

# newsfoòd.com

Puoi ritrovare quest'articolo alla pagina: <http://www.newsfood.com/q/7046ee80/i/>

SAN VALENTINO

San Valentino e Sushi

## SoSushi partecipa alla 6° edizione di m'illumino di meno

*Dal 12 febbraio alla notte di San Valentino nei punti vendita di tutta Italia tante iniziative dedicate al risparmio energetico*

© Redazione NEWSFOOD.com - 11/02/2010



[Sosushi](#) aderisce alla sesta edizione di "M'illumino di meno": la Giornata del [Risparmio Energetico](#) lanciata dalla trasmissione radiofonica Caterpillar, in onda su RAI Radio 2. Dal 12 al 14 febbraio, il brand food di [sushi](#) creativo più diffuso in Italia sfodera la sua anima green ed eco-friendly con tanti appuntamenti a impatto zero.

Da sempre sensibile alle tematiche ambientali, [Sosushi](#) contribuirà ad animare le iniziative promosse dal Comune di Bologna distribuendo palloncini e origami colorati con eco-messaggi racchiusi all'interno. Romanticismo e impegno ecologico nella notte dedicata agli innamorati: nei food point di tutta Italia, infatti, il [San Valentino](#) di [Sosushi](#) è a lume di candela. Una proposta originale ed ecologica per immergersi in un'atmosfera unica, arricchita dall'inconfondibile sapore della migliore gastronomia giapponese.

Un impegno costante a favore dell'ambiente, quello di [Sosushi](#) che ha creato Sogreen, brand ecofriendly che con le sue iniziative ecologiche coinvolge i food point di tutta la penisola.

Pur divertendosi a reinventare i sapori del Giappone, [Sosushi](#) non dimentica che per questa millenaria cultura l'equilibrio tra la natura e l'uomo è fondamentale, rappresenta una delle principali risorse e per questo va tutelato. Per far sì che l'appello di una nuova e sempre più pressante coscienza ecologica non cada nel vuoto, anche [Sosushi](#) intende dare il suo contributo investendo nell'utilizzo di materiali a basso impatto ambientale. Una filosofia "verde", quella di [Sosushi](#), che include l'intero suo concept al fine di armonizzarsi, il più possibile, con una nuova consapevolezza che necessariamente deve fare i conti con l'ambiente.

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.

Unico nell'avvicinare i clienti in modo giocoso a tutti gli aspetti della cultura nipponica, [Sosushi](#) offre oltre ai servizi di take away, corner, ristorante e catering con chef a domicilio, "Lune di [Sushi](#)", il corso easy e by night per entrare nel mondo del [sushi](#). Nella mission del brand food bianco e magenta, inoltre, il sostegno a iniziative 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. Avellino. Rimini. Sassari. Modica. Cesenatico. Rho (Milano). Palermo. Pinerolo. Torino. Riccione. Taranto. Udine. Roma. Bologna Bee.**

©2010 Editrice Taro - P.IVA 01873460065 - 15100 Alessandria [Contatti]

powered by  **DONING MORE WITH LESS**