



Roma 2010.

Post concorso notarile.

In una food court, io ed una mia amica eravamo in una lunga fila per due menu, quelli su cui confidi quando hai quindici minuti a disposizione per mangiare.

Ad un certo punto la guardo e dico, quasi urlando e senza alcuna connessione con ciò di cui stavamo parlando: "Voglio fare questo. Questo, ma per il sushi!".

Ovviamente quello è stato il mio ultimo concorso.

Ricordo perfettamente quel giorno: la voglia di tornare a casa in fretta per fissare da qualche parte le mille idee che avevo in testa.

Un sushibar. Un sushi per tutti. Un cibo sano, ma allo stesso tempo buono. Un posto per un pranzo veloce o per una cena diversa. Un locale elegante, ma familiare.

Uno stile riconoscibile. I menù. I colori. Gli arredi. Mi sembrava di avere già tutto davanti.

Scrissi tutta la notte.

Da quel giorno sono passati 5 anni. E le mie idee le ho fermate non solo in un progetto. Ma in un marchio: Giappo.

Il primo Giappo era di 30 metri quadri, in una traversina del centro. Così piccolo da essere ribattezzato dai miei amici "Giappino".

"Giappino" poi è cresciuto.

E in un attimo mi sono ritrovato a quota 10.

Giappo per me non è più solo un marchio, anzi, credo non lo sia mai stato, in questo progetto ho riversato tutte le mie conoscenze ed esperienze di vita.

Giappo oggi è fusion: oltre 20 i nostri chef, che, con creatività, aggiungono un po' di occidente alla cucina classica nipponica, dando vita a sapori nuovi.

L'intento è creare qualcosa di unico per tutti i gusti, trovare l'armonia fra tradizione e innovazione.

Nel nostro menu c'è pesce crudo, cotto, carne, verdure e dolci.

Design moderno unito alla tradizione della cucina giapponese e alla fusione con la cucina occidentale.

Dai posti al banco sushibar potrete apprezzare ogni istante della preparazione fatta al momento dai nostri sushiman. La cantina del ristorante è sempre ben fornita e, accanto alle tradizionali birre giapponesi, sono presenti le migliori etichette di vini italiani ed una vasta selezione di sakè ed un american bar per i cocktail.

Enrico Schettino