Temakinho primo sushi sostenibile certificato Friend of Sea

mare-95005436

È **Temakinho** la prima catena di ristoranti in Italia a ricevere la **certificazione di Friend of the Sea** e a utilizzare il logo internazionale di **sostenibilità della pesca e dell'acquacoltura**. Temakinho ha infatti soddisfatto i principali criteri per la ristorazione sostenibile di Friend of the Sea, essendo la maggior parte dei suoi prodotti ittici forniti da produttori certificati Friend of the Sea o equivalenti. Tra le specie certificate è possibile gustare il salmone, l'ombrina, il branzino, la ricciola ed il tonno.

"La sostenibilità è la parola chiave per il futuro e l'unico modo per assicurare un futuro migliore a noi e alle generazioni future," spiega **Linda Maroli**, responsabie marketing e comunicazione di Temakinho. "La sostenibilità ha fatto parte della filosofia di Temakinho sin dall'apertura del nostro primo ristorante nel 2012. Siamo molto orgogliosi di essere la prima catena di ristoranti ad essere certificata da Friend of the Sea, per poter offrire ai nostri clienti prodotti sostenibili e di altissima qualità."

La catena Temakinho è **specializzata in cucina brasiliana – giapponese** ed attualmente ha **due sedi a Milano, due a Roma e una a Ibiza, in Spagna**. Nato in Italia nel 2012, Temakinho combina la tradizione culinaria giapponese con i sapori e gli aromi tipici del Brasile, ed i ritmi del jazz, samba e bossa nova. Il menu offre i petiscos (snack brasiliano-giapponesi), tartare, ceviches, tiraditos, roll e temaki, accompagnati da caipirihna (la regina dei cocktails brasiliani, preparata con la cachaça "Mais Amor" prodotta da Temakinho), frullati e cerveja "Mais Amor", la birra firmata da Temakinho. Oltre all'impegno verso la sostenibilità, Temakinho sostiene diverse cause filantropiche in Brasile da alcuni anni.