

Banana Republic Roma presenta la nuova cocktail list 'Le avventure di Mimmo Banana'

20260312144752mimmobananalogo

A Roma succede spesso: entri per bere qualcosa e finisci dentro una storia. Al [Banana Republic](#) succede dal 1993 e l'ultima storia si chiama Mimmo Banana. I fratelli Benedetti aprono il Banana, uno dei primi pub del quartiere Prati, con un'idea precisa: cucina vera fino a notte fonda, birre da tutto il mondo, qualche cocktail classico, quando a Roma la miscelazione non era ancora la religione civile che è diventata oggi. In più di trent'anni quel bancone ha visto passare bartender, musicisti, nottambuli e intere generazioni di clienti affezionati.

È lì che cresce Paolo Sanna, romano classe 1976, gavetta più classica possibile - portapiatti, cameriere, direttore di sala, bartender - finché non trasforma quel posto in uno dei riferimenti della miscelazione capitolina. Oggi il Banana Republic è una di quelle rare creature che resistono alle mode senza mai diventare nostalgiche: locale di quartiere e al tempo stesso indirizzo di culto per bartender, appassionati e nottambuli di professione. Ed è da qui che parte l'ultima storia: una nuova drink list con un protagonista tutto suo.

L'eroe che Roma non sapeva di avere

«Quando ho iniziato ero il ventenne disgraziato che faceva il tuttofare», racconta Sanna. «A un certo punto mi accorgo che tutti quelli che entravano e di cui non si sapeva il nome venivano chiamati Mimmo. "Ma quello chi è?" "Mimmo Coca Cola." "Ma quello chi è?" "Mimmo...coso." La prima volta ci sono pure cascato: mi dicono di andare fuori che c'era Mimmo Coca Cola, vado e gli faccio "Ciao Mimmo". E quello mi guarda: "Ma io non mi chiamo Mimmo". Dopo un po' ho capito: era il nostro modo di dire quando non ti ricordavi il nome di uno. Dottore, avvocato, cliente nuovo, per noi erano tutti Mimmo. Da lì è nata la storia». Ed è proprio da questo modo di dire, vissuto in prima persona dietro quel bancone, che nasce il protagonista della nuova drink list "Le avventure di Mimmo Banana", ideata da Sanna insieme a Bruno Rocco e Valerio Vernillo.

Mimmo è una specie di alter ego del locale: curioso, un po' scapestrato, sempre in viaggio e soprattutto incapace di stare fermo troppo a lungo. Un personaggio da fumetto - la grafica richiama esplicitamente La Linea di Osvaldo Cavandoli - che attraversa il mondo con ai piedi le scarpe di Forrest Gump, archetipo del viaggio continuo. *«Io volevo un personaggio che seguisse le orme della Linea», spiega Sanna. «Uno che non si stacca mai da quel percorso ma che ogni volta incontra qualcosa di nuovo. Che cammina e gli succede di tutto. Poi Studio Futuroma ha sviluppato l'idea. Le scarpe di Forrest Gump, per esempio, sono state un'intuizione loro: il simbolo di uno che non si ferma mai e che ne combina di tutti i colori. In fondo Mimmo è proprio questo: uno che gira il mondo ma resta sempre Banana».*

Il risultato è una carta di dodici cocktail a cui l'obiettivo di Sara Rossatelli dà movimento e carattere, con le grafiche curate da Studio Futuroma. Non una lista di drink ma un itinerario narrativo, dove ogni tappa è una situazione, un viaggio o un momento della giornata. Mimmo parte dalla Scozia tra le pecore con **Pecorella**, un Rob Roy che mette insieme Monkey Shoulder, Carpano Rosso e Dry e Amaro Sibilla. Poi prende un volo per il Giappone con **Arigatò**, un Vodka Fizz con sakè allo yuzu, sciroppo di camomilla, succo di limone e ginger beer. Fa scalo in Messico con **Pedro Pè**, un Mezcal Fizz con Montelobos Mezcal, miele al peperoncino jalapeño, succo di lime e soda al pompelmo. Nel frattempo trova anche il tempo di andare al cinema (**Pop Corn**, un Margarita a base di Espolòn Tequila, sciroppo al pop corn, succo di lime e crosta di patatine), di frequentare quartieri poco raccomandabili (**Escort Advisor**, un Pornstar Martini con Diplomático Rum, sciroppo al pepe lungo, succo di limone, frutto della passione fresco e shot di Prosecco) e di tornare a casa per un rassicurante **Pippetta e a nanna**, whisky sour con orzata e Brancamenta. Il viaggio si chiude dove era inevitabile chiudersi: a Roma. Con **Pa-Pa l'Americano**, Old Fashioned con Don Papa Rum dedicato al Vaticano che dista giusto qualche isolato dal locale.

