Pairing: a Firenze Giotto diventa (anche) cocktail bar

20250723132029marcomanzi-2025-2-93e3f534

Con l’apertura del cocktail bar in via Panzani, Marco Manzi completa l’offerta della sua pizzeria d’autore a Firenze - oggi alla posizione 49 della 50 Top Pizza Italia 2025. Un passo deciso verso la mixology firmata Ismaele Verrengia.

Nel cuore di Firenze, tra la solennità di Santa Maria Novella e il viavai di via Panzani, la pizzeria Giotto compie un gesto simbolico e concreto insieme: chiudere il cerchio. Lo fa inserendo nella sua già ampia proposta gastronomica **un cocktail bar d’autore, con una drink list firmata dal bartender Ismaele Verrengia**.

A tre anni dall’apertura del locale in via Panzani - seconda sede dopo l’esperienza in via Veracini e punto di riferimento per pizze e dolci della tradizione napoletana - **Marco Manzi** arricchisce l’identità di Giotto con un’offerta pensata per dialogare alla pari con la cucina. Dopo la scuola per pizzaioli, gli eventi tematici, la produzione artigianale di panettoni, colombe e la ormai iconica **Pastiera di Giotto**, questa nuova apertura rappresenta la naturale evoluzione di un progetto che non ha mai smesso di crescere. E che, nei prossimi mesi, vedrà **nascere anche la terza pizzeria, ancora top secret**.

Il nuovo bancone bar, inserito senza togliere coperti ma con una piccola rivoluzione logistica degli spazi, accoglie gli ospiti all’ingresso. I toni oro e neri richiamano l’estetica già consolidata del locale, mentre la bottigliera si articola in tre sezioni che mettono in mostra liquori e distillati selezionati, sia italiani che internazionali. Protagonista assoluta è la **drink list a cura di Verrengia (classe 'XX, con esperienze al Santa Cocktail Club e all’Atrium Bar del Four Seasons Hotel)** che propone sei signature capaci di unire ricerca tecnica, accessibilità e pensiero gastronomico. Ogni drink è infatti associato a una pizza attraverso un pairing sensoriale, descritto nel menu con indicazioni che vanno dal profilo gustativo (dolce, umami, aromatico…) alla tipologia di piatto consigliato.

QUATTRO PAIRING PER LA PIZZA

Durante la serata di presentazione alla stampa, sono stati proposti **quattro cocktail in pairing con altrettante pizze e piatti signature**, per esplorare concretamente l'identità del nuovo cocktail bar di Giotto.

Il percorso si è aperto con un grande classico: il **Southside, fresco e lineare, a base di gin, succo di limone, zucchero e menta**. Il suo profilo asciutto, citrico e vegetale ha accompagnato la Cacio & Pepe di Mare, originale versione della frittatina di pasta con tartare di gambero e calamaro: il gioco tra grassezza e acidità ha funzionato bene, lasciando il palato pulito e vivace.A seguire, l'**Heaven Margarita (con tequila Altos Plata, agave e agrumi - fat washed)** ha affiancato la Margherita, in una versione classica, profumata e ben bilanciata. La cremosità del drink dovuta al fat washing, unita a delicate note fruttate e umami, ha avvolto la semplicità apparente della pizza, esaltandone la base e valorizzando l'equilibrio tra crosta e pomodoro. Il pairing più audace è stato forse quello tra l'**Assoluto di Pomodoro, cocktail a base di pisco, miso rosso, datterino e ciliegino confit**, e la pizza Ciurilli a Cetara, con crema di zucchine alla scapece, fiori di zucca e alici di Cetara. La struttura intensa e quasi gastronomica del drink ha incontrato una pizza dai contrasti decisi, giocata su umami, acidità e toni vegetali: un abbinamento stratificato e stimolante. Il **Giotto's 75 - un twist sul French 75, cocktail tradizionalmente a base di gin, limone e champagne** - viene qui reinterpretato con idromele biologico Thropheum, lime, miele e vino spumante. Il suo sorso aromatico, dolce-sapido e frizzante ha accompagnato la Dolce Vita Italiana, pizza al padellino con spada marinato, confettura di fragole e riduzione di mojito: un match giocato sull'incontro tra sapidità marina e freschezza agrumata, in un equilibrio insolito ma efficace.

A concludere, **Babà Martini, dessert liquido a base di vodka, maraschino e babà artigianale della casa,** servito insieme all'immancabile Pastiera Napoletana cotta in forno a legna. Un binomio che non ha bisogno di spiegazioni: la morbidezza alcolica del cocktail si lega alla texture della pastiera, amplificandone la fragranza e il profumo senza coprirne la delicatezza.

Nel complesso, i drink proposti in degustazione presentavano **una marcata componente dolce, espressa in varie forme: miele, latte, frutta matura, pomodoro confit, distillati morbidi e fermentati**. Una scelta che potrebbe sorprendere chi è abituato a cocktail più secchi, amaricanti o affilati, ma che risponde a una logica precisa: costruire l'equilibrio attraverso l'interazione tra piatto e bicchiere, più che nella singola bevuta. In questo contesto, la dolcezza agisce da contrappunto alla sapidità e alla complessità delle pizze proposte, che spesso giocano con alici, miso, formaggi, croste croccanti e sapori pieni. È un approccio che privilegia la rotondità e il comfort, pensato per essere

inclusivo e piacevole per un pubblico ampio. Non è escluso, immaginiamo, che in futuro la drink list possa accogliere anche proposte più verticali e secche, per ampliare lo spettro dell'esperienza senza snaturarne l'identità.

UN CERCHIO CHE SI ALLARGA

"Abbiamo scelto di creare un bancone bar e allargarci al mondo della mixology - racconta Marco Manzi - perché oggi pizza e cocktail sono due mondi che riescono a dialogare molto bene e coinvolgono sempre più persone. Le possibilità di pairing si sono moltiplicate".

Non a caso, la nuova drink list include anche cocktail analcolici e spritz rivisitati, per ampliare la platea e rispondere ai nuovi trend del consumo. Tra le proposte più fresche: Red Passion, Pineapple Pizza e Fresh Collins, realizzati con kombucha, shrub, spezie ed estratti naturali. In carta si trova anche il Sangria 2.0 (con bitter Fusetti, vino rosé, agave, mix di frutta e verdura) pensata come compagna ideale delle pizze "cavallo di battaglia" come la Capricciosa 2.0 e la Aenaria, dimostrando come il pairing possa estendersi ben oltre la degustazione gourmet.

Con questo nuovo tassello, Giotto non solo completa la propria identità, ma la espande, diventando un luogo dove convivono con coerenza arte bianca, spirito creativo e visione imprenditoriale. Un luogo che racconta l'evoluzione della pizza a Firenze e dell'accoglienza a 360° secondo Marco Manzi.

Il cerchio, almeno per ora, si chiude così. Ma già si intravede il prossimo.

Federica Bucci