Firenze, arriva la guida-app ai migliori cocktail bar d'Italia

guida-ai-cocktail-bar-ditalia-f79fa939

Lunedì 18 dicembre, a partire dalle ore 19:30, presso il **The Fusion Bar & Restaurant di Firenze**, in vicolo dell'Oro 3, Gran Galà di presentazione della nuova **Guida ai migliori cocktail bar d'Italia**, selezionati dalla rivista specializzata *Blueblazer*.

L'appuntamento, giunto alla **terza edizione**, si attesta come uno dei principali rendez-vous del mondo del beverage. Tra gli invitati, infatti, oltre ai bartender dei locali premiati dalla Guida, tutti i principali stakeholder del settore, dai giornalisti ai brand ambassador, passando per i manager di aziende di spirits e dell'hotellerie italiana. A fare da teatro all'evento è, come sempre, una location elegante. Dopo i lussuosi saloni del Chorus Café di Roma nel 2015 e il Trussardi a La Scala di Milano nel 2016, quest'anno la presentazione avverrà all'interno del Fusion Bar del Gallery Art Hotel di Lungarno Collection.

"L'evento offre l'occasione, unica nel suo genere, di riunire il mondo del bar italiano per una serata diversa dai soliti meeting di lavoro. Un serata che rispecchia la nostra filosofia, una filosofia inclusiva, che cerca di aprire il mondo del bar ad un pubblico quanto più vasto possibile", dichiara **Giampiero Francesca**, direttore e fondatore di *BlueBlazer*. "Per questo, aldilà della guida, ci piace regalare un momento di ritrovo tra amici e colleghi. E i match che si possono innescare in questi casi sono incredibili. La forza di un evento come questo si stabilisce anche e soprattutto in questo tipo di opportunità".

La Guida è un **contenitore virtuale, scaricabile sulle piattaforme iOS e Android**, contenente gli indirizzi, le informazioni e tutte le news sui migliori cocktail bar d'Italia. Una volta installata, è sufficiente aprirla dal proprio smartphone per consultarla. La navigazione del menù è semplice e intuitiva: si può decidere di geolocalizzarsi e selezionare i locali che appariranno sulla cartina, oppure filtrare per le quattro categorie (**cocktail bar, bistrot – restaurant, hotel bar e speakeasy**). In ogni caso, 'cliccando' su un locale, si aprirà la scheda con una breve storia di presentazione del bar,

alcune informazioni sui cocktail consigliati e sul tipo di miscelazione praticata, gli orari, i contatti e l'accesso diretto alle mappe per rintracciare la strada col proprio navigatore.

"Le categorie sono uno strumento utile per consentire a chiunque, in base ai propri gusti e aspettative, di scegliere velocemente. Al di là del 'cocktail bar' propriamente detto, 'bistrot-restaurant' indica quei locali in cui oltre che bere si offre un'esperienza food frutto di una cucina, in molti casi anche degna di nota per non dire 'stellata' " sottolinea **Massimo Gaetano Macrì**, capo-redattore di *BlueBlazer* e co-ideatore della Guida. "Non potevano poi mancare gli hotel bar, di cui siamo grandi estimatori. Anzi, con il nostro lavoro, vorremmo far capire che le atmosfere eleganti ed ovattate di questi locali potrebbero essere frequentate da tutti. In Italia c'è ancora molta diffidenza e sono ancora tanti a chiedersi se si possa entrare in un hotel solo per bere un drink, senza essere clienti". E, infine, la categoria forse più alla moda, i cosiddetti speakeasy "in cui abbiamo inserito sia i locali il cui accesso è garantito tramite la parola d'ordine, come i 'veri' speakeasy americani del Proibizionismo degli anni Venti-Trenta del secolo scorso, sia quei locali che in qualche modo ricordano quelle atmosfere fumose, con un accesso un po' da secret bar, in cui entri solo se ne conosci fisicamente l'ingresso".

