

Paladar

mangiare, bere...ed altro con massimo & dania

home di tutto un po' vino e di...Vino mangiare questo l'ho fatto io sì, viaggiare la pizza la spesa

cerca

Search & Hit Enter

noi

Dania
Massimo

nonsolofood 2.0

artèteca's kitchen
il cavioletto di bruxelles
il ricettario di anna
lost in kitchen
profumo di lievito
senza panna
the chef is on the table
tztetzi a colazione
un tocco di zenzero

parlano di vino

avvinare
enofaber's blog
enoiche illusioni
gli amici del bar
il viandante bevitore
l'uomo vivo
stralci di vite
unbicchierealgiorno
vino da burde

scrivono sul web

appunti di gola
cibario
dissapore
gastronomia mediterranea
gazzetta gastronomica
intravino
luciano pignataro wineblog
marchi di gola
papero giallo
poggio argencera
ruberla d'iana
scienza in cucina
trashfood
vino al vino
vino pigro

Milano – Bento sushi restaurant, una experience

7 marzo 2012

scritto da Massimo D'Alma

Per te uomo del sud il crudo fa rima con le cozze, le vongole, al massimo con i cannolicchi. Sei cresciuto con lo spaghetti avvingole nel naso e nella testa, le alghe pastefate in frittura ed il riso in bianco visto solo come un succedaneo post-stravizi. Figurarsi poi lo stravolgimento quando ti spiegano che in tavola tutti i cibi arrivano insieme e che non c'è antipasto, primo, secondo e contorno, sopra tutto il primo. (sic!)

Insomma, per farla breve, quando ti accosti per la prima volta a maki, nigiri o sashimi il rischio serio è di sentirsi come un pesce fuor d'acqua. Ma poi comprendi che il tempo è passato, noti angoli smussati, linee di demarcazione più blanda, distanze diminuite: in poche parole, per piacere agli occidentali, noti che la cucina jap, come direbbero a Napoli, ha piegato un poco le scelle", si è piegata a qualche contaminazione, insomma.

Poi apprendi che il sushi non è solo pesce crudo, ma una lunga serie di cibi preparati con il riso e che ingredienti, ripieni e guarnizioni che vanno dal pesce alla carne passando per verdure ed uova, vengono assemblati in mille modi per ottenere ogni volta risultati diversi, buoni da mangiare, spesso bellissimi da vedere.

Viene quindi facile pensare che Milano, città cosmopolita e sensibilissima alle tendenze straniere, non può che essere uno dei dei migliori siti per potersi aprire ai dettami culinari provenienti dall'Oriente, lasciando sempre spazio a qualche interferenza. Ed è questo il nuovo schema di Bento sushi restaurant, che trovi sì lungo il modaiolo Corso Garibaldi, ma che alle mode concede davvero poco, preferendo puntare su una indubbia qualità sia per i piatti reinterpretati che per quelli più classici.

Eccoti quindi il Six and The City, una selezione di gunkan (un sushi cosiddetto bigné, perché contiene altri ingredienti) con tartare di salmone, tonno e branzino, le Bento S'ère con sushi di tonno, salmone e branzino scottato oppure l'Hotate Kai, capesante scottate con cetrioli a Julienne. Ma anche il Sushi Bento Style, le selezioni di sushi classiche e rivisitate.

E bevi anche bene, andando oltre il classico sake, qui in uso come base per diversi cocktail.

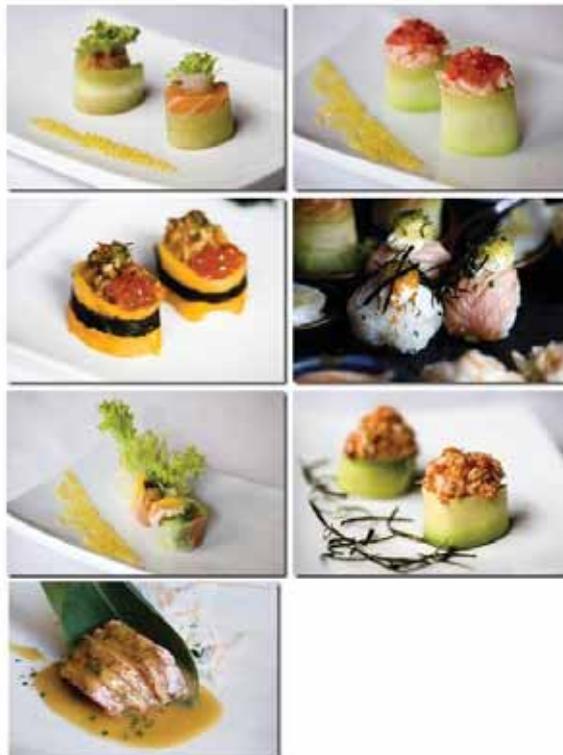
" (all)

BENTO sushi restaurant

Corso Garibaldi 104, Milano
tel. 02/6598075

Chiuso la domenica a pranzo
Spesa media 40€ (bevande a parte)

P.S.:le luci, terrificanti, poco concedevano alla fotografia, sopra tutto a quella mobile. Un grazie dovuto quindi a Sara Porro, mibca P.R. di Bcom - business communications per avermi inviato le immagini che sono qui allecate.



da consultare



ultimi posts

7 marzo 2012
Milano – Bento sushi restaurant, una experience
6 marzo 2012
Osteria delle Vigne – Viazzano (PR)
28 febbraio 2012
Chicago supreme – il Mc sfocato
24 febbraio 2012
Identità Golose – remixed version
13 febbraio 2012
Far arrabbiare i gastrofighetti: Arizona dream di Mc
11 febbraio 2012
Senza titolo, ma su Identità Golose
4 febbraio 2012
Identità Golose 2012
2 febbraio 2012
C'è del Pepe in Campania (1)
23 gennaio 2012
Milano FOOD&WINE Festival
19 gennaio 2012
Un posto a Milano, il ritorno di Nicola Cavallaro

commenti

Massimo D'Alma: Io ci...
Paolo Carlo: Non si...
Massimo D'Alma: Bah...
daniela di @senzapanna: ...
Massimo D'Alma: Eh eh...
Patrizia: Bravo!...
Massimo D'Alma: ...
Paolo Carlo: Nicola è...
Massimo D'Alma: Beh...
Daniele Tincati: Beh...
Massimo D'Alma: Beh...
Daniele Tincati: ...
Massimo D'Alma: ...
Massimo Barbolini: ...
Massimo D'Alma: Lo sal...

Verona
25 - 28 marzo 2012



Pubblicità su questo blog

dall'inizio

Seleziona mese