

Il sushi sbarca a Rho

Pubblicato: Mercoledì 25 Marzo 2009

E' un successo in tutta Italia, da Bologna alla Sicilia, Padova, Rimini, fino in Costa Smeralda dove d'estate il sushi si consegna persino in barca, e ora Sosushi apre un food point esclusivo anche a Rho in Corso Garibaldi 102 , accanto al centro e alla stazione, in una location di design suggestiva e di tendenza dai riconoscibili e originali colori bianco e magenta. E' il **nono punto vendita del network in franchising** che apre i battenti , questa volta in Lombardia, a due passi da Milano con una location molto innovativa: **una trentina di posti a sedere**, in un design fashion e molto minimale, per gustare sushi di alta qualità sotto un cielo di origami giapponesi bianchi che pendono dal soffitto e bolle giganti color magenta alle pareti e sul pavimento. Un format completamente nuovo per Rho e quindi una sfida anche per il suo proprietario Andrea Bariselli rhondense di nascita, che apre il primo sushi bar della zona, nonché primo Sosushi in Lombardia. È un ristorante ma non proprio, un laboratorio artigianale e creativo fuori dagli schemi e, da Maggio anche il primo take-away che consegna il sushi direttamente a casa nelle zone limitrofe. Un'occasione unica però anche per i milanesi, per entrare in contatto con il nuovissimo format Sosushi, nato a Bologna e ora presente con 9 punti vendita (15 entro l'estate) in tutta Italia. Una cucina sana, gustosa e flessibile; una nuova formula di take-away laboratorio, in grado di offrire, eventi e servizi davvero creativi, originali e di alta. Obiettivo, avvicinare i propri clienti alla cultura giapponese in maniera innovativa e sorprendente, ma soprattutto fornire insegnamenti e consigli per apprezzare e gustare al meglio l'antica filosofia insita nella tradizione della cucina sushi. Vegetariano, tradizionale, mediterraneo o invenzioni con abbinamenti innovativi come la coloratissima carta di soia per chi non riesce proprio ad apprezzare il gusto della alga nori o i Menù Rosa dedicati alla Komen Italia per la lotta al tumore al seno; al Sosushi si gustano però anche insalate e insalate di riso giapponese al delicato gusto di limone, accompagnando il tutto da una selezione di sakè e acque di design con aromi e proprietà molto particolari, e con prezzi e menù da asporto alla portata davvero di tutti.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it