Sawa, nuovo spazio per la condivisione all’interno del ristorante libanese Mezè

20250609170259meze-socialroomsawa-be11e498

Trasformare una cena in un’esperienza di connessione autentica, capace di superare le barriere culturali e generazionali. È questo l’obiettivo di **Sawa**, il nuovo spazio del ristorante libanese **Mezè aperto nel 2022 in via Sottocorno 19 a Milano** dall’imprenditrice Costanza Zanolini del gruppo **Seguilabocca.**

«*Sawa è nato da un’opportunità: accanto al bistrot Mezè si era liberato uno spazio e, anziché unirlo completamente al ristorante, abbiamo deciso di valorizzarne l’identità mantenendolo separato, collegandolo però con un arco in stile mediorientale e una tenda che permette di creare due ambienti distinti. La saletta è pensata sia come estensione del ristorante, con qualche coperto in più, sia come spazio intimo per feste private o cene di compleanno*», **dichiara a Mixerplanet Costanza Zanolini.**

IL TAVOLO UNICO: UNA CENA CONDIVISA

Dal dialetto libanese, “Sawa” significa **“insieme”** e si sviluppa a partire dall’idea di **offrire ai clienti esperienze conviviali più lente e consapevoli, rispondendo al bisogno di ritrovare il senso di appartenenza a una comunità.**

«*Partendo dalla disponibilità di una saletta in più, abbiamo voluto rafforzare il valore della convivialità che è alla base della nostra cucina* - aggiunge la titolare -. *Il cibo libanese si serve tutto insieme, il tavolo si riempie di piatti da condividere: è un’esperienza visiva, oltre che gastronomica, un modo per conoscere una cultura diversa attraverso i suoi sapori. Da lì è scaturita la riflessione che il cibo è uno dei modi più diretti per entrare in contatto con un paese e con le persone, soprattutto in una città come Milano, dove spesso manca il tempo e lo spazio per costruire relazioni*».

È così che Sawa si presenta come uno **spazio aperto e inclusivo**: normalmente accoglie tavoli separati, ma una volta a settimana si trasforma, offrendo ai clienti la possibilità di sedersi **a un tavolo**

unico, da 3 a 18 persone, per vivere l’esperienza di una cena condivisa.

«*Partendo dall’idea del tavolo unico, abbiamo deciso di dedicare una serata a settimana a chi desidera vivere un’esperienza diversa, anche prenotando da solo. In questa occasione, gli ospiti vengono accolti attorno a un unico tavolo condiviso, che può ospitare da 3 fino a un massimo di 15-18 persone, permettendo così di assaggiare una cucina nuova e di condividere non solo il cibo, ma anche culture ed esperienze. Nei restanti giorni, lo spazio rimane aperto con la normale disposizione dei tavoli, offrendo un ambiente più tradizionale, ma sempre accogliente*», continua Zanolini.

LA PROPOSTA GASTRONOMICA DI MEZÉ

In arabo, “Mezè” significa “**antipasti**” ed è un invito a vivere il pasto come un momento di condivisione e scoperta, attraverso una varietà di piatti accompagnati dal **Kebhez**, il tipico pane cotto sul Saj, una cupola di ferro incandescente che un tempo indicava ai viaggiatori l’importanza della pausa, trasformando il tempo in esperienza e l’attesa in piacere.

«*I mezè sono pensati proprio per essere condivisi e per far scoprire una cucina che include anche proposte vegetariane, vegane, gluten free, oltre a piatti di pesce e carne. Le porzioni dei mezè sono calibrate per la condivisione, mentre i secondi sono più abbondanti, anche se si prestano comunque a essere condivisi*», spiega l’imprenditrice.

La proposta gastronomica è curata dallo chef Maradona Youssef e propone attraverso **4 itinerari gastronomici che percorrono il Libano da nord a sud**, includendo anche una **tappa per i vegetariani e vegani**. Tra i piatti simbolo proposti emerge “***Djej Mhammar Bel Basal***”, tipico del Nord del Libano e della religione cristiana casalinga, rappresenta un modo di preparare il pollo rosolato in pentola alla libanese con vino in cottura. Non manca, “***Daoud Bacha***”, il cui nome deriva dall’ultimo re ottomano a Baghdad, e si tratta di piccole polpettine tipiche del Sud del Libano, con sugo di pomodoro, spezie e pinoli, accompagnate da riso libanese.

Inoltre, lo chef Maradona Youssef utilizza anche ingredienti locali di cui **8 presidi Slow Food**: l’acqua di fiori d’arancio, l’acqua di rose, la melassa di melograno e quella di carrube, il kechek o kishk ovvero yogurt di capra e grano fermentato che ricorda la ricotta forte, il freekeh grano verde tostato dall’aroma leggermente affumicato, il grano Salamouni noto anche come bulgur libanese e il sommacco, spezia ottenuta dall’omonimo fiore dalle note fresche e acidule alle preparazioni.

Ma non solo. **La domenica - e in estate anche il sabato - il locale offre anche la colazione dalle 10.30 alle 12.30**, proponendo tanti piccoli assaggi salati e dolci - dalle uova in più versioni, all’halloumi

con composta di pomodori, dall’hummus di barbabietola al Kataif con aactha e noci – accompagnati da tè o caffè e limonata ai fiori d’arancio.

«*La cucina libanese si inserisce con naturalezza nel contesto internazionale: è mediterranea, con sapori che richiamano i nostri, delicata e raffinata. È molto apprezzata e diffusa in città come Londra e Parigi, confermandosi come una proposta culinaria sempre più presente e amata*», conclude Zanolini.