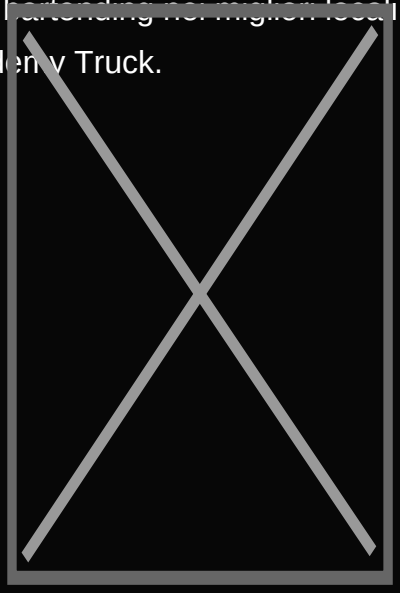
Giovanni Liuzzi: Signature drink, ecco come lanciarli in provincia

giovanni-liuzzi-home-0f0e3c79

I consigli per trainare i signature drink in provincia e le tendenze secondo **Giovanni Liuzzi**, vincitore della quinta edizione della **Campari Barman Competition** con il drink ***UNALIRAE50***. “È un cocktail ispirato all’opera d’arte di Depero “Sifone e Bicchiere” a base di 40 ml di Campari, 10 ml di Grand Marnier, 1 goccia di ardente (tintura al peperoncino), 30 ml di soda al lampone, vaporizzazione di aroma al pepe rosa e pompelmo rosa”. Barman esperto di start up e cofondatore del Moss di Monza, nuovo restaurant tapas cocktail bar aperto quattro mesi fa nel centro della città, grazie alla vittoria Giovanni Liuzzi si è aggiudicato una collaborazione di un anno con Campari Academy che comprende un master di specializzazione sul brand Campari, un tour di guest bartending nei migliori locali italiani ed esterni, e sessioni di training per educational sul Campari Academy Truck.

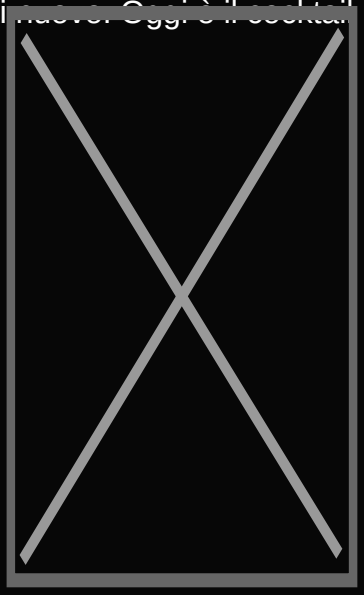


[caption id="attachment_137974" align="aligncenter" width="200"] *il drink UNALIRAE50*[/caption]

Cocktail bar di Milano e di provincia a confronto: che cosa cambia in fatto di gusti della clientela?

La clientela della provincia, rispetto a quella della città, è meno predisposta alla sperimentazione. Per spingere i propri signature drink occorre fare una buona campagna di comunicazione e di marketing.

Dalla teoria alla pratica: consigli per trainare i signature drink in provincia?
Noi siamo riusciti a lanciare il Moss, un drink con estratto di barbabietola, gin infuso all'alloro e succo di mela, con una scelta ruffiana e furbetta: sulla drink list non abbiamo scritto gli ingredienti, ma ci siamo limitati a indicare i quattro elementi naturali: Terra, Aria, Acqua, Fuoco. Risultato? I clienti, incuriositi, chiedono informazioni e lo provano. E poi lo ordinano di nuovo. Oggi è il cocktail più richiesto.



[caption id="attachment_137975" align="aligncenter" width="182"] *Il cocktail Moss*[/caption]

Più in generale, quali sono le macro tendenze del bere miscelato?
C'è un ritorno alla semplicità sia in termini di gusto, sia a livello di bicchieri e decorazioni. Quanto agli ingredienti, è tempo di sapori naturali, di materie prime del nostro territorio spesso dimenticate, di estratti di verdura e frutta e di erbe aromatiche, dal timo all'origano.

Il Moss è un restaurant tapas cocktail bar che punta sul food pairing con le tapas all'aperitivo…
L'abbinamento cocktail e cibo è un'opportunità, nonché una frontiera ancora da indagare. Detto questo, in Italia è un fenomeno di nicchia.

I tuoi cocktail bar di riferimento?
Due su tutti: il **The Spirit** a Milano gestito dal bravissimo **Carlo Simbula** e il **Locale** a Firenze di **Andrea Fiore**, mio pigmalione.

E tra i barman, chi apprezzi in particolare?

Il mio riferimento assoluto è **Mattia Pastori**, vorrei diventare come lui.