Gli **oltre 160 bar** della Guida sono frutto di una attenta selezione di Giampiero Francesca e Massimo Gaetano Macrì, supportati da un panel di cento esperti che hanno pre-selezionato una lunga lista locali. Per il secondo anno consecutivo **sono infatti presenti nella Guida tutte le regioni italiane**, con un'attenzione sempre maggiore alle realtà di provincia, tanto interessanti quanto, spesso, difficili da scoprire. Così trovano spazio, accanto alle grandi città come Roma, Milano e Firenze, paesi con poco centinaia di abitanti come Acquapendente, in provincia di Viterbo, o Mirano, non lontana da Venezia. I criteri seguiti per selezionare i bar si basano sull'ospitalità, oltre che sulla qualità del servizio e del cocktail. "Non scegliamo mai un locale perché fa bene da bere. Non è quello che ci interessa per primo. Consideriamo soprattutto l'alto grado di accoglienza, ormai sempre più rara, che si traduce nella capacità di far star bene il cliente, consentendogli di vivere un'esperienza completa. Poi, ovviamente, viene anche il cocktail".

E a proposito di cocktail, quest'anno sono previste alcune novità. A margine della presentazione della Guida, ci sarà la cerimonia di consegna di due **premi**: il **'miglior cocktail Martini'** e il **'miglior Old Fashioned'**, scelti personalmente da Francesca e Macrì. Si tratta di un piccolo riconoscimento al lavoro dei bartender dei locali in Guida. "Lungi da noi fare classifiche, sia chiaro, ma abbiamo bevuto praticamente ovunque sia il Martini cocktail che l'Old Fashioned, anche più volte in uno stesso posto, per cui abbiamo la 'piccola' presunzione di poter decretare il migliore; quello che, per qualche motivo, ci ha colpito di più nei nostri viaggi durante il 2017. Per l'anno successivo, altro giro, altra corsa", ha dichiarato Giampiero Francesca. Al fortunato bartender verrà consegnato un bicchiere di cristallo di

grande pregio e unico nel suo genere, impreziosito da una targa ricordo.

Per l'evento è stato costruito un cocktail menu in collaborazione con **Bacardi-Martini, Branca, Campari, Compagnia dei Caraibi, D&C, F.lli Rinaldi Importatori, Giardini d'Amore, Italicus, Montenegro e Pernod Ricard** e i bartender del Fusion Bar, **Marco Vezzosi e Robert Pavel**, affiancato dai finger food dello chef stellato **Peter Brunel**.

Durante la serata ci sarà l'occasione unica di assaggiare il **'The Journalist Martini' di Massimo D'Addezio** e il **"The Journalist Negroni" di Tommaso Cecca**, i signature cocktail creati appositamente per la Guida dai bartender che hanno ospitato l'evento negli anni precedenti. Entrambi i cocktail sono degli omaggi che i barmanager dei due locali hanno voluto dedicare ai giornalisti adattando i pregi, e perché no, i difetti della categoria a due storici cocktail. Il The Journalist Martini è un Martini cocktail come piace berlo a molti giornalisti, freddissimo e molto secco, preparato con gin Bombay Sapphire, Apricot Brandy e gocce di Laphroaig, un whisky torbato i cui sentori affumicati rimandano, per Massimo D'Addezio, al mondo della stampa e delle redazioni. Completamente diverso il The Journalist Negroni, una variante calda e avvolgente del grande classico italiano, con brandy Cardenal Mendoza, Campari infuso all'ibisco, e vermouth Cinzano 1757, che restituisce una visione diametralmente opposta del ruolo e della figura del giornalista.

La Guida vuole essere uno strumento di consultazione smart, **continuamente aggiornata** e utile tanto agli operatori del settore quanto al cliente, più o meno appassionato. "Sono tanti i vari brand ambassador, per esempio, che ci hanno confessato di utilizzare per il loro lavoro le nostre mappe per rintracciare i locali. Si tratta di una utilità secondaria di cui prendiamo atto. Ma lo scopo principale della Guida è quello di offrire agli appassionati del buon bere e anche ai semplici curiosi, una finestra 'mobile' da cui osservare il mondo del bar. Se una persona entra in un locale, 'spinta' dalla descrizione della Guida, si innamora del posto e apprezza il cocktail, noi abbiamo centrato la missione".