# Lord Byron avrebbe detto cheers

20251107131824gloungegardenbar

A Venezia certe sere sembrano scritte apposta per essere ricordate in forma liquida. Sul rio di San Trovaso, al Nani Mocenigo Palace, la luce rimbalza sull'acqua e sul verde smeraldo delle bottiglie di No.3 London Dry Gin. Dentro, nel G Lounge & Garden Bar, c'è un barman che sembra uscito da un romanzo ottocentesco riscritto da Netflix: Gennaro Florio, giacca impeccabile, ironia pronta, memoria piena di storie. L'occasione è "Venice meets London: A No.3 Gin Affair", l'evento firmato Pallini e No.3 Gin per la Venice Cocktail Week: tre cocktail, tre abbinamenti food e un filo rosso che collega Londra, Venezia e il fantasma più romantico e irrequieto del XIX secolo, Lord Byron.

## DA BARI A DORSODURO, CON SCALO A ST. JAMES'S STREET

La storia di Florio comincia lontano dalla laguna, in un Gran Caffè di Bari, davanti al teatro Petruzzelli. È lì che il sedicenne Gennaro lava bicchieri la domenica, osserva, ruba con gli occhi. Fino al giorno in cui un gruppo di ragazzi lo inchioda alla prova: "Ci fai un cocktail?". Il barman è sommerso di comande, lui improvvisa. La settimana dopo, gli stessi ragazzi tornano e chiedono "quel" drink. Peccato che Gennaro non si ricordi la ricetta. Da quell'imbarazzo nasce una decisione che gli cambierà la vita: studiare sul serio la miscelazione, non limitarsi all'istinto. Da lì è un susseguirsi di tappe: la divisa AIBES come scudo identitario in un quartiere difficile, le stagioni a Cortina tra Hotel Vittoria e Miramonti Majestic, le esperienze all'estero: l'Hyde Park Hotel a Londra, un Ice Café che si chiama Venezia in Germania (destino, più che segno, sic!), servizi a Parigi, training su training.

Nel 2003 approda a Venezia, al bar del Bauer, e capisce di aver trovato un palcoscenico all'altezza delle sue ambizioni. Poi la lunga stagione alla Taverna La Fenice, i catering alla Guggenheim, i drink serviti a presidenti e principi, fino all'approdo al Nani Mocenigo Palace: un boutique hotel 5 stelle lusso dove affreschi, stucchi e sculture in vetro di Murano convivono con la sua nuova casa liquida, il G Lounge & Garden Bar. Nel frattempo scrive di cocktail per il Corriere del Veneto, spiegando ai lettori "come si fa un drink a casa senza trasformare la cucina in un laboratorio chimico".

## BYRON, GLI ORSI E LE NUOTATE NEL CANAL GRANDE

Per capire l'evento di Pallini bisogna accettare un'idea semplice: Byron oggi berrebbe gin. Il poeta inglese, lo sappiamo, aveva una certa predisposizione per gli eccessi. A Cambridge si presentò con un orso al guinzaglio perché il regolamento del college vietava i cani, ma non diceva nulla sugli ursidi. Più tardi, a Venezia, trasformò la città in un personalissimo parco avventura: nuotate di ore dal Lido a San Marco e lungo tutto il Canal Grande, sfide in mare aperto, cavalcate vicino al vecchio cimitero ebraico, notti passate a scrivere e a rincorrere amori. Per qualche anno abitò a Palazzo Mocenigo sul Canal Grande, circondato da una piccola "arca di Noè" domestica – cani, cavalli, scimmie, persino una volpe – e lì iniziò a comporre i primi canti di Don Juan. È difficile immaginarlo sobrio, ma è facilissimo immaginarlo curioso davanti alle bottiglie giuste.

Ed è qui che entra in scena il secondo protagonista della serata: No.3 London Dry Gin. Il gin nasce dalla storica Berry Bros. & Rudd, il più antico wine & spirit merchant di Londra, attivo al civico 3 di St. James's Street dal 1698: pavimento inclinato, soffitti bassi, la famosa bilancia su cui sono saliti politici, principi e dandy, e da cui, secondo gli archivi, sono passati anche personaggi come Lord Byron. Sotto il negozio, la Napoleon Cellar, dove Louis-Napoléon III teneva riunioni segrete per pianificare il proprio ritorno al potere. Se la storia la volessimo scrivere da bartender, diremmo che a St. James's Street sono passati più complotti, poeti e miscelazioni che nella metà degli speakeasy che affollano Instagram.

Per creare No.3 ci sono voluti 730 giorni di test e una ricetta ridotta all'essenziale: sei botaniche (ginepro italiano, scorze d'arancia e pompelmo, coriandolo, cardamomo e radice di angelica) distillate in un alambicco di rame centenario in Olanda, alla Royal De Kuyper, per ottenere un London Dry secco, agrumato e classico, al 46%. Il risultato è stato premiato: "World's Best Gin" per quattro volte e titolo di Supreme Champion Spirit alla International Spirits Challenge. Insomma: se Byron frequentava Berry Bros. & Rudd e oggi entrasse al G Lounge, la bottiglia che lo rappresenta l'abbiamo già individuata.

