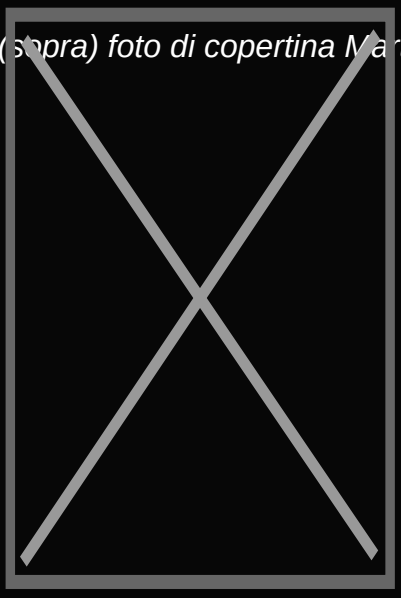
È l’ora dell’Italian Green Bitter Power

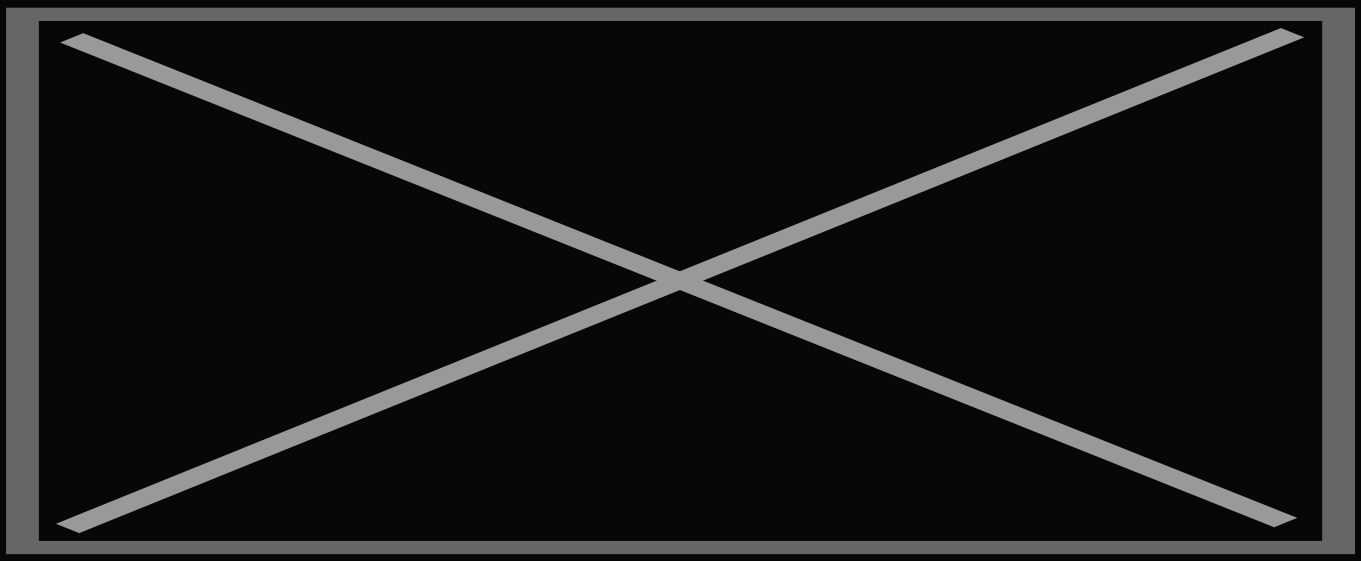
italian-green-2-dd9d0007

(sopra) foto di copertina Martino Dini



Degustazioni, seminari, presentazioni, lanci di prodotti in un circuito di bar uniti per una settimana dall’obiettivo di diffondere la cultura del bere miscelato responsabile e di qualità e da una drink list speciale divisa in quattro sezioni: *signature*, *eco drink*, *Ri-Esco a bere italiano* (categoria che promuove le eccellenze del nostro Paese) e *twist*. È il concept della **Florence Cocktail Week** che, dai 13 partecipanti dell’esordio, alla quinta edizione ha coinvolto ben 40 cocktail bar. Una kermesse ideata e organizzata da **Paola Mencarelli** e dal suo team che, mai come quest’anno, ha rappresentato l’opportunità per cogliere i trend e tracciare un quadro delle tendenze in atto nel mondo della mixology italiana.

[caption id="attachment_180737" align="aligncenter" width="700"]



Alcuni dei partecipanti alla Florence Cocktail Week Foto Martino Dini[/caption]

TREND

Non è più tempo di cocktail appariscenti nella forma, stravagante nelle materie prime e poco decifrabili al palato. I clienti cercano drink facili, leggeri, con ingredienti freschi di stagione e spirit locali. E i cocktail bar si adeguano. I signature cocktail e i twist del 2020 vedono protagonisti per lo più gli ingredienti nostrani, quando non proprio del territorio. Con un occhio per i prodotti biologici. E se bitter, amaro e vermouth sono al centro della scena, la grappa conquista terreno. Merito anche dell'impegno delle aziende, "finalmente consapevoli che usare la grappa nei drink non significa rovinare il prodotto, ma al contrario esaltarlo", **osserva Leonardo Veronesi titolare del Rivabar di Riva del Garda**, nome celebre nel settore che da vent'anni promuove l'utilizzo della grappa in miscelazione e da sei collabora con Marzadro. Essenziali nella presentazione, con decorazioni spesso povere e sempre funzionali, oggi i drink sono sempre più di frequente proposti in abbinamento a tapas, prodotti da forno e/o piatti studiati ad hoc. Non è tutto: complici la maggiore sensibilità verso le tematiche green e la necessità di contenere i costi, molte ricette sono pensate per ridurre al minimo gli sprechi, tanto da poter definire questi cocktail degli eco-drink. Ecco i trend emersi dalla Florