

World's 50 Best Bars 2023, Musacci (Fipe): “Oggi la mixology non può stare in secondo piano”

20231020170834worlds-50-best-bars-2023-musacci-ee18cc77

C'è ancora una volta l'Italia in cima alla classifica dei [World's 50 Best Bars 2023](#). Dopo il Paradiso di Barcellona, dell'italiano Giacomo Giannotti, quest'anno lo scettro del migliore se lo prende il **Sips**, locale contemporaneo situato sempre nella città catalana, firmato dall'altro connazionale **Simone Caporale** e dal socio **Marc Alvarez**. Senza contare che, nelle due edizioni precedenti, quella del 2021 e 2020, si era registrato il successo del londinese **Connaught Bar** con il trio tricolore composto da **Ago Perrone, Giorgio Bargiani e Maura Milia**.

Quella del Sips è quindi una vittoria che consegna al settore bar made in Italy un'ennesima soddisfazione: *“L'eccellenza nel mondo del bartending nel nostro Paese in Europa e nel mondo viene riconosciuta come tale – ha dichiarato **Matteo Musacci**, Vice Presidente di **Fipe Confcommercio** – **Simone Caporale** non è alla sua prima volta, anzi per lui si tratta di una riconferma: aveva già vinto con l'**Artesian** di Londra insieme ad **Alex Kratena** per ben quattro anni di seguito, dal 2012 al 2015”*.

Per Musacci oggi il **concetto di miscelazione** – elemento premiante insieme al concept del locale e all'esperienzialità per il Sips – non può essere messo in secondo piano. Così come la presenza di cinque locali italiani tra i migliori del mondo, tutti nelle grandi città, dovrebbe stimolare il comparto a portare sempre più stranieri anche all'interno delle piccole destinazioni e dei borghi. Insieme al Sips, tra i World's 50 Best Bars 2023, troviamo infatti **Drink Kong** a Roma (21°), **Freni e Frizioni** sempre nella Capitale (33°), il **1930** di Milano (42°), **L'Antiquario** di Napoli (44) e **Locale Firenze** (46°).

IL MECCANISMO (GIUSTO) ALL'ESTERO

Ma il Simone Caporale di turno in una destinazione estera, anziché in Italia, rappresenta un lustro per il Belpaese o uno svantaggio? *“Qui emerge quanto all'estero ci siano **le condizioni**, soprattutto per gli*

italiani, di un lavoro diverso rispetto a quello che si può fare qui – aggiunge Musacci – Mi riferisco in prima battuta all'attitudine della clientela verso il mondo della mixology, in Italia il cocktail bar deve fare ancora molta strada per diventare quello che è negli altri Paesi. È molto più facile bere bene in un bar a Londra, seppur in un posto più defilato, che da noi. Perché in Italia la gestione è oggi diversa”.

E qui si innesca tutto **il discorso sulla revisione dei modelli di business**, necessaria per invertire [la tendenza delle chiusure \(20mila in dieci anni\)](#), e delle specializzazioni, che seguono chiaramente le nuove tendenze dei consumatori e che interessano tutti i momenti di consumo, a partire dalle colazioni e dal caffè.

HOTEL E MIXOLOGY

Altro fattore da considerare, all'interno della scalata del mondo bar in Italia, è quello che riguarda l'**hôtellerie di lusso**. Molto spesso all'estero, importanti cocktail bar sono infatti all'interno di alberghi luxury: come nel caso del **Connaught Bar** a Londra, al Connaught Hotel di Mayfair.

“In Italia ci stiamo arrivando in questi anni allo sviluppo alberghiero di lusso che è estremamente connesso a quello dei bar – spiega il Vice Presidente di Fipe – È anche da qui che passa la clientela internazionale e importante, che si traduce necessariamente in conoscenza del marchio e del settore. È l'intero sistema a giovare di una serie di eccellenze”.

SERVE UNA GUIDA DELLA MISCELAZIONE

Infine, la questione **formazione**: *“Quella del nostro personale è ancora indietro, qui ci possono venire incontro le scuole: a migliorare la percezione di un mestiere, quello del bartender, del barman e della bartlady che può diventare eccellenza per un territorio. Spesso si fa riferimento ai ristoranti stellati come valore aggiunto di una località, ma il fatto che abbiamo così tante guide di ristorazione e nemmeno una di miscelazione è un altro tema da affrontare”,* prosegue Musacci.

Che aggiunge: *“In generale, c'è poca attenzione al mondo bar. Non c'è praticamente differenza tra un bar aperto 12 ore al giorno, che ti fa un semplice spritz, rispetto a uno aperto quattro ore al giorno ma che studia di continuo per offrire un americano fatto bene con prodotti ricercati”,* conclude Musacci.