Esperienza oltre il bicchiere. A Palermo Sabir punta sul narghilè

2025060416465511-90788f48

Nel settore del fuori casa l’offerta diventa sempre più esperienziale. E' proprio quanto accade a Palermo da Sabir - **Cocktail Bar & Narghilè, primo shisha bar d’Italia** in zona Libertà-Politeama aperto nove anni fa da Sergio Mannino, titolare e bar manager, che ha puntato su un format capace di unire tapas mediterranee e cocktail pairing. Il risultato è un’identità forte, un modello replicabile e tante idee da cui baristi e gestori possono trarre ispirazione per arricchire la propria proposta.

ESPERIENZA OLTRE IL BICCHIERE: IL NARGHILE'

Sabir propone un menù di tapas “interculturali”, ispirate alle cucine del Mediterraneo. **Porzioni ridotte che stimolano la condivisione**, invitano alla scoperta e si abbinano perfettamente ai drink della casa. Per quanto riguarda il cocktail pairing, ogni abbinamento ha una logica, un sapore e una storia, tutte racchiuse in un doppio menù: QR code per la rapidità, carta cartacea per il racconto. Un modo per unire immediatezza e identità.

Le kofte di agnello si sposano ad esempio con un **Mamacita** (Altos tequila, pimento, zenzero, lime, agave, rum); lo tzatziki o la bruschetta con stracciatella e pomodorini si abbina con un **Masticazzi** (mastiha, cetriolo, limone, soda, olive); patate e feta con **Come il basilico sui balconi** (Italicus, basilico, limone, prosecco). Mentre tra i signature da segnalare è il **Rosalia Gimlet** (gin, vetiver, limone), Golden Mule (zafferano, melograno, zenzero).

Ma la particolarità del locale è tutta **nell'esperienza oltre il bicchiere. Il narghilè** infatti non è solo un oggetto esotico: è rituale, tempo condiviso, identità coerente.