Luca Manni cala il poker: ecco le nuove drink list di Paszkowski, Giacosa, Gilli e Move On

20240513120447lucamanni-valenza-533ee4a3

Classici, signature e tanto, tantissimo Negroni. Lo “sceriffo” **Luca Manni** ha dato il via alla stagione calda fiorentina con il lancio delle nuove drink list di Paszkowski, Gilli, Giacosa e Move On, i quattro locali di Firenze di cui è hr manager e parte del **Gruppo Valenza**.

Per **Paszkowski** il menù fonde **due anime**: «Ci sono 13 classici ciascuno abbinato alla propria evoluzione moderna - racconta Luca Manni - A livello grafico le pagine dedicate all’offerta classica riprendono lo stile art déco degli interni del locale, mentre quella che noi abbiamo definito la parte Evolution è più pop, con i colori che riprendono ciascun drink e trasmettono freschezza».

13 CLASSICI PER 13 SIGNATURE

Nel menù sui tavoli del Paszkowski il classico e la sua evoluzione sono **sempre uno accanto a l’altro.** Questo per dare facilità di comprensione agli ospiti e anche semplicità di servizio, con il cocktail Evolution che viene sempre raccontato con **due aggettivi** che ne esaltano le caratteristiche principali.

Il twist dell’Americano è il **Little Italy**, del Bellini il **Pear-suasion**, del Cosmopolitan il **Paradise Essence** e del Margarita l’**Hot Mess**. E ancora ci sono il Daiquiri rivisitato con il **Crossroads**, il Mojito con il **Caribbean Getaway**, il Moscow Mule con il **Guilty Pleasure**, il Negroni con il **Negroni che passione** e lo Spritz con lo **Spritz in Toscana**. Fino a Hugo St-Germani con **Smooth&Colored**, a Martini con **Coastal Garden**, Espresso Martini con **True Simphony** e l’Old Fashioned con lo **Smokey Dokey**.

«Puntiamo ovviamente sui gusti estivi e i colori accesi, più trasversali e attrattivi - aggiunge Manni - Usiamo prodotti conosciuti ma che normalmente non vengono abbinati. Ad esempio nel Pear-suasion troviamo **pera, ribes e jasmine**, mentre nell’Hot Mes ci sono **mango e salsa bbq** e nel Caribbean Getaway troviamo **albicocca e caramello salato**. Chiaramente le tecniche che utilizziamo sono iper

moderne».

Classici, signature e tanto, tantissimo Negroni. Lo “sceriffo” **Luca Manni** ha dato il via alla stagione calda fiorentina con il lancio delle nuove drink list di Paszkowski, Gilli, Giacosa e Move On, i quattro locali di Firenze di cui è hr manager e parte del **Gruppo Valenza**.

Per **Paszkowski** il menù fonde **due anime**: «*Ci sono 13 classici ciascuno abbinato alla propria evoluzione moderna* - racconta Luca Manni - *A livello grafico le pagine dedicate all’offerta classica ricalcano lo stile art déco degli interni del locale, mentre quella che noi abbiamo definito la parte Evolution è più pop, con i colori che riprendono ciascun drink e trasmettono freschezza*».

13 CLASSICI PER 13 SIGNATURE

Nel menù sui tavoli del Paszkowski il classico e la sua evoluzione sono **sempre uno accanto all’altro.** Questo per dare facilità di comprensione agli ospiti e anche semplicità di servizio, con il cocktail Evolution che viene sempre raccontato con **due aggettivi** che ne esaltano le caratteristiche principali.

Il twist dell’Americano è il **Little Italy**, del Bellini il **Pear-suasion**, del Cosmopolitan il **Paradise Essence** e del Margarita l’**Hot Mess**. E ancora ci sono il Daiquiri rivisitato con il **Crossroads**, il Mojito con il **Caribbean Getaway**, il Moscow Mule con il **Guilty Pleasure**, il Negroni con il **Negroni che passione** e lo Spritz con lo **Spritz in Toscana**. Fino a Hugo St-Germain con **Smooth&Colored**, a Martini con **Coastal Garden**, Espresso Martini con **True Simphony** e l’Old Fashioned con lo **Smokey Dokey**.

