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 crusta 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 crusta 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