SPETTACOLO, FOOD E TURISMO

FOOD | UN PARTY PER FESTEGGIARE I 10 ANNI DI JORUDAN SUSHI

di **Chiara Arciprete** · 29 gennaio 2020, 14:58

UN PARTY PER FESTEGGIARE I 10 ANNI DI **JORUDAN SUSHI**, IL PRIMO RISTORANTE AD AVER PORTATO A NAPOLI LA TRADIZIONALE CUCINA GIAPPONESE ED IN ITALIA IL LUXURY DELIVERY

Un party “da 10 e lode”, con amici e personaggi del mondo della moda e dello spettacolo, dello sport, del giornalismo e dell’imprenditoria: così Jorudan sushi, il primo ristorante ad aver portato a Napoli – nei due locali di via Tasso e via Posillipo – la vera e classica cucina giapponese, con chef di pura scuola nipponica, ha festeggiato i suoi primi dieci anni di attività.

Accolti dalla proprietaria, Alessia Truda, e dal suo team cordiale e professionale che include oltre agli chef anche la “giappo-trampoliera”, sulle note del sax di Sasa’ Grimaldi hanno partecipato alla serata fra gli altri gli stilisti Alessio Visone, Gino Serrao e Ginevra Giannattasio, la cantautrice Greta Zuccoli, l’attore e regista Francesco Albanese,le attrici Nicoletta D’Addio e Angela Bertamino, il produttore cinematografico Eduardo Angeloni, il campione mondiale di kickboxing Davide Messineo, gli imprenditori Davide Esposito (vicepresidente sezione Impianti di Unione industriali Napoli), Marco Scherillo (consigliere nazionale Giovani di Sistema Moda Italia), Salvio Salzano, Stella Giannicola, Alessia ed Ivana Petrone, i giornalisti Lorenzo Crea, Enzo Agliardi, Salvio Parisi, Alessandra Iannuccilli, Harry Di Prisco, Gaia Moschetti, Massimo Iaquinangelo, e ancora Francesca, Federica e
Francesco junior Truda, Lorenzo Capobianco, Teodoro Ambrosio, Roberta Scoppa, Gianluca Morra, Paola e Roberta di Pompeo, Flavia Ricchi, Gaia Giordano, Daniela Turra, Roberta De Caro, Ludovica Morgera.

Jorudan sushi rappresenta da sempre un unicum a Napoli e un punto di riferimento per quanto concerne la tradizione più pura della cucina giapponese. Alessia Truda, patron del ristorante da dieci anni, insieme con il fondatore Sergio Giordano, da veri e capaci imprenditori in questi anni hanno fatto crescere il marchio puntando su alcuni fattori fondamentali come Ricerca, Evoluzione, Tradizione e attenzione al dettaglio, ma soprattutto dando priorità agli chef di pura e assoluta scuola giapponese doc, all'atmosfera e alla cultura – rimaste sempre "nipponiche al 100 per cento", e più di tutto alla qualità della materia prima, che anche i più esperti del settore (con tantissimi di loro diventati non a caso affezionati clienti di Jorudan sushi) riconoscono ottima e di alto livello, grazie alla massima attenzione data alla stagionalità e alla disponibilità del mercato. Senza dimenticare l'ottimo rapporto qualità/prezzo, le numerose possibilità di perfetto abbinamento della cucina con un ampio spettro di vini, e il grande senso dell'ospitalità capace di far sentire chiunque si rechi da Jorudan Sushi come "a casa propria".
Altri punti di forza sono il riso, Nishiki puro; l'Hosomaki di Tonno & Ikura semplice delicato; l'introduzione in pianta stabile di una ottima Tempura nonché del black Cod Gindara, piatto che ha fatto la fortuna di Nobu, preparato dagli chef del Jorudan Sushi, secondo la più antica tradizione giapponese; oltre ovviamente alla varietà dei piatti e sushi cotto e crudo.

Gli chef di scuola giapponese doc di Jorudan Sushi preparano i piatti nel rispetto delle tecniche classiche giapponesi, caratterizzate però a tratti in chiave gourmet, piuttosto che sterilmente fusion. Una direzione quest'ultima nella quale troppo spesso oggi la cucina giapponese finisce purtroppo per perdersi, dominata da frutta e salse talvolta inutili, impiegate per coprire una materia prima non di livello.
Jorudan sushi ha una clientela fedelissima ed è considerato a Napoli il ristorante di riferimento in tema di "Luxury Take Away & Delivery". Servizio nato sin dal primo giorno, che nel tempo è stato oggetto di emulazione da parte di moltissimi, non solo a Napoli, ma anche Milano, Roma, Catania, Palermo, etc. Da citare infine la linea Ebisake, nata per la grande distribuzione, imperniata sui pilastri della freschezza, qualità e ricambio quotidiano e continuo delle preparazioni nonché della medesima eccellente qualità.

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2020/01/29/food-un-party-per-festeggiare-i-10-anni-di-jorudan-sushi/

© 2026 Istituzioni24