



## **DALLA LITORANEA AL CENTRO CITTA' SOSUSHI SI PREPARA ALL'INVERNO A Taranto il primo sushi bar con il cuoco che cucina in diretta**

In collaborazione con l'A.I.S. Taranto (Associazione Italiana Sommelier) venerdì 11 dicembre alle ore 20.00 inaugura la sede invernale del Sosushi della città ionica (via Cavallotti 153 b/c). Dopo il successo estivo del punto vendita Sosushi sulla litoranea, il sushi-bar della catena bianca e rosa di cucina giapponese si trasferisce per l'inverno in una nuova location esclusiva.

Un'apertura all'insegna di sushi e bollicine per l'unico sushi bar tarantino dallo stile newyorkese, che dedica la serata alla degustazione dei raffinati sapori giapponesi di Sosushi accompagnandoli a spumanti e vini, rigorosamente pugliesi, delle cantine Vetrere e San Marzano. "Sarà l'occasione giusta per ritrovare i clienti della Litoranea e iniziare una stagione all'insegna di sushi e vini locali" ha commentato entusiasta MariaGrazia Velardocchia, l'imprenditrice alla guida del nuovo food point tarantino.

Bianco e magenta, come sempre i colori dominanti, faranno da cornice all'ampio ed elegante locale con cucina a vista, dove lo chef giapponese cucinerà al momento il sushi 100% artigianale di Sosushi. Una cascata di fiori di ciliegio avvolge le pareti e un giardino di bamboo circonda l'intima saletta sopraelevata dove adagiati su basse sedute rigorosamente di design si potranno trascorrere romantiche cene a lume di candela.

Nel punto vendita tarantino ci si potrà fermare a pranzo e a cena o portar via alcuni tra i manicaretti più gustosi: un'ampio menù di sushi e sashimi e un'interessante fusion con la cozza tarantina, ma anche i dolci della linea Sosweet a base di tè verde, birra, saké e i vini e spumanti del territorio. Il nuovo food point metterà a disposizione per i propri clienti servizi di consegna a domicilio, catering, cene con chef giapponese direttamente a casa e "Lune di Sushi", la scuola by night che in poche lezioni insegna le basi della preparazione del sushi.

Un format completamente innovativo quello di Sosushi, la catena in franchising di cucina giapponese più diffusa in Italia, che si contraddistingue per l'alta qualità degli alimenti, la cucina a vista e il design minimale delle sue location. Nella mission del brand food bianco e magenta, il costante sostegno a iniziative ecologiche e solidali, come i Menù Rosa dedicati alla Susan G.Komen Italia Onlus per la lotta al tumore al seno.



**Bologna Belvedere . Bologna Piazza Maggiore .Bologna Le Palais. Catania. Porto Rotondo.  
Padova. Cortina Corner. Cosenza. Rimini. Sassari. Sestriere Corner. Modica. Cesenatico. Rho  
(Milano). Palermo. Pinerolo. Torino. Riccione. Taranto. Udine. Roma. Bologna Nova.**

### **Sosushi Taranto**

via Cavallotti 153 b/c

T +39 339 6286328

taranto@sosushi.it

www.sosushi.it

Ufficio stampa

Omnia Relations

t. + 39 051 5873602\_5870818

tel/fax. +39 051 9911922

www.omniarelations.com

Giulia Berti, giulietta@omniarelations.com

sosushi.it

sosushi Italia s.r.l  
controlled by you can group

Via Saragozza 1  
40123 Bologna · Italy  
T +39 051 348 999  
F +39 051 745 6213  
info@sosushi.it  
www.sosushi.it

P. IVA CF. 02893191201