«*Puntiamo ovviamente sui gusti estivi e i colori accesi, più trasversali e attrattivi* - aggiunge Manni - *Usiamo prodotti conosciuti ma che normalmente non vengono abbinati. Ad esempio nel Pear-suasion troviamo **pera, ribes e jasmine**, mentre nell’Hot Mes ci sono **mango e salsa bbq** e nel Caribbean Getaway abbiniamo **albicocca e caramello salato**. Chiaramente le tecniche che utilizziamo sono iper moderne*».

IL GRANDE CLASSICO

A difesa di una storia iniziata nel lontano 1733, al **Gilli** il menù è prima di tutto classico. «*L’imperativo è sempre lo stesso* - spiega l’hr manager -. *Deve essere il luogo dove le persone trovano i migliori classici, anche quelli meno presenti in giro come il **Mary Pickford** con rum Havana 3, Maraschino,*

grenadine syrup e succo d'ananas».

Presenti in drink list i **virgin cocktail** e **12 signature** tra cui il **Caviar Martini**, con vodka ultra premium Beluga Gold Line o gin Sipsmith VJOP e oro commestibile. È servito con 10 grammi di caviale italiano e 20 cl di Perrier.

Spazio poi al tris di proposte della categoria **Morte than a century of Negroni**, dove Luca Manni propone il **Negroni del Centenario** (premium london dry gin, Campari, premium red vermouth, 20 cl di Perrier e una gelatina di Negroni fatta in casa da Gilli), **Bittersweet Negroni** (dry gin Ginarte, bitter Santoni, vermouth Martini Rubino, acqua di cedro Nardini e soda Gilli), **Neg-Mex** (Mezcal Vida, red dry vermouth Baldoria, bitter Martini Riserva e Gilli, liquore al caffè).

SETTE DRINK "MONDIALI" E OTTO DEDICATI ALLA MUSICA

Move On è il locale più friendly del Gruppo Valenza. Qui la nuova lista prevede sette drink **"dal mondo"** più ricercati come il **Fernandito** con Fernet Branca e Coca-Cola, **Rabo de Gallo** con Cahaca, Carpano Classico e Cynar e il **Batanga**, con tequila Cazadores, succo di lime, sale e Coca-Cola.

«*Gli otto signature portano ciascuno il nome di una canzone con il **QR Code sul menù** che rimanda al video della traccia musicale* - commenta Luca Manni - *Un esempio è il **Centerfold** con Amaro Santoni, cognac, Maraschino e gelato alla crema. Le presentazioni sono intuitive e accattivanti, i gusti semplici e diretti, per i giovani*».

LA CASA DEL NEGRONI

La cocktail list del **Giacosa** si apre con cinque service di Negroni, dove quello "Giacosa" è stato **ribilanciato nella parte bitter** «a seguito di nostri studi e test. Interessante è il **Nitro**, con Ginarte, Vermouth del Professore, Campari e NO2 - conclude Manni -. Oltre all'offerta che unisce tradizione e innovazione, i sette signature spingono molto sulle più innovative tecniche di preparazioni, distillati e garnish. Qui abbiamo una macchina seltz estremamente evoluta, una rarità in Italia. Proponiamo infatti **una serie di seltz** a base Campari, Amaro Lucano, Santoni, Savoia Americano e Vermouth del Professore».

Chicce del Giacosa, infine, l'amaro e soprattutto il **Tè al Negroni**: un blend delle principali spezie del gin, del bitter e del vermouth. Un tributo al cocktail più iconico del Giacosa, la cui degustazione consigliata è tra i 2 e gli 8 minuti di infusione.

