



## SUQSU Milano: il cous cous diventa esperienza culturale tra design mediterraneo e cucina inclusiva

*Nel locale sui Navigli, il cous cous è protagonista di un format tra design mediterraneo, cucina inclusiva e percorsi multisensoriali*

Nel panorama gastronomico milanese sempre più aperto alla contaminazione culturale è nato **SUQSU**, un progetto che va oltre il ristorante per trasformarsi in un vero spazio di incontro tra cibo, arte e identità mediterranee.

Il nome racchiude già la sua filosofia: “**Suq**”, i mercati tradizionali delle medine arabe, e “**Ksekzu**”, termine berbero che significa cous cous.

«L’unione di queste due parole ha dato vita a un concept di cibo e design dove il cous cous diventa il driver di un viaggio esperienziale», racconta **Michele Perrino**, co-fondatore del progetto insieme a **Yasmine Bouhafa**.



I titolari Michele Perrino e Yasmine Bouhafa (Foto © Sara Panizzon).

Il piatto simbolo del locale non è stato scelto casualmente. Il cous cous, riconosciuto patrimonio culturale immateriale UNESCO, rappresenta da secoli un elemento di connessione tra popoli e territori: dal Maghreb al Sud Italia, dalla Spagna alla Francia, fino al Brasile e al Medio Oriente. Un alimento migrante per natura, capace di adattarsi agli ingredienti locali e raccontare storie diverse.

«Attraverso il cous cous e il design cerchiamo di connettere le persone a nuove culture», spiega **Perrino**. «È un piatto senza bandiera, che cambia forma e identità a seconda del territorio, proprio come il nostro progetto».

## SUQSU Milano: come è nata l'idea

L'idea nasce prima della pandemia, durante un master in marketing all'Università Cattolica frequentato dai due fondatori. Entrambi provenienti dal mondo della comunicazione e della strategia aziendale, **Michele** e **Yasmine** decidono di trasformare una visione condivisa in un'impresa concreta. Dopo anni di sviluppo, e un percorso sostenuto da finanziamenti pubblici, SUQSU apre ufficialmente nell'**ottobre 2025** in via **Ascanio Sforza 55**, in zona Navigli.

«Veniamo da un altro mondo professionale, ma con grande ambizione e passione. Crediamo profondamente nel potenziale culturale e gastronomico del cous cous»,

sottolinea l'imprenditore.



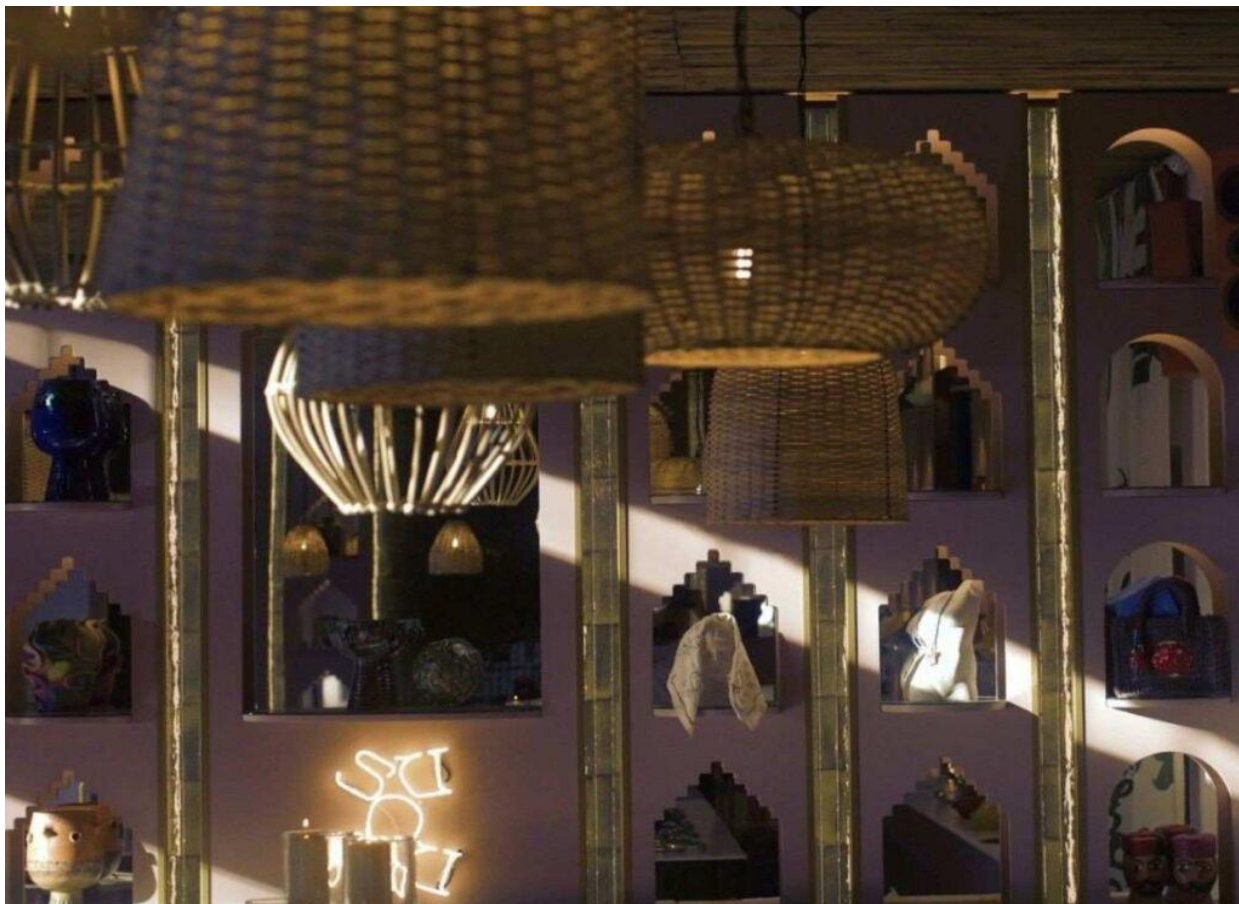
Gli interni del ristorante (Foto © Sara Panizzon).

