MIlano, This Is Not a Sushibar compie 10 anni: "Successo... da pazzi"

this-is-not-a-sushibar-16916b8e

This Is Not a Sushibar, la catena di sushi più unconventional di Milano, compie **10 anni**. Una gran bella notizia, in un periodo in cui 3 locali su 4 chiudono dopo 5 anni. Ne parliamo con **Matteo Pittarello**, founder del progetto.

Ci racconti com'è nata l'idea di This Is Not a Sushibar.
Tutto iniziava nel lontano 2007. Steve Jobs presentava al mondo l'iPhone… e a Milano io e altri due "pazzi" aprivamo una catena di sushibar. L'ennesima catena di sushi a Milano… le probabilità che fosse un buco nell'acqua erano alte. Ma non ne potevamo più dei soliti all you can eat di plastica. E così, sfruttando le nostre precedenti esperienze manageriali, avevamo deciso di dare vita a un nuovo concetto di sushi, mixando tecnologia, new media e cucina giapponese.

In quegli anni c'era il boom del giapponese. Deve esser stato difficile distinguersi.
Proprio così - interviene **Armando Zappalà**, Ceo dell'azienda -. Dovevamo inventarci qualcosa di non già visto. Non avere una connotazione giapponese, non avere un nome orientale, non avere un menu tradizionale, non seguire le regole della Tokyo Sushi Academy, insomma non.

Ed è così che è nato This is not a Sushibar?
Certo - prosegue Armando -. Il sushi più unconventional di Milano. Un mondo aperto alla realtà internazionale, sempre pronto ad accogliere nuovi stimoli. Un'esperienza da vivere a tutto tondo, andando oltre il semplice gusto. Insomma, nulla di preconfezionato. Nulla che avesse una data di scadenza.

Scusate la domanda… ma in pratica cosa c'è di diverso?
A parte il nome? - risponde Matteo -. Tutto, perché eravamo e siamo fissati con la qualità e con l'innovazione. This is not a Sushibar non è un take away di cucina orientale. È un take wow. Le ricette, per esempio, sono tutte rivisitate da esperti Sushi Man per andare incontro a un gusto più

internazionale. Il delivery è innovativo con consegne puntuali che si possono monitorare in tempo reale tramite app. Senza dimenticare la nostra carta etica: utilizziamo solo energia pulita e sosteniamo il progetto WAMI, contribuendo alla costruzione di pozzi d'acqua potabile in Africa. Vogliamo fare il sushi più buono di Milano e in qualche modo dare un contributo per salvare il mondo. Ve l'ho detto che siamo dei pazzi…

Innovazione e gusto. Questa ricetta ha avuto successo?
Sembra di sì a leggere i dati - riprende Armando -. In questi anni siamo cresciuti, abbiamo aperto tre locali in tutta Milano ed entro il 2017 ne apriremo un quarto. Il nostro motto per fortuna ha convinto i milanesi: offrire il miglior prodotto, servito nel modo più comodo, per un'esperienza fuori dall'ordinario.

E quest'anno fate 10 anni di attività.
In questi tempi di sindrome da locale vuoto è un grande risultato - dice Matteo -. Dieci anni che ora vogliamo festeggiare con 10 mesi di regali per ringraziare i nostri clienti, i veri artefici di questo successo. A gennaio abbiamo regalato loro l'Uramaki Rainbow 10th Anniversary, una ricetta limited edition creata per l'occasione, con sesamo placcato in oro alimentare. Un'idea andata a ruba che replicheremo nei prossimi mesi.

E i prossimi 9 mesi cosa regalerete?
Probabilmente delle cose… da pazzi - conclude Armando con un sorriso.

INFORMAZIONI UTILI E CONTATTI
This is not a Sushibar Locale di Via Nino Bixio 18, Milano, tel. 02.394.321.65
Locale di Via Conca del Naviglio 5, Milano, tel. 02.917.647.04
Locale di Via Pasubio 8, Milano, tel. 02.367.379.89