Obikà Mozzarella Bar apre a Dubai e New York

obika-5-evid-d38e22f8

Obikà 3Obikà Mozzarella Bar, il progetto di ristorazione 100% made in Italy che pone la mozzarella di bufala campana DOP al centro della propria proposta gastronomica, compie oggi i suoi primi 10 anni e festeggia il traguardo con l'apertura di di nuovi ristoranti a Dubai e New York.

Nato a Roma nel 2004, si conferma un format unico e completamente innovativo nel suo genere e si contraddistingue per la ricerca continua di prodotti artigianali e genuini, tipici della tradizione, caratterizzati da un'altissima qualità e preparati a vista con l'obiettivo di diffondere gusti e sapori del nostro ricco territorio.

Il nome fa il verso ad una parola giapponese, ma in realtà in napoletano vuol dire "eccolo qua!" e l'idea di Silvio Ursini, fondatore e presidente di Obikà, napoletano doc, è stata proprio quella di applicare a un prodotto italiano come la mozzarella, bella da vedere e da manipolare, buona e versatile negli abbinamenti, la logica del sushi bar: cibo pulito, fresco, preparato a vista e servito con un cerimoniale antico e perfetto.

In tutti i ristoranti Obikà in Italia e all'estero si utilizzano e si servono esclusivamente le vere mozzarelle di bufala campana DOP. Mozzarelle che provengono da caseifici selezionati con una filiera tracciabile in tutte le fasi e certificati all'interno della zona d'origine stabilita dalla disciplinare del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP. Tre, in particolare, le varietà offerte in menù, molto rare da trovare negli altri locali: la bufala di Paestum, quella aversana e la versione affumicata con paglia vera.

Inoltre, è possibile assaggiare gustose ricette che abbinano alla mozzarella di bufala una serie di prodotti selezionati e di alta qualità, come primi e secondi piatti, esclusive pizze e raffinati dessert.

In questi 10 anni il marchio Obikà ha avuto una forte espansione e si è diffuso anche all'estero. Attualmente, infatti, fanno parte della catena 18 locali, dei quali 13 diretti e 5 in franchising. Nove sono Obikà 1 sul territorio nazionale: 3 a Roma, 2 a Milano, 1 a Firenze, 1 a Palermo, 1 nell'aeroporto di

Roma Fiumicino e 1 nell'aeroporto di Milano Malpensa. Nove sono all'estero: Uk (4 a Londra), Usa (2 a Los Angeles e 1 a New York) e Giappone (2 a Tokyo).

Ma la catena non si ferma qui. Nell'anno del suo decimo anniversario, Obikà Mozzarella Bar punta infatti a rafforzare ulteriormente la propria presenza internazionale con 2 nuove aperture nei prossimi 3 mesi: un secondo ristorante sarà inaugurato a New York, mentre il format approderà per la prima volta negli Emirati Arabi Uniti, nella città di Dubai.