



GIOVEDÌ 15 MARZO 2012

Bento Sushi & Home-made Sushi Dinner

Prima di partire con il post: mi scuso per le indecenti foto tutorial! Scattate non so più quando e soprattutto come, ma utili per l'obiettivo del post!

Mentre questa foto appena qui sotto è stata scattata tramite cellulare in una delle nostre cenette casalinghe :)

La scorsa settimana ho partecipato ad un evento dedicato a giornalisti e blogger volto a presentare un nuovo menù dedicato ad una particolare esperienza di gusto, la Bento Sushi Experience.

A Milano ormai esistono più sushi bar che pizzerie e, tra all you can eat e locali che "si credono fighi", riuscire a trovare veramente un buon sushi non è cosa da poco.

Vista la passione di casa per il sushi, non potevo che cogliere al volo l'invito per il **Bento Sushi Restaurant** e, data la particolarità dell'evento, mi sono detta che non poteva essere un "cattivo sushi". E difatti le sensazioni sono state confermate!

Oltre ai classici maki e nigiri, la Bento Experience ci ha portato verso assaggi veramente particolari ed eclettici. Il locale è giovane e accogliente, il personale gentilissimo e anche la postazione vino dei **"Feudi di San Gregorio"** ci ha tenuto ottima compagnia (e soprattutto ci ha guidato negli abbinamenti!).

La Bento Experience è stata creata per proporre un sushi alternativo, creativo e attuale rispetto al classico menù giapponese, ma conserva le tecniche, le fattezze e le regole più importanti per realizzare un buon sushi.

Tra le cose secondo me più rilevanti è la scarsa presenza di alga, a favore di ingredienti che portano maggiore freschezza al palato, cosa che personalmente mi piace molto nel sushi.

Molti maki sono realizzati con il carpaccio di cetriolo in sostituzione all'alga e trovo che questo "cambiamento" renda ogni boccone molto più adatto al palato italiano, una sostituzione veramente azzeccata a mio avviso.

La serata è stata anche occasione per trascorrere, dopo tantissimo tempo, qualche ora con amiche blogger che non vedevo da tempo...e finalmente organizzare una cenetta! Ci voleva proprio :-)

[dinner.html](http://www.peperonipatate.com/2012/03/bento-sushi-home-made-sushi-dinner.html)

[http://www.peperonipatate.com/2012/03/bento-sushi-home-made-sushi-](http://www.peperonipatate.com/2012/03/bento-sushi-home-made-sushi-dinner.html)