Roma Bar Show, capitale del beverage

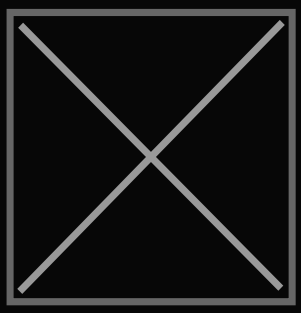
roma-bar-show-capitale-del-beverage-03-copia-1e9868b4

Dentro e fuori gli stand della prima edizione di Roma Bar Show si è respirato un clima elettrizzante. Un mix di adrenalina, allegria ed eccitazione per la nascita di questo nuovo hub del beverage. Una manifestazione che consente di approfondire temi d'attualità, di scoprire i trend del futuro, ma anche di fare business incontrando le principali aziende del settore nonché moltissime piccole realtà indipendenti. Il tutto tra stand, masterclass di approfondimento, presentazioni di nuovi prodotti, dimostrazioni, special guest e assaggi gratuiti. Senza scordare le feste e gli appuntamenti serali fuori salone. La prima edizione di Roma Bar Show è stata un successo: i numeri hanno addirittura superato le aspettative, con ben oltre 9.600 presenze. L'anno prossimo la sfida per gli organizzatori sarà quella di ampliare il calendario delle attività e di incrementare ancora il numero di visitatori ed espositori, magari avvicinando qualche straniero in più. Come dice Caparezza nel singolo *Il secondo secondo me* , la seconda prova "è sempre la più difficile". Ma le premesse per riuscire nell'intento ci sono. E ora veniamo ai trend.

GIN MANIA

L'abbiamo scritto dopo l'ultima edizione del theGINday e lo ripetiamo: non solo il mercato del distillato di bacche di ginepro mantiene la pole position tra gli spirits, ma continua a crescere. Aumentano le referenze, i consumi e gli investimenti delle aziende (che – tra l'altro – i beninformati garantiscono cresceranno ulteriormente nel 2020). Un dato su tutti, emblematico: "Oggi nel mondo si producono quasi 10 mila etichette di gin diverse", ricorda **Marco Bertoncini**, tra i massimi esperti di questo distillato nel mondo, fondatore del noto portale **ilGin.it**, organizzatore di eventi, nonché tra i protagonisti di Roma Bar Show 2019 con la sua Gin House.

Marco Bertoncini, quali sono i trend in fatto di gin?

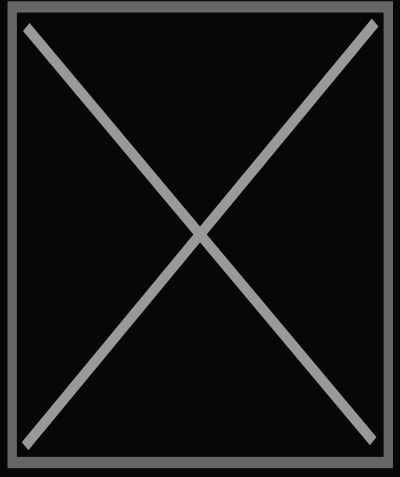


Intanto, una macro tendenza riguarda il numero di **botaniche impiegate dai distillatori**. Dopo la moda di gin ricchissimi (si è arrivati persino a 50 ingredienti), oggi le aziende abbracciano la filosofia del ***"less is more"*** e riducono all'essenziale la varietà delle materie prime. Un esempio su tutti, estremo, sono i gin della linea **400 conigli**: otto bottiglie mono varietali con una sola altra botanica a parte il ginepro. E poi, dopo la moda del pink gin – che in Inghilterra oggi rappresenta il 40% del mercato, ma che in Italia credo si sgonfierà un po' – assisteremo alla moltiplicazione dei **gin del territorio**, segmento del mercato particolarmente interessante per le distillerie italiane che con questi prodotti possono promuovere il made in Italy e la storia del nostro Paese. Non è tutto: è tempo di **gin gastronomici**, ovvero realizzati con ingredienti tipici della cucina. Mi riferisco per esempio ai gin italiani al pomodoro (Pomo e Moletto), al basilico (Ondina), al cioccolato (PhD Gin, l'unico con fave di cacao tostate, ideato dalla ricercatrice dell'Università di Salerno Rossella Liberti), al cappero (Kaper Gin di Lucas Kelm, barmanager di Alajmo Group, che con la vittoria della Dol Gin Competition si è aggiudicato un corso di distillazione e 100 bottiglie di gin personalizzato), alla ginestra (Solo, preparato esclusivamente con ginepro e ginestra). Adatti a essere bevuti lisci, sono pensati soprattutto per essere miscelati in drink concepiti per il food pairing.

