

Food & Agroalimentare - *Ohimà, l'altra anima di Positano: il ristorante dei fratelli Collina che riscopre la Costiera autentica*

Roma - 18 giu 2026 (Prima Notizia 24) **A Positano, il ristorante Ohimà dei fratelli Collina offre un'esperienza culinaria autentica, unendo tradizione e innovazione con ingredienti locali.**

POSITANO – C'è una Positano che va oltre le cartoline e i ritmi frenetici del turismo internazionale. Una Positano più intima, autentica e consapevole, che trova la sua espressione in Ohimà, il ristorante nato nel 2018 dall'intuizione dei fratelli Luigi e Francesca Collina, protagonisti di un progetto che unisce ricerca, ospitalità e cucina identitaria nel cuore della Costiera Amalfitana. Le informazioni sono contenute nel dossier diffuso dall'ufficio stampa Bortolan & Carnevali. Il locale ha preso vita negli spazi che per anni hanno ospitato il negozio di moda della madre Concetta, trasformandosi in un luogo capace di mantenere intatta la propria anima familiare e il profondo legame con il territorio. Lo stesso nome, "Ohimà", rappresenta infatti un omaggio a "donna Concetta" e alle radici più autentiche della famiglia Collina. Accanto al ristorante, Luigi e Francesca guidano anche Collina Bakery, erede dello storico Mulino Verde, punto di riferimento per la pasticceria e la colazione positanese, a conferma di una tradizione familiare che affonda le proprie radici nel mondo dell'arte bianca. Classe 1986, chef autodidatta, Luigi Collina ha costruito la propria visione culinaria attraverso la curiosità e l'esperienza maturata nella storica attività di famiglia. Una filosofia riassunta da un principio semplice ma rigoroso: «Amo troppo questo mestiere per non farlo con serietà». Da Ohimà la ricerca delle materie prime è un lavoro quotidiano, fatto di visite dirette ai produttori e di un rapporto costante con il territorio. Dalle mozzarelle del Mini Caseificio Costanzo all'olio extravergine del frantoio Malandrino, dalle verdure provenienti da Positano Bio e dall'orto di famiglia di Montepertuso fino alle ceramiche artigianali che impreziosiscono la tavola, ogni dettaglio contribuisce a raccontare l'identità della Costiera Amalfitana. L'ambiente, caratterizzato da ferro, legno e terracotta, è dominato dalla cucina a vista, scelta che esprime la volontà di abbattere ogni distanza tra chi cucina e chi vive l'esperienza del ristorante. Una filosofia che si riflette anche nell'accoglienza, affidata a Giulia Melania Ruocco, moglie dello chef, e nella proposta beverage con circa ottanta etichette e una carta cocktail curata dai bartender Elena Sannino e Luciano Cimmino. La cucina di Ohimà si muove costantemente tra memoria e interpretazione contemporanea. Piatti della tradizione campana come le Polpette napoletane al sugo e gli Ziti allo Scarpariello convivono con preparazioni che reinterpretano il patrimonio gastronomico locale, come la Linguina all'acqua pazza positanese, il Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" al limone con Provolone del Monaco, ricciola e asparagi, i Cannelloni di coniglio all'ischitana e lo Spaghettone alla chitarra al ragù di polpo e peperone crusco. Tra i secondi spicca la Cernia alla pizzaiola, omaggio alla cucina partenopea reinterpretata in chiave marina, mentre

nei dessert emerge il forte legame con la tradizione dolciaria della Costiera attraverso "La mia Delizia", personale rilettura della celebre Delizia al Limone. Anche la pizza trova spazio nella proposta gastronomica, ispirata alla scuola di Tramonti e realizzata con farine selezionate e ingredienti simbolo del territorio, dal pomodoro San Marzano alle alici di Cetara. Più che inseguire le mode, Ohimà sceglie di ascoltare il ritmo più autentico di Positano. Ed è proprio in questo equilibrio tra memoria, materia e visione contemporanea che il ristorante dei fratelli Collina si propone come una delle espressioni più interessanti della nuova ristorazione campana: un luogo dove la bellezza della Costiera Amalfitana torna a raccontarsi attraverso il linguaggio più universale, quello del cibo.

(Prima Notizia 24) Giovedì 18 Giugno 2026