SETTE DRINK “MONDIALI” E OTTO DEDICATI ALLA MUSICA

Move On è il locale più friendly del Gruppo Valenza. Qui la nuova drink list prevede sette drink **“dal mondo”** più ricercati come il **Fernandito** con Fernet Branca e Coca-Cola, **Rabo de Gallo** con Cahaca, Carpano Classico e Cynar e il **Batanga**, con tequila Cazadores, succo di lime, sale e Coca-Cola.

"*Gli otto signature portano ciascuno il nome di una canzone con il **QR Code sul menù** che rimanda al video della traccia musicale* - commenta Luca Manni - *Un esempio è il **Centerfold** con Amaro Santoni, cognac, Maraschino e gelato alla crema. Le presentazioni sono intuitive e accattivanti, i gusti semplici e diretti, per i giovani*".

LA CASA DEL NEGRONI

La cocktail list del **Giacosa** si apre con cinque service di Negroni, dove quello “Giacosa” è stato **ribilanciato nella parte bitter** a seguito di studi e test condotti dallo stesso Manni.

«*Interessante è il **Nitro**, con Ginarte, Vermouth del Professore, Campari e NO2* - conclude il bartender -. *Oltre all’offerta che unisce tradizione e innovazione, i sette signature spingono molto sulle più innovative tecniche di preparazioni, distillati e garnish. Qui abbiamo una macchina seltz estremamente evoluta, una rarità in Italia. Proponiamo infatti **una serie di seltz** a base Campari, Amaro Lucano, Santoni, Savoia Americano e Vermouth del Professore*».

Chicche del Giacosa, infine, l’amaro e soprattutto il **Tè al Negroni**: un blend delle principali spezie del gin, del bitter e del vermouth. Un tributo al cocktail più iconico del Giacosa, la cui degustazione consigliata è tra i 2 e gli 8 minuti di infusione.

Classici, signature e tanto, tantissimo Negroni. Lo “sceriffo” **Luca Manni** ha dato il via alla stagione calda fiorentina con il lancio delle nuove drink list di Paszkowski, Gilli, Giacosa e Move On, i quattro locali di Firenze di cui è hr manager e parte del **Gruppo Valenza**.

Per **Paszkowski** il menù fonde **due anime**: «Ci sono 13 classici ciascuno abbinato alla propria evoluzione moderna - racconta Luca Manni - A livello grafico le pagine dedicate all’offerta classica ricalcano lo stile art déco degli interni del locale, mentre quella che noi abbiamo definito la parte Evolution è più pop, con i colori che riprendono ciascun drink e trasmettono freschezza».

13 CLASSICI PER 13 SIGNATURE

Nel menù sui tavoli del Paszkowski il classico e la sua evoluzione sono **sempre uno accanto all'altro.** Questo per dare facilità di comprensione agli ospiti e anche semplicità di servizio, con il cocktail Evolution che viene sempre raccontato con **due aggettivi** che ne esaltano le caratteristiche principali.

Il twist dell'Americano è il **Little Italy**, del Bellini il **Pear-suasion**, del Cosmopolitan il **Paradise Essence** e del Margarita l'**Hot Mess**. E ancora ci sono il Daiquiri rivisitato con il **Crossroads**, il Mojito con il **Caribbean Getaway**, il Moscow Mule con il **Guilty Pleasure**, il Negroni con il **Negroni che passione** e lo Spritz con lo **Spritz in Toscana**. Fino a Hugo St-Germain con **Smooth&Colored**, a Martini con **Coastal Garden**, Espresso Martini con **True Simphony** e l'Old Fashioned con lo **Smokey Dokey**.

«Puntiamo ovviamente sui gusti estivi e i colori accesi, più trasversali e attrattivi - aggiunge Manni - Usiamo prodotti conosciuti ma che normalmente non vengono abbinati. Ad esempio nel Pear-suasion troviamo **pera, ribes e jasmine**, mentre nell'Hot Mes ci sono **mango e salsa bbq** e nel Caribbean Getaway abbiniamo **albicocca e caramello salato**. Chiaramente le tecniche che utilizziamo sono iper moderne».