## Il locale sui Navigli: design mediterraneo e artigianato contemporaneo

Entrare da SUQSU significa immergersi in un ambiente che richiama l'energia vibrante dei Suq mediterranei reinterpretati in chiave contemporanea. Il design non è semplice scenografia, ma parte integrante dell'esperienza.

Il locale ospita **72 nicchie espositive** dedicate ad artisti e designer del Mediterraneo, con particolare attenzione al Nord Africa. Ceramiche, tessuti, oggetti in legno e creazioni artigianali sono coerenti con l'offerta gastronomica.

«Tutto ciò che esponiamo è realizzato da artigiani e designer ed è anche acquistabile», spiega **Perrino**. «Se qualcuno si innamora di una lampada o di un elemento d'arredo, può entrare direttamente in contatto con chi lo ha creato».



Le nicchie con oggetti di design mediterraneo (Foto SUQSU)

Tra i pezzi più significativi spiccano le **ceramiche provenienti da Sejnane**, in Tunisia, realizzate da comunità femminili con tecniche ancestrali e materiali organici utilizzati un tempo per costruire le abitazioni. Oggetti che raccontano storie di tradizione e patrimonio culturale. L'obiettivo è rendere il design più accessibile e umano.

«Spesso gli showroom di design risultano distanti. Noi volevamo creare connessione reale tra persona e oggetto, proprio come accade nei suq».

Lo spazio vive inoltre attraverso eventi culturali, musicali e workshop artigianali, dalla calligrafia, alla ceramica, alla scoperta delle spezie, rafforzando l'idea di SUQSU come hub culturale oltre che ristorante.

## Il menù di SUQSU: cous cous tra salute e inclusività

Al centro dell'esperienza gastronomica c'è naturalmente il cous cous, reinterpretato con un approccio innovativo sia tecnico sia nutrizionale. A differenza della preparazione tradizionale, dove solo la semola viene cotta a vapore mentre condimenti e proteine cuociono in salsa, da SUQSU ogni ingrediente viene lavorato separatamente a vapore.

«Cuociamo tutto a vapore semola, proteine e verdure, per mantenere sapori, consistenze e proprietà organolettiche di ogni ingrediente», spiega Perrino. «In questo modo otteniamo un piatto equilibrato, sano e molto più leggibile nei sapori».



Il cliente può comporre il proprio piatto come desidera (Foto © Sara Panizzon).

Il cliente partecipa attivamente alla composizione del piatto grazie al bancone centrale, pensato per creare una connessione diretta tra cucina e ospite. Topping come frutta secca, erbe aromatiche, uvetta e arancia candita arricchiscono ogni ricetta dal punto di vista nutrizionale e gustativo.

Grande attenzione è dedicata anche all'**inclusività alimentare**: sono disponibili versioni vegetali, di pesce, di carne e persino gluten free, preparato su richiesta con processi separati per garantire sicurezza ai clienti celiaci.

