è il **porto turistico**. Qui, infatti, dall'autunno arrivano centinaia di diportisti da tutto il mondo per svernare all'interno della struttura, vivendo così i mesi invernali e quelli primaverili sulle proprie imbarcazioni. Gente che ama il mare anche a tavola.

KOI Marina di Ragusa, Ristorante e Sushi bar al porto turistico

Ai turisti e, in generale, a chi apprezza la buona cucina si rivolge l'executive **chef Jerry Termini** i cui piatti affondano le radici nella [cultura siciliana](#) e hanno il sapore della memoria. Per lui vale il concetto del “Km giusto” perché la qualità della materia prima è la prima cosa a cui guardare. Una cucina un po' fusion, dove a volte si riscontrano contaminazioni asiatiche in perfetta sintonia con la filosofia del locale, unico **sushi restaurant** di alto livello del territorio.

«Sin da piccolo seguivo con interesse cosa cucinava la mia nonna paterna, racconta lo chef. Le stavo accanto incuriosito dalle preparazioni che faceva. Mi chiedeva di leggerle le ricette che teneva annotate nel suo taccuino in cucina, dentro un armadietto. Questi ricordi, i profumi di quella cucina, mi accompagnano tutti i giorni».

Chi è Jerry Termini, chef del KOI

Originario di Comiso, città della pietra e del poeta e scrittore Gesualdo Bufalino, una laurea e molti anni di lavoro nel settore delle new economy, [Jerry Termini](#) ha poi pensato di trasformare una semplice passione in un lavoro. Ha puntato alla formazione e ha girato in lungo e in largo per la Sicilia al fine di apprendere le varie tecniche di cottura e di preparazione dei cibi. Dopo anni di esperienza in diversi ristoranti eccolo al KOI, con tanta voglia di fare e soprattutto con le idee chiare.

«La mia cucina – afferma – non è altro che un atto d'amore: scelgo tutto con molta attenzione, proponendo il meglio ai nostri ospiti. La definisco anche una cucina contaminata, tra Oriente e Occidente, che abbraccia il Mediterraneo. C'è tanto pesce, quello dei nostri mari soprattutto, anche se – nella ricerca ossessionata della qualità – a volte prendo dei prodotti a molti Km di distanza purché siano eccellenti. Per me vale il concetto del **Km giusto**: la qualità innanzitutto».

Le proposte dello chef sono molto invitanti. Da provare il **Pescato d'amo all'eoliana** o le **Tartare di tonno**. E se si vuole osare di più ci si può concedere ai celeberrimi **Plateau Royal con King Crab**.



La Tartare di tonno (a sinistra) e il Pescato d'amo all'eoliana (a destra).

In abbinamento, una selezione di vini curata dal maitre **Ivan Cancarè**, capace di guidare gli ospiti in modo appassionato alla scoperta di nuovi territori enologici. I suoi racconti nascono da visite personali fatte nei vigneti e nelle cantine e riescono a trasmettere quell'inspiegabile rapporto d'amore fra uomo, vino e territorio.

Data di creazione

05/10/2018

Autore

gianna-bozzali