

VareseNews

Riapre il Sushi Club di Castellanza, cambiano gli interni ma non la formula

Pubblicato: Mercoledì 12 Febbraio 2020



Ha riaperto dopo tre mesi di lavori di ristrutturazione il **Sushi Club di via per Saronno a Castellanza**. Il locale torna a vivere in una veste molto elegante e ispirata dall'architetto **Maurizio Lai**, vero marchio di fabbrica dei ristoranti di **Andrea Lin, 28 anni** e già un piccolo impero da gestire con centinaia di dipendenti e diversi ristoranti di alta gamma sparsi per la zona (*foto Matteo Mezzalana*).

Il Sushi Club ha **aperto nel 2014**, dopo l'inaugurazione di Lin sempre a Castellanza. Qui l'idea era quella di inserirsi nel filone degli **"all you can eat"** ma con prodotti di qualità: «Il locale è andato bene sin dall'inizio. Sono moltissimi i ragazzi che lo frequentano regolarmente e per questo ho voluto puntare su un rinnovo dei locali. L'ho fatto anche se il periodo non è quello più adatto per far ripartire un'attività di questo tipo, a causa dell'allarme **coronavirus** ma le richieste dei clienti si stavano facendo pressanti, al ritmo di 40 chiamate al giorno per chiederci quando avremmo riaperto. I clienti possono comunque stare tranquilli: nessuno dei dipendenti che lavorano qui è stato in Cina negli ultimi mesi».



Il locale di **Castellanza** si aggiunge a quello di **Legnano** e agli altri aperti a **Cesano Boscone, Corbetta e Saronno** mentre entro il 2020 **apriranno anche a Como e Varese**: «Qui proponiamo oltre 200 piatti e 20 piatti speciali. Stiamo studiando una formula che vada oltre l'all you can eat e che assomigli di più ad un menù experience». **I posti sono aumentati** da 190 stretti a oltre 210, **il bancone si è allungato** fino a 18 metri, la cucina è a vista mentre **l'arredamento black con un sapiente gioco di vetri e led** che illuminano gli ambienti, è di sicuro impatto.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it