### Alcune specialità della carta

Tra i piatti simbolo consigliati dai fondatori: *“Rose del Mediterraneo”*, cous cous alla paprika con filetti di orata modellati a forma di rosa, signature dello chef Francesco Lucati. *“Armonia”*, con calamaro ripieno ispirato alla tradizione familiare tunisina di Yasmine Bouhafa, aromatizzato con menta secca e paprika dolce; e il *cous cous allo zafferano con spezzatino di fassona presidio*

Slow Food, cotto lentamente e accompagnato da harissa tunisina. Infine, “*Incanto Verde*”, proposta vegetale con polpette di barbabietola dal colore intenso e dal profilo nutrizionale completo.

Da provare anche la **kemia**, un mix di insalate cotte e crude, olive, verdure marinate e piatti a base di pesce o carne serviti in piccole porzioni e i cous cous dolci con pistacchi, datteri, melograno e frutta.

«Il nostro obiettivo è offrire un piatto salutare, inclusivo e culturalmente ricco», racconta Perrino. «Il cous cous permette davvero di unire gusto, benessere e identità diverse in un’esperienza in cui il cibo diventa linguaggio universale e occasione di incontro».



Altri dettagli del locale milanese (Foto © Sara Panizzon).

## Profumi e atmosfera: l’esperienza multisensoriale di SUQSU

Se il cous cous rappresenta il cuore gastronomico di SUQSU, è l’**olfatto a costruire la memoria emotiva dell’esperienza**. Una scelta precisa, voluta dalla co-fondatrice Yasmine Bouhafa, tunisina di origine e milanese d’adozione da oltre dieci anni, che ha immaginato il ristorante come una vera narrazione culturale.

«La nostra idea è trasformare la cultura nordafricana in valore percepito attraverso un'esperienza multisensoriale curata in ogni dettaglio», racconta Bouhafa. «Volevamo creare un ponte culturale che passasse non solo dal gusto, ma anche dai profumi, dai suoni e dal modo in cui le persone si sentono accolte».

L'**esperienza olfattiva** diventa così parte integrante dell'identità del locale. Gelsomino, zagara e rosa accompagnano il percorso dell'ospite con discrezione, evocando ricordi e rituali del Mediterraneo senza mai risultare invadenti. La fragranza signature del ristorante, "*Nomadic Petal*", sviluppata insieme alla profumiera Minora, combina note di gelsomino, tuberosa e fior d'arancio.

«Non volevamo qualcosa di artificiale o commerciale», spiega **Yasmine Bouhafa**. «Il profumo arriva insieme al tè alla menta, con un gesto delicato: viene diffuso con un ventaglio, quasi come un rituale. Non deve essere invasivo, ma lasciare un ricordo».

A questo si affiancano tradizioni simboliche come l'acqua di rose, versata sulle mani degli ospiti a fine pasto, gesto associato alla buona fortuna e all'ospitalità nelle culture maghrebine. In alcuni momenti della giornata vengono utilizzati anche **bukhoor provenienti dal Qatar**, miscele aromatiche di legni che contribuiscono a creare un'atmosfera calda e avvolgente.

«L'olfatto è il senso più legato alla memoria», continua **Bouhafa**. «Se una persona torna qui e riconosce un profumo, rivive automaticamente un'emozione. È così che una cultura diventa familiare».

L'approccio multisensoriale si estende anche alla musica, con playlist curate insieme a creativi tunisini e contaminazioni elettroniche contemporanee, e alla dimensione tattile dello spazio, pensato per essere vissuto senza distanze formali. Gli oggetti possono essere toccati, osservati da vicino, esplorati. Alla base resta una precisa filosofia di ospitalità.

«La nostra missione è restituire alla città un luogo che crei valore culturale e umano, rendendo la cultura Nord Africana parte del quotidiano milanese». afferma **Bouhafa**.

In questa visione, SUQSU diventa non solo ristorante ma spazio sociale accessibile, con prezzi medi tra i 20 e i 30 euro, dove anche l'esperienza individuale trova spazio e naturalezza.

«Vogliamo che una persona possa venire anche da sola e sentirsi comunque parte di qualcosa», conclude Bouhafa.

Con un format che unisce cucina, design e cultura, SUQSU si caratterizza per essere uno spazio ibrido, capace di intercettare un pubblico curioso e trasversale, sempre più attento a esperienze gastronomiche che raccontano identità e territori.

**SUQSU MILANO**

Via Ascanio Sforza, 55 – Milano

Tel. 389 507 4866 | [www.suqsu.com](http://www.suqsu.com)

**Data di creazione**

18/03/2026

**Autore**

sara-panizzon