



• [Mondo e Affari Kia, il carnet di tempi richiami per restare](#)



• [Investimenti È ancora Fashion & Hotel in Banca 15 anni](#)



• [Investimento Il mercato immobiliare inizia a riprendersi](#)



• [Investimenti Russia e Persiva: prospettive per gli investimenti](#)



• [Carriera Bob Segui su Facebook Business del giorno per la News](#)



• [Mondo e Affari Stress test, la bocca sigarette del Wall Street](#)



• [Carriera Mark Hurd da Hp a Oracle Renè Redzepi e](#)



• [Tecnica Il primo anno del Ceo e il migliore per il M&A](#)



• [Tecnica Quando la pubblicità prende in crisi, stas](#)



• [Carriera La foto e famiglia: arriva il family manager](#)



• [Dal Collio nasce un nuovo Picolit](#)

Il c

SoSushi

Gusto

A' porter e non solo: escamotage creativi e impegno eco-solidale per il brand food italiano dedicato al sushi.

[LASCIO UN NUOVO FOCAL](#)

Per SoSushi il franchising di **cucina giapponese** più diffusa in Italia, apprezzata per l'alta qualità e il design trendy e minimalista delle sue location, servire sushi non basta. Dallo scorso anno a oggi molte sono state le idee e le iniziative per attrarre una clientela diversificata e avvicinarla in modo ludico e creativo, ai molteplici aspetti della cultura nipponica.



[Facebook](#)

[Fashion-brands Top-list](#)

[A Milano](#)

[riapre Emporio Armani Caffè](#)

[New e Italian](#)

[Style tornano di moda](#)

[Space Age](#)

IED MADE.

LA MODA SI STUDIA ALLO IED.

Corsi Triennali

Istituto Europeo di Design www.ied.it

Il brand **Sosushi**, magenta, nato col primo food point a Bologna nel 2006, è arrivato, in soli quattro anni, un po' dappertutto, registrando una ventina di punti vendita, dalle spiagge glamo-ralda fino alle piste del Sestriere. Oltre ai servizi del take away corner, ristorante e catering con chef a domicilio, si sono tenuti corsi easy by night imperniati sull'antica arte del sushi di team spirit come i Menù Rosa a sostegno dell'Italia Onlus Susan G. Komen per la prevenzione contro il tumore al seno.



[Il lusso di vivere au dehors](#)

[I 10 orologi più costosi del mondo](#)

[I migliori bicchieri commestibili](#)

A sostenere l'equilibrio alimentare, il manifesto di "cucina in movimento", chiamato **Street food mobile**, si è avvalso di una rivisitazione brevettata della storica Ape Piaggio (creata dall'architetto Andrea Carletti). Connubio tra food e design, l'Apetta fucsia distribuisce sushi, sashimi e vegetariane; come pure una linea di dolci giapponesi nel progetto Sosweet, è artefice di un tè artigianale a base di tè verde Matcha e ingredienti del tutto naturali. Altro format "Apetta", punto vendita che affianca al cibo giapponese un'ampia gamma di bevande, dalle acque minerali ai sakè, combinando i sapori d'Occidente e d'Oriente.

Tra temi di filosofia ecofriendly, non poteva mancare che un libro, ultima idea del brand **"Cucina e benessere"**, disponibile nelle migliori librerie e presso tutti i punti vendita. Il libro, contenente i contenuti e le splendide foto dello spagnolo Josep Pagans, rende giustizia al piatto 30 minuti della cucina giapponese, che ormai si consuma tanto, conoscendolo pochissimo.



[Dizabdi](#)

Galleria Armani e Reebok, per linea sportiva



[Le barche dei vip per l'estate 2010](#)



Avanti

Gli autori sono tre "addetti ai lavori" di tutto rispetto: Domenico Tiso, medico chirurgo e nutrizionista, presidente ASAS (l'Associazione per la Salute correlata all'Alimentazione e agli Stili di

Vita), Sara Roversi, patron e fondatrice del brand, nonché propugnatrice appassionata di tradizioni e arte culinaria giapponesi e l'itamae Aisu Hirotsugu, che lavora in Italia dal 2008, primo chef SoSushi.

Liliana Adamo

1 Settembre 2010

Tags: [sushi](#), [eco-solidale](#)

[Segnala su Facebook](#)

Vedi anche:

-  Gusto: [Sushi mania: tutto ciò che dovrete sapere](#)
-  Gusto: ["Il Capriccio" sul mare di Vieste](#)
-  Fashion: [Finarte: gioielli d'epoca e orologi in asta](#)
-  Destinazioni: [Mamilla Hotel, perla del Medio Oriente](#)
-  Fashion: [Ermenegildo Zegna: una speciale Duo Tie](#)

Commenti

Inserisci il tuo commento

Nome

Email (non verrà pubblicata)

Sito internet

Commento

Ricorda le mie informazioni



Newsletter

Iscriviti gratuitamente alla Newsletter ed ogni giorno riceverai notizie e curiosità dal mondo del lusso

Scrivi qui la tua e-mail

- Vedi anche
- [Più letti](#)

[Vedi altri](#)

[ManagerOnline](#)

[Vedi altri](#)

© 1997-2010 [Gruppo HTML](#) | P.Iva: 05985341006

- [Pubblicità](#)
- [Collabora](#)
- [Contatti](#)
- [Note legali](#)
- [Redazione](#)

Altri siti del network [vai »](#)

LuxuryOnline è un canale di HTML.it, periodico telematico reg. Trib. Roma n. 309/2008