Arriva l'app gratuita "Guida ai migliori cocktail bar d'Italia"

guida-ai-cocktail-bar-ditalia-2193addf

Nasce la nuova app gratuita "Guida ai migliori cocktail bar d’Italia", selezionati dalla rivista specializzata BlueBlazer, scaricabile su www.blueblazer.it/app

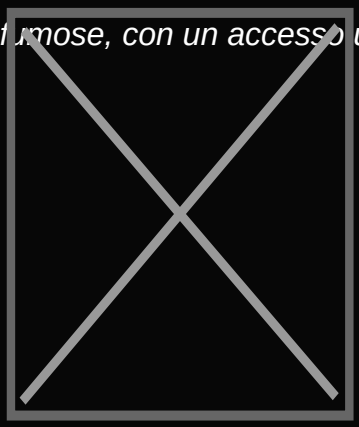
L'app non ha scopo di lucro, è gratuita e priva di sponsor, a garanzia della massima autonomia di azione e della fiducia dei suoi utenti, è un contenitore virtuale, scaricabile sulle piattaforme iOS e Android, contenente gli indirizzi, le informazioni e tutte le news sui migliori cocktail bar d’Italia. 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 di 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. Trovano così spazio, accanto alle grandi città come Roma, Milano e Firenze, realtà con poche 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* – sottolinea **Giampiero Francesca**, direttore di BlueBlazer e ideatore della Guida - *non è quello che ci interessa in primis. 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”.*

Una volta installata l'app 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”.*



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”. Per l'occasione del lancio della Guida sono stati creati due signature cocktail: il ‘The Journalist Martini’ di Massimo D’Addezio e il “The Journalist Negroni” di Tommaso Cecca. 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.