Con oltre 9 mila referenze di gin, come si fa a orientarsi nella scelta delle etichette da inserire in bottigliera?

Indispensabile è conoscere il maggior numero di prodotti. Il pubblico oggi è più consapevole e informato sul gin, di conseguenza per incuriosirlo non basta più proporre una lista di 50 etichette diverse abbinate a qualche tonica, occorre sapere valorizzare davvero le bottiglie. Prendiamo il classico Gin Tonic, il cocktail più richiesto in assoluto: in base al distillato, oltre alla tonica, deve essere scelta con cura anche la guarnizione. Ed è solo un esempio. Lo stesso vale per tutti i drink originali, twist o classici. In altre parole, il barman deve rispettare ingredienti, gradazione alcolica e metodo di distillazione della materia prima prescelta. Per riuscirci non è sufficiente un esame gustativo, occorrono pure un'analisi visiva e olfattiva prima di studiare eventuali signature e di scegliere quale gin usare.

HEALTHY DRINK E DISTILLATI ANALCOLICI



È boom per i distillati analcolici. Preparati con ingredienti di origine biologica, vegani e privi di alcool, di glutine e di zuccheri, sono forse la novità più interessante degli ultimi anni. Il primo è stato **Seedlip** (ideato da **Ben Branson** nel 2015) che oggi è già presente in oltre 6 mila locali tra cocktail bar, hotel, ristoranti e negozi di 25 paesi del mondo. Poi è arrivato l'italiano MeMento (un progetto di Eugenio Muraro presentato a fine 2017) di cui a Roma Bar Show 2019 è stata presentata la seconda etichetta, MeMento Green, a base di mirto verde, melissa, alloro e fiori d'arancio. Va detto che sia Seedlip che MeMento sono ottenuti secondo i metodi descritti in ricettari antichi, rispettivamente "The Art Of Distillation" (uscito nel 1651 a firma del fisico inglese John French) e Il Ricettario Fiorentino pubblicato dal Collegio dei Medici e degli Speziali di Firenze nel 1498. "Negli ultimi anni è cresciuta l'attenzione della clientela verso un bere responsabile e di qualità. Ecco perché da un lato i drink zero alcol trovano sempre più proseliti e dall'altro si moltiplicano i signature analcolici ricercati, con prodotti freschi, magari a km0. Mi aspetto che i distillati senza alcol si diffonderanno ulteriormen



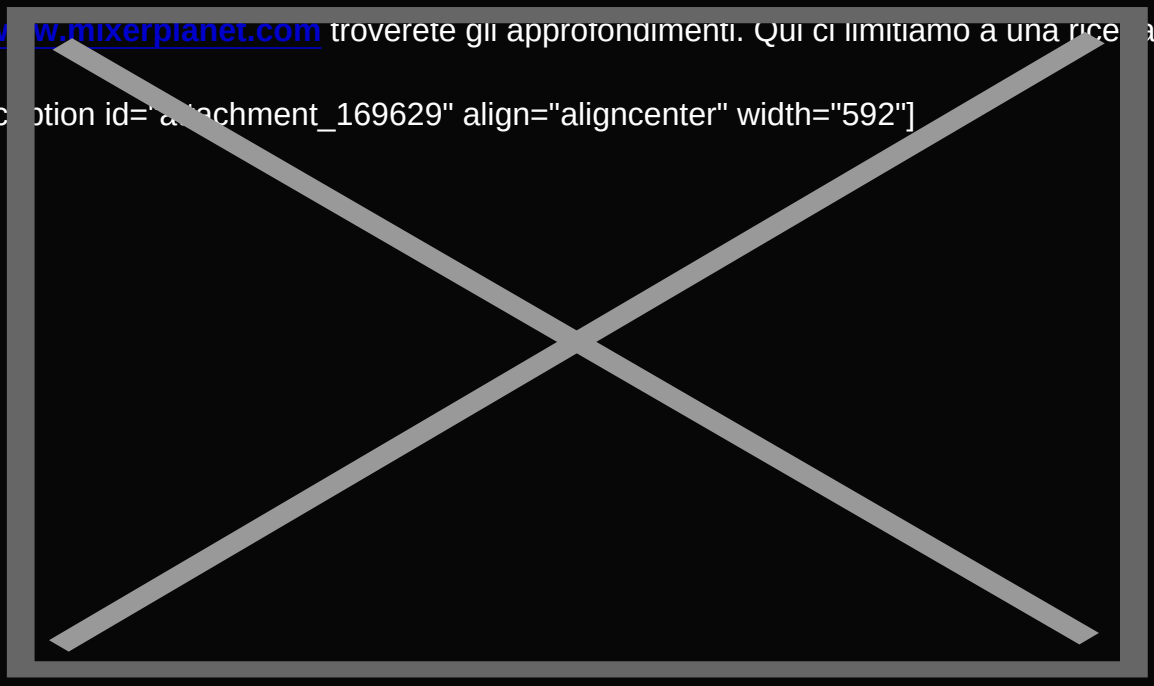
te perché permettono di creare cocktail sfiziosi a zero alcol o a basso contenuto alcolico", osserva Dom Costa, mixology manager di Velier (azienda che importa in Italia Seedlip). **Eugenio Muraro**, papà di **MeMento**, è sulla stessa linea: "I distillati analcolici sono ottime basi per realizzare cocktail in grado di appagare e gratificare la vista, l'olfatto e il palato dei clienti in cerca di drink senza o con poco alcol. Ma attenzione: per creare drink bilanciati è importante studiare gli abbinamenti e le presentazioni con scrupolo". Qualche idea? Ecco tre spunti: gli analcolici Spice & Tonic (Seedlip Spice 94 e Indian Tonic, decorato con un zest di pompelmo rosa) e Scent of

