

# Obikà Mozzarella Bar apre a Dubai e New York



**Obikà 3** Obikà 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 qual" e l'idea di Silvio Ursini, fondatore e presidente di Obikà, napoletano doc, è stata proprio quella di

