Il locale di Sex and The City sbarca a Milano: ecco cosa si beve da Sushisamba

20260202144449mainroom2

Bacchette, cucchiaini renge e piattini. Ballerine e suoni caraibici danzanti. Ma non solo, ci sono anche Spoon, shaker, misurini, tumbler e via dicendo, per completare Sushisamba, l'insegna appena sbarcata a Milano, dove da alcuni giorni ha aperto le sue porte al primo piano dell'iconica Torre Velasca. Un format che si prefigge di deliziare il palato dei clienti con un menu fusion, accompagnato da una serie di cocktail esotici, grand classici e twist di questi. Prima di addentrarci nei particolari dell'offerta beverage del locale, merita sottolineare come questo locale sia già di per sé un nome noto che evoca ricordi nostalgici agli appassionati di Sex and The City, la celebre serie televisiva cult conclusasi, nel dispiacere collettivo dei suoi fan, 21 anni fa.

DOPO LONDRA, L'APERTURA A MILANO

Era proprio un Sushisamba, situato nel cuore di Manhattan, il locale dove di sera si davano appuntamento le scatenate protagoniste Carrie, Miranda, Samantha e Charlotte. Le quattro sorseggiavano cocktail a ripetizione mentre raccontavano le loro rispettive peripezie sessuali, dispiaceri sentimentali e tradimenti vari. Tra i drink must di questi incontri a dominare le inquadrature era il Cosmopolitan che, proprio a Sex and The City, deve buona parte del suo successo planetario. Da allora sono passati oltre due decenni.

Oggi l'insegna prosegue il suo percorso di espansione internazionale ed esordisce anche a Milano (si vocifera di un ampliamento dell'attuale location dentro la Torre Velasca, ndr), al momento unica tappa europea che si somma ai due ristoranti di Londra. Nel capoluogo lombardo si esordisce dunque senza necessariamente richiamare lo sceneggiato televisivo, ma con l'intento di proporre alla clientela la possibilità di trascorrere una piacevole serata in un luogo pensato con musica (brasiliana), cibo e cocktail. I sapori sia in cucina che nel bicchiere hanno un fil rouge che li unisce e che unisce Brasile, Giappone e Peru.

COCKTAIL (E CUCINA) TRA PERU', BRASILE E GIAPPONE

Per saperne di più, abbiamo intervistato **Valerio Sordi**, bar manager del locale milanese, che ha spiegato cosa si beve al bancone e come la miscelazione sia tutt'altro che elemento comprimario del format.

Per iniziare: quanto conta la mixology nel progetto Sushisamba?

È cardine del concept e, come la cucina, si fonda sulla cultura alimentare giapponese, peruviana e brasiliana. Proponiamo piatti freschi, con forte umami e colorati, che ben si sposano a cocktail a forte spinta esotica e pensati proprio per favorire il pairing. A ciò abbiamo aggiunto una piccola proposta di drink più morbidi che abbiamo inserito all'interno del dessert menu.

In prima fila tre paesi quindi. In termini di drink come sono rappresentati? Abbiamo una precisa sezione della drink list dove andiamo a reinterpretare tre delle ricette più popolari che simboleggiano questi territori: il Mizuwari, il Pisco Sour e la Caipirinha. Proprio di quest'ultimo cocktail abbiamo creato una versione di cui andiamo particolarmente fieri.

Ce la racconta? Si tratta di un twist chiamato Caipinkinha, preparato facendo, come primo passaggio, un'infusione di Hibiscus nella cachaça Yaguara, andando poi a rinfrescare con lime chiarificato e uno Shochu giapponese a sua volta infuso all'Umeboshi (prugna fermentata sotto sale). Il tutto è a seguire pre-diluito e servito in coppetta colma di ghiaccio, con aggiunta di una goccia di olio d'oliva aromatizzato al lime che funziona da garnish. Una presentazione completamente minimale e outstanding, se la paragoniamo a quella più eccessiva che caratterizza la classica Caipirinha pestata.

Per stare al passo con i trend del momento avete in lista alcune ricette prive di alcol?

In questa prima fase ci limitiamo a preparare due mocktails. Uno chiamato Flor De La Passion, da cui il frutto della passione prende il nome e che fonde note fruttate del maracuja con quelle erbacee della menta e altre floreali del Nordés 0.0 zero alcol. L'altra ricetta, invece, l'abbiamo battezzata An American In Dubai, che concettualmente ricrea la richiesta di un cocktail Americano in una città, Dubai appunto, dove tradizionalmente non si berrebbe alcol. In questo caso, usiamo Martini Floreale e Martini Vibrante (vermouth e bitter entrambi analcolici), assieme ad un cordiale al pepe di Sichuan e a una soda al pompelmo rosa. Diametralmente sono due drink opposti, uno fruttato e floreale, l'altro agrumato e amaricante. Entrambi fanno focus sul trend del momento e sulla richiesta del mercato, che sta spingendo sempre di più sui distillati e i liquori 0% Abv, ritagliando loro una fetta di mercato sempre più importante, motivo per il quale andremo molto probabilmente ad aumentare il numero di

analcolici nel prossimo menu. Abbiamo in lista anche due cold infusions, ovvero infusioni a freddo che arricchiamo con frutta fresca e serviamo all'interno del classico set da Sake composto da Tokkuri e Ochoko (brocchetta e tazzina).

Nella stessa drink list compare una categoria denominata New Wave Classics, di cosa si tratta

Sono i drink, diciamo, di nuova generazione, che prendono ispirazione principalmente dai classici del passato e rimangono quindi composti da pochi ingredienti e spesso da preparazioni semplici, con liquori tradizionali della mixology classica. Al tempo stesso si strizza comunque l'occhio alle nuove tendenze sia in fatto di gusto che di tecniche home made.

Per bere i drink del Sushisamba che spesa bisogna sostenere?

I prezzi sono stati studiati in linea con quelli dei nostri competitors. Nella fattispecie, i signature sono proposti a 18 euro, i classici a 16, i mocktails a 14 e i cold infusions a 12. Direi che, in un momento storico, dove nei migliori cocktail bar e ristoranti siamo arrivati a proporre long drink che arrivano serenamente a 20/22 euro (a volte anche 25/28, soprattutto negli hotel cinque stelle), riteniamo di posizionarci all'interno della fascia media alta di mercato.

La vostra insegna si lega a una serie televisiva che ha fatto storia. Nella location milanese ci sono cocktail che ammiccano a Sex and The City?

Mentre facevamo brainstorming con lo staff nella preparazione del menu, al momento del concepimento della Caipinkinha ideato come cocktail in coppetta, minimal ed elegante, abbiamo assolutamente pensato di fare il verso al famoso Cosmopolitan, il drink che più di tutti incarna lo spirito ed i colori di questa saga televisiva, a cui abbiamo ritenuto opportuno rendere omaggio.