A Roma nasce Sambamaki, temakeria e sakeria firmata Costa Group

sambamaki-1-876f3495

Sambamaki è nato così, quasi per caso, un giorno a pranzo nella migliore temakeria di Sao Paulo, dove è avvenuto l'incontro tra un talentuoso chef di sushi brasiliano e alcuni giovani imprenditori. Il risultato è una temakeria e sakeria nel cuore di Roma, dove i colori e i sapori del sushi brasiliano sfidano la tradizione.

Sambamaki (4)In tempi in cui sia nel food che nell'arte spopola la fantasia di accostamenti, Sambamaki riesce a sorprendere proprio per la sua varietà e policromaticità. Questa tendenza si specchia perfettamente nell'arredamento del locale, che porta la firma Costa Group. Il verde, il giallo, l'azzurro e il rosso si fondono sulle carte da parati, studiate ad hoc per richiamare l'allegria e la gioia tipicamente carioca. Vecchio e nuovo si incontrano e si fondono in ogni angolo del locale: mobili, cornici e lampade d'antiquariato, accostati a scaffalature realizzate in legno massello naturale, provocano un piacevole contrasto con il retro banco realizzato con piastrelle in ceramica dalla superficie irregolare. Sulle scale in legno, invece, che portano i segni degli anni trascorsi, sono stati inseriti pannelli con immagini che richiamano i colori del Brasile.

Lo chef Ricardo Takamitsu, che vanta un'esperienza di oltre 15 anni tra Brasile, Giappone e Italia, prepara le sue specialità sotto gli occhi dei clienti, in una cucina a vista che si affaccia direttamente sulla sala. I famosi drink, quasi tutti a base di sakè, sono preparati a quattro mani da un sakè sommelier e dal barman italiano Fabrizio Valeriani.

Una temakeria di lusso, insomma, non nel prezzo, ma nelle potenzialità offerte dal menù e Sambamaki (7)dall'arredamento, che si rivolge agli appassionati di sushi, ai buoni bevitori e alle persone che quando vanno a cena cercano un'esperienza che comprenda un'atmosfera allegra e festosa. E tanto per essere chiari, all'ingresso è appeso un cartello che chiarisce: non sono ammesse persone "de mal com a vida".

«Abbiamo scelto Costa Group per offrire il meglio ai nostri clienti - spiega Riccardo Di Salvo, titolare insieme a Ricardo Takamitsu del locale -. Sapevamo che, meglio di tutti gli altri, Costa Group avrebbe spiegato la nostra essenza al pubblico. Abbiamo visto giusto, i clienti prendono il nostro biglietto da visita appena entrati. Prima di aver mangiato hanno già voglia di tornare». L’abilità della cucina, la qualità dei cocktail, l’atmosfera che ti trasporta tra i due continenti sono le garanzie del locale, quelle che portano il cliente a chiedersi quando potrà tornare nel magico mondo di Sambamaki.

La scheda

- Locale: Sambamaki
- Indirizzo: Viale Regina Margherita, 168 - Roma
- Studio, design e progettazione: Costa Group, Arch. Manlio De Antoni
-