

Spicca il Murataya di Saronno nella guida sushi di Gambero Rosso

Pubblicato: Giovedì 13 Giugno 2024



C'è anche la trattoria giapponese **“Murataya” di Saronno** tra i locali di cibo giapponese segnalati nella nuova edizione della Guida Sushi di **Gambero Rosso**.

La guida, inaugurata nel 2021 e poi sospesa a causa della pandemia da Covid-19, torna alla ribalta per il 2025 con l'obiettivo di esplorare tra sushi bar, insegne fusion, fine dining, osterie, take-away e delivery **una selezione accurata** dei migliori luoghi dove gustare il cibo giapponese più famoso al mondo.

Tra gli indirizzi segnalati nella guida spicca anche la trattoria a conduzione familiare **“Murataya”** di Saronno, aperta nel dicembre 2019 da **Hitoshi San**, originario di Yokohama, insieme alla moglie Lisa.

La trattoria propone piatti casalinghi, con anche alcune pietanze poco conosciute, con l'obiettivo di **portare un pezzo di cultura giapponese anche a Saronno**. Le specialità di Murataya non si limitano al sushi, ma si allargano anche ad un'offerta di piatti caldi.

Si legge nella guida di Gambero Rosso: “Lisa e Hitoshi in una vita precedente lavoravano in altri ambiti. Dopo essersi conosciuti a Milano, Hito decide di inseguire la sua vera passione, torna in Giappone per specializzarsi quindi è di nuovo in Italia alle prese con esperienze anche fuori dalla Lombardia. Con questa “trattoria giapponese” si mette finalmente in proprio insieme alla compagna di vita e di lavoro, che oggi è la perfetta padrona di casa di un posto intimo che sembra una casa “vera”,

pieno di ricordi personali e arredato con piastrelle di cascine di campagna, basi in ferro battuto per i tavoli e vecchie lampade”.



In foto, il locale visto dall'interno

Prosegue la guida: “**I piatti sono spesso frutto di ricette di famiglia**, classici e realizzati con scrupolo: consigliabile il sushi e sashimi misto, poi da provare anche il roll di tempura di gamberi e salsa di soia fatta in casa, il pollo teriyaki, le insalate stagionali. Da bere qualche buon vino, birre nipponiche, sake e schochu. Attenzione a chi soffre di intolleranze. Asporto”.

Valentina Rizzo

valentina.rizzo@varesenews.it