



sgt. pepper's lonely kitchen



Il ritorno del foodie (parte seconda)

Riparto da [ieri](#) e proseguo a raccontare il secondo momento di gloria della mia ritrovata (più o meno) forma fisica.

Lunedì scorso sono stata invitata a provare l'anteprima del nuovo menù del [Bento Sushi Restaurant](#), ovvero la Bento Sushi Experience. Prima di parlarne devo fare almeno un paio di ammissioni. La prima è che non vado pazza per i locali di quella zona. Non sono propriamente il mio genere, ci passo davanti solamente quando vado al cinema e sono sempre stata piuttosto scettica anche a riguardo del Bento. (Fighetti, è questa la parola che sto cercando di evitare)

La seconda confessione è che Sushi Bar a Milano mi evoca alternativamente le tinte fosche di locali pseudogiap dalla qualità dubbia, frequentati da adolescenti che cercano di far colpo sulla morosetta o che si trascinano dietro sghignazzanti compagnie, oppure il peggior wannabe in salsa teriyaki e spocchia d'ordinanza in locali che di notevole hanno solo il prezzo.

Per fortuna sono una persona che riesce anche a mettere in discussione le sue più granitiche certezze. E devo dire che il Bento me ne ha dato occasione. Il menù di degustazione delle sei new entry si è rivelato davvero interessante: una rivisitazione contemporanea e fusion del classico sushi che tocca secondo me il clou con *labentosfera* (una sfera di riso ricoperta di tonno scottato e decorata con un ciuffetto di creamcheese e uova di pesce).

Di ottima qualità anche il resto del menù, generosamente offerto in degustazione, che rivela comunque sempre una ricerca attenta e mai banale, e un plauso anche ai cocktail originali proposti dalla barman del locale. A proposito di quest'ultimo, ho apprezzato molto il décor che non scade nel pacchiano o nel

finto feng shui

come spesso

si vede in giro

(due

instagram per

dare un'idea).

Ottima, anche

questa volta,

la compagnia:

qualcuno ha

detto che

sembrava

un [Foodies](#) in

[MI](#) sotto

mentite



Ristorante Bento Sushi

Data: 13 marzo 2012

Blog: Sergeant Pepper `s Lonely Kitchen

spoglie e in effetti non mancava proprio nessuno: Jasmine, Gaia, Alice, Cecilia, Teresa e qualcun altro che sicuramente sto dimenticando e spero mi perdoni la sbadataggine.

Una bella serata, insomma, in un locale in cui non sarei mai entrata di mia sponte ma che si è rivelato una piacevole sorpresa. Mi piacerebbe che nel menù comparissero anche pesci meno famosi ma ugualmente ottimi: tonno e salmone sono due tra le speci marine maggiormente in pericolo, e sarebbe bello che nella sperimentazione e nella ricerca si provasse a tenere in conto anche dell'impatto ambientale e sociale delle materie prime.

Tags: racconti foodie bento sushi bar sushi eventi

<http://pepperskitchen.tumblr.com/post/19240051194/il-ritorno-del-foodie-parte-seconda>