

# Taeko Ramen, apre a Varese il primo vero ristorante di cucina tradizionale giapponese



**VARESE, 14 marzo 2019-**  
Giovedì il 28 marzo apre a Varese il primo vero ristorante di cucina tradizionale giapponese.

Si chiama **Taeko Ramen**. Un nome di donna (quello della proprietaria, **Taeko Murata**, Giapponese DOC, già conosciuta a Varese per Tea in Italy di Via Avegno) accanto al nome di uno dei più tipici piatti della cucina nipponica. Una scelta che sottolinea la particolarità e la specificità del locale che ha pochi eguali in Italia e in Europa. Infatti in occidente da qualche anno la cucina giapponese è nota e apprezzata quasi esclusivamente per i piatti di pesce crudo (sushi e sashimi). Ma nelle case e nei ristoranti del Giappone i piatti di pesce sono solo una piccolissima parte della grande offerta gastronomica.

**Il nome:** Taeko Ramen, un nome facile da ricordare e familiare, rispecchia il desiderio di una cucina vera, tradizionale e familiare. Anche se l'offerta di cibi e bevande è vasta e la cura dei piatti è altamente professionale. Altra caratteristica importante tutto quello che troverete in Taeko Ramen è veramente ed esclusivamente giapponese. A partire da chi cucina, per passare ai prodotti e alle ricette.

**Pranzo e cena:** A mezzogiorno Taeko Ramen è l'ideale per chi vuole un pasto equilibrato, completo, leggero e veloce. Alla sera, con più tempo, si potranno gustare diverse varietà di piatti, di dolci e di bevande. Tutto in autentico stile Japanese.

**Il locale che mancava:** Insomma, Taeko Ramen è un buon posto dove mangiare e dove passare qualche momento di serenità. Perché un buon piatto, in un bel posto, tra gente simpatica e vera, costituisce una pausa di cui ognuno di noi ha bisogno, almeno una volta al giorno. Un luogo che a Varese mancava e dove scoprire, accanto alle delizie per il palato, anche una cultura millenaria che si rispecchia nella cortesia e nella professionalità.