Yoga (MeMento Green, tè deteinato, sciroppo di zucchero e curcuma) e il low alcol Cactus Flower (MeMento Green, tequila, sciroppo di agave e succo di lime).

BIRRA, PISCO, GRAPPA

Birra, pisco e grappa (vedi il servizio sul distillato di vinacce) attirano l'attenzione dei bartender e sempre più frequentemente appaiono nelle drink list. La ricerca è appena iniziata e si ipotizza che il trend assumerà proporzioni maggiori. Ma è vietato improvvisare: sono ingredienti insidiosi, da analizzare e calibrare con cura. Nella rubrica Dalla Parte del Barman sul nostro sito www.mixerplanet.com troverete gli approfondimenti. Qui ci limitiamo a una ricetta.

[caption id="attachment_169629" align="aligncenter" width="592"]



Roma Bar Show è stata promossa e organizzata da RIBS SRL di Andrea Fofi, Fabio Bacchi, Leonardo Leuci e The Jerry Thomas Project e Giuseppe Gallo con la partnership di Acqua San Pellegrino. Molti gli sponsor/partner: Radio Globo, Banca Sella, Organics di Red Bull, Ghiaccio Facile, Birra Asahi, Peroni Cruda, Pratesi Hotel Division, Bernabei, Zero, Bartales, Agrodolce, BlueBlazer, ilGin.it e la nuova APP Tu Drink, il The Fork italiano del beverage.[/caption]

IN PILLOLE: TUTTI I TREND DI ROMA BAR SHOW 2019



LA PAROLA D'ORDINE È "TERRITORIALITÀ": vengono lanciati sul mercato nuovi

spirits con ingredienti locali. Un fenomeno che coinvolge l'intero mercato del beverage: dal gin al vermouth, dal rum al whisky, fino agli amari (emblematico il nuovo Amaro Venti – L'amaro Italiano, il primo preparato solo con botaniche raccolte in Italia secondo i metodi liquoristici tradizionali) Trainati dalla diffusa consapevolezza dell'importanza di un'alimentazione sana **GLI HEALTHY DRINK SPOPOLANO.** Risultato? **I DISTILLATI ANALCOLICI SI MOLTIPLICANO** e iniziano a trovare ampio uso nella mixology. **BIRRA, PISCO, GRAPPA ATTIRANO L'ATTENZIONE DEI BARMAN** e trainano gli investimenti delle aziende. Si prevede saranno sempre più presenti nelle cocktail list dei cocktail bar. **IL GIN RESTA IL DISTILLATO PREFERITO** da bartender e clienti. L'ultimo trend? il gin gastronomico (a base di ingredienti della cucina).

LA RICETTA



IMPEACHMENT ***un drink beer di Patrick Pistolesi titolare del Drink Kong di Roma***

Tecnica: Build

Ingredienti:

30 ml di liquore alla pesca (crème de pêche) home made

Top di Asahi Super Dry

Bicchiere: Highball

Scopri la video ricetta su: ***https://www.mixerplanet.com/patrick-pistolesi-sfata-molto-miti-sui-beer-drink-video_165926/***