Una repubblica fondata sull'ospitalità

Dietro la leggerezza della narrazione, e dietro la romanità irresistibile di molti nomi, si intravede la cifra tipica del Banana Republic: prendere i classici della miscelazione e portarli a fare un giro altrove. Fizz, sour, Negroni, Margarita, French 75: la struttura è quella della tradizione internazionale, ma ogni drink viene spinto fuori strada con ingredienti inaspettati, infusioni, sciroppi o twist gastronomici. E in fondo la nuova drink list racconta proprio questo: il bar come luogo di viaggio. Non quello delle grandi rotte globali ma quello più umano, fatto di incontri, serate, racconti e deviazioni improvvise. Il Banana Republic ha sempre avuto una caratteristica particolare: non è mai stato solo un cocktail bar.

È un posto dove si mangia (la Cacio e Pepe del Banana è pericolosamente buona), si chiacchiera, si torna dopo il lavoro, si passa a mezzanotte o alle due del mattino e si finisce per restare molto più del previsto. «*Da noi entrano tutti*», dice Sanna. «*Il Banana è per tutti. Noi non siamo il locale di nicchia: la nicchia per noi non esiste*». Un salotto di quartiere che nel tempo è diventato anche un indirizzo di riferimento per la miscelazione italiana. Non è un caso che molti bartender romani lo considerino ancora oggi una specie di casa. Restare rilevanti per più di trent'anni, nel mondo dei cocktail bar, non è cosa scontata.

Per Sanna la risposta sta soprattutto nelle persone. «*Il Banana è sempre stato una famiglia. I fratelli Benedetti mi hanno dato spazio quando hanno visto la passione che ci mettevo. E nel tempo abbiamo cercato di far crescere altre persone: Valerio, Bruno, i ragazzi nuovi. Il locale non invecchia se fai crescere chi ci lavora*». Poi la voce cambia tono. «*L'ultimo anno è stato difficile perché ci è venuto a mancare Massimiliano Mizzi Benedetti. Per noi è stato un colpo forte. Però ci ha lasciato un'eredità importante: l'idea di ospitalità del Banana. Quella non la perdiamo*». E forse è proprio questo il segreto del Banana: riuscire a essere contemporaneamente storico e leggero, serio nel bicchiere ma mai troppo serio nel racconto.

MIMMO, LA DRINK LIST

Er Bagnetto (Mimmo al mare) - Gin Sour con Gin Mare, succo di limone, sciroppo di alga e velluto di chinotto.

Arigatò (Mimmo in Giappone) - Vodka Fizz con Vodka, Sakè allo yuzu, sciroppo di camomilla, succo di limone e ginger beer

Pedro Pè (Mimmo in Messico) - Mezcal Fizz con Montelobos Mezcal, miele al peperoncino jalapeño, succo di lime e soda al pompelmo

Pa-pa l'Americano (Mimmo in Vaticano) - Old Fashioned con Don Papa Rum, zucchero al mandarino e bitter

Gin Lennon (Mimmo in Inghilterra) - Gin Fizz con Bulldog Gin, sciroppo ai fiori, succo di limone e bitter lemon soda

Pop Corn (Mimmo al cinema) - Margarita con Espolòn Tequila, sciroppo al pop corn, succo di lime e crosta di patatine

Escort Advisor (Mimmo a luci rosse) - Pornstar Martini con Diplomatico Rum, sciroppo al pepe lungo, succo di limone, frutto della passione fresco e shot di Prosecco

Pippetta e a nanna (Mimmo a casa) - Whisky Sour con Wild Turkey Bourbon Whiskey, sciroppo di orzata, succo di limone e Brancamenta

Pecorella (Mimmo in Scozia) - Rob Roy con Monkey Shoulder Blended Scotch Whisky, Carpano rosso e dry e Amaro Sibilla

Malaspina (Mimmo in Sicilia) - Sour con Santa Spina Distillato di pala di fico d'india, Cynar e cordiale agli agrumi e mandorle

Guillotine (Mimmo in Francia) - French 75 con Samalens 8yo Bas Armagnac, succo di limone, sciroppo alla mela e bollicine

Banana Republic (Mimmo all'aperitivo) - Negroni con Antica Formula infuso ai lamponi, Campari e secret mix