Cinque anni di Cariño Nikkei: +30% di fatturato e nuova apertura nel 2024

20231109120322carinonikkei-aurorascottodiminico-1446-bbdc4e1f

Il ristorante giappo-peruviano **Cariño Nikkei**, che ha portato a Napoli nel 2018 il trend della poke proponendola in chiave nikkei, compie cinque anni e chiude il 2023 con un trend in continua crescita e un significativo **+30% di fatturato.**

Il piccolo locale, nato da un'idea di quattro amici appassionati di viaggi, inizia a guardarsi lontano. **Entro il 2024 il brand aprirà il suo secondo store in Italia**. Nel 2023 è nata anche la **collaborazione con il gruppo alberghiero LHP Hotels** che ha aperto a Cariño le terrazze dei propri hotel di lusso, prima **a Santa Margherita Ligure**, ora **a Napoli e prossimamente a Montecatini Terme**, per offrire ai propri ospiti l'autentica cucina nikkei. Intanto è stata siglata la **collaborazione con l'app di delivery Glovo**, partnership strategica per rendere la presenza di Cariño sempre più capillare.

Cariño Nikkei è caratterizzato da **spazi minimal e atmosfera allegra dai colori vivaci.** Cucina a vista, una sala interna avvolgente per colori e decori con le **pareti interamente dipinte a mano** – in tema esotico jungle - dall'artista Massimiliano Mastronardi, e un **ampio e comodo dehor esterno**. A Cariño Nikkei si viene per un pranzo leggero o un business lunch, per l'aperitivo – con l'offerta para picar - e naturalmente per la cena.

In cucina un team tutto peruviano per una **proposta fusion**, fatta di contrasti e delicatezza. Protagonista è il pesce fresco, esaltato mixando il rigore tipico dei giapponesi all'estro dell'America latina. Creatività, **studio approfondito delle ricette** e ricerca delle materie prime sono alla base della proposta gastronomica di Cariño.
Lo chef è Juan Carlos Yaranga Quispe, peruviano, classe 1984. In Italia arriva nel 2011 e, dal 2018, è a capo della brigata di Cariño Nikkei. Tra i piatti più amati dai clienti sicuramente **il ceviche**, uno dei piatti fusion più conosciuti, pesce crudo marinato coniugato secondo diversi gusti, ma anche **il tiradito**

, pesce crudo in stile sashimi ma più sottile, marinato e abbinato a frutta, salse segrete o lime. Da provare **gli uramaki** combinati con frutti esotici, **le pepite di pulled pork, i tacos, i gyoza** resi particolari dalle combinazioni fusion dello chef.

La **poké** è l'altro simbolo del brand: **ogni giorno sono oltre 150 le pokè servite**. Il piatto unico di derivazione hawaiana viene qui **proposto in chiave nikkei** e in numerose altre varianti, con un'attenzione costante alle materie prime, una ostinata ricerca di nuove combinazioni e proposte: dal **riso Barbie**, chiamato così per la colorazione rosa naturale data dalla barbabietola, all'ultima arrivata in carta, la **Pokè Butterfly**, colorata, leggera e attentamente bilanciata tra proteine, vegetali e carboidrati, studiata in collaborazione con la nutrizionista Paola Marotta per una proposta healthy che non rinuncia al gusto.
La ricerca della qualità si ritrova anche nella proposta di fine pasto con i dessert monoporzione de **La Carlotteria**, il laboratorio di pasticceria contemporanea della napoletana Carlotta Garofalo, che per Cariño Nikkei firma monoporzioni dalla ricetta esclusiva proponendo inedite combinazioni di gusto.