Mixology: Woodford Reserve unisce il bartending di Italia e Australia

20250120122435woodford-84ef2d1b

Italia e Australia: sono i due Paesi che **Global Exchange** by Woodford Reserve, evento itinerante che celebra il dialogo tra culture diverse, quest'anno ha messo in comunicazione dando vita a uno **scambio di idee e tecniche ed esperienze uniche di ospitalità.**

Protagonisti sono stati due team d'élite, rappresentati rispettivamente da **Jarryd Bryant e Agostino Schiavo del Society** di Melbourne, ed **Emilio Pecchioli e Fabio Fanni del Locale** di Firenze, uno dei migliori bar al mondo, membro dei **World 50 Best Bars**. Insieme hanno trasformato la Global Exchange in una celebrazione del meglio che Italia e Australia possono offrire.

La prima parte del progetto ha avuto luogo a settembre, quando Jarryd e Agostino sono stati accolti nella culla del Rinascimento. Firenze ha offerto il suo scenario per tre giorni di immersione totale nella cultura italiana: **relax alle terme**, dove il dolce far niente si è sposato con il piacere del vivere lento; **passeggiate nei vicoli storici** alla scoperta di storie nascoste e panorami mozzafiato; **degustazioni nelle cantine del Chianti**, per celebrare l'eccellenza enologica italiana. La magia ha preso vita proprio nei momenti conviviali con una **tavolata con Dario Cecchini**, maestro della carne, un **workshop culinario in una cucina toscana**, una cena creativa al Locale, con un menu che ha celebrato la fusione tra tradizione e innovazione, e una **guest shift**. Il Locale è diventato quindi il palcoscenico per una serata unica: Agostino e Jarryd hanno brillato dietro al bancone, presentando una **drink list esclusiva creata con Woodford Reserve**. Cocktail come opere d'arte, che hanno raccontato storie di territori lontani ma uniti dalla passione per i dettagli. *«Un'esperienza da custodire nel cuore»* ha detto Agostino. Per Jarryd invece, è stato *«un mix perfetto di divertimento e crescita personale»*.

Il viaggio è proseguito **a novembre**: **Emilio Pecchioli e Fabio Fanni sono volati a Melbourne**, dove il Society ha aperto le porte alla tradizione italiana. Tra le attività in programma, una **cena nel cuore di Chinatown**, una **visita al parco di Healesville** per incontrare canguri e koala, **degustazioni in**

una cantina vinicola australiana seguite da una grigliata serale, una **cooking class con lo chef Benjamin Cooper** al ristorante Chin Chin, un **tour nei locali più rappresentativi di Melbourne** e, a completamento, una **guest shift al Society**, dove i sapori italiani hanno trovato nuova vita tra gli ingredienti locali australiani.

La Global Exchange non è stata solo una celebrazione del bartending, ma anche un **viaggio nel cuore delle connessioni umane e culturali**. **Woodford Reserve**, con il suo bourbon amato a livello globale, si è confermato il **trait d'union tra due mondi lontani ma complementari**.

Tra i cocktail più amati, un **twist sull'Old Fashioned** con ingredienti capaci di unire note tostate, dolci e affumicate in un'armonia perfetta, ma anche il **Manhattan** (Woodford Reserve, Roccolino, Nocino, Fernet australiano, Chartreuse Giallo), il **Wattle Old Fashioned** (Woodford Double Oak, Sherry Amontillado, distillato di macadamia, zucchero di semi di acacia), il **Double Trouble** (Woodford Double Oak, Quandong, assenzio nativo, limone, shiraz australiano), il **Davo Fizz** (Woodford Reserve, Davo Plum, menta di fiume australiana, limetta del deserto) e il **Black Walnut Old Fashioned** (Woodford Reserve, vermouth alle noci nere, whisky torbato, miele tasmaniano).