## VENICE MEETS LONDON: TRA COKTAIL, UNA STORIA

Quando Pallini chiede a Florio di creare tre signature con No.3 Gin per la Venice Cocktail Week, lui non si limita alla tecnica: costruisce un racconto. "*Volevo un viaggio Londra–Venezia guidato da Byron* - spiega - *con tre capitoli diversi: il Martini, l'highball e il drink agrumato da meditazione*".

Il primo capitolo è un twist on classic dell'iconico Aviation, che rivela la freschezza dei fiori di ciliegio e il carattere deciso del Gin No.3. Aviation No.3 è il lato romantico di Byron, quello che scrive versi struggenti guardando la laguna alle prime luci. Al palato è fresco, floreale, con una punta nostalgica. In abbinamento, lo chef Raffaele Iasevoli propone una crocchetta di vitello con salsa di peperone crusco: comfort food che incontra fine drinking, il sapore pieno della carne che bilancia l'acidità del cocktail. Il secondo capitolo è The Key, omaggio alla chiave che campeggia sulla bottiglia di No.3. Il cuore è il mandarin bitter, home made. Il risultato è un cocktail agrumato, con un amaro elegante, molto "London" nell'ordine e molto "Venezia" nella generosità di profumi. In pairing arriva il gambero fritto con salsa zenzero e lime: croccantezza, iodio, una nota piccante che sposa la freschezza degli agrumi. È il sorso che apre porte - appunto - e conversazioni. Terzo capitolo, St. James's: l'idea semplice e geniale è unire il gin alla bevanda più britannica che esista, il tè. La Ginger Tea Soda è una creatura di Gennaro: tè English Breakfast in infusione con zucchero e zenzero fresco, poi completato con ginger beer e gasato al sifone. Ne esce un long drink secco, speziato, estremamente beverino. In cucina risponde la sarda in saor su crostino ai cereali: dolcezza di cipolla, acidità di aceto, memoria di tradizione lagunare. È forse l'abbinamento più "Venezia incontra Londra": comfort food di bacaro contro rigore del tè alle cinque, mediati da un gin che tiene insieme le due culture.

Quello che colpisce, guardando lavorare Florio, è la capacità di muoversi tra classicità e ironia. Cita Giorgio Fadda e Roberto Pellegrini come maestri, rivendica la gavetta "dura, ma necessaria", ma non cade nel "si stava meglio quando c'erano solo i Martini". "*Oggi il cliente arriva informato - dice - legge, viaggia, assaggia. Ma non bisogna farlo sentire a un esame di chimica. La miscelazione è servizio, non performance permanente. Prima di stupire, dobbiamo far rilassare*". Per questo al G Lounge i signature dialogano con i grandi classici, e il pairing non è un vezzo modaiolo ma un'estensione naturale dell'ospitalità.

In una città che sta finalmente uscendo dallo stereotipo del solo Spritz da turismo mordi e fuggi, serate come quella di Pallini e No.3 Gin raccontano un'altra Venezia: consapevole, curiosa, orgogliosamente alberghiera, dove gli hotel tornano a essere fari di stile e non semplici lobby di passaggio. E Byron? Se potesse vedere il Nani Mocenigo stasera - dopo avere nuotato mezzo pomeriggio dal Lido al Canal Grande, magari con un orso parcheggiato da qualche parte - probabilmente si accomoderebbe al banco, chiederebbe un Aviation No.3 e commenterebbe, con il suo cinismo morbido: "*L'esilio è più sopportabile quando il gin è fatto bene*".

**LE TRE RICETTE DI "VENICE MEETS LONDON: A NO.3 GIN AFFAIR"**

**Aviation No.3**

Ingredienti
5 cl No.3 London Dry Gin
3 cl succo di limone fresco
2 cl sciroppo di amarena
2 cl aquafaba

Preparazione
Shakerare energicamente tutti gli ingredienti con ghiaccio. Filtrare in coppetta cocktail ben fredda.

**The Key**

Ingredienti
5 cl No.3 London Dry Gin
4 cl mandarin bitter home made*
2 cl liquore all'arancia
2 cl soda al pompelmo rosa

Preparazione
Shake and strain. Servire in bicchiere old fashioned colmo di ghiaccio. Completare con la soda e mescolare delicatamente.

* Versare 85 cl di bitter a 25% vol con 15 cl di liquore al mandarino in in una bottiglia pulita, assaggiare e, se necessario, regolare la parte agrumata secondo gusto del bar. Conservare in frigorifero

**St. James's**

Ingredienti
5 cl No.3 London Dry Gin
15 cl Ginger Tea Soda**

Preparazione
Build

**Mettere in infusione 4 bustine di tè English Breakfast in 0,5 L di acqua bollente con 200 g di zucchero e 2 spicchi di zenzero fresco pulito per 6 minuti. Filtrare e aggiungere 20 cl di ginger beer e, se necessario, acqua fredda fino a raggiungere circa 1 L totale. Versare nel sifone da selz, chiudere e caricare con 2 cartucce di CO?. Conservare in frigorifero e utilizzare entro 24 ore per una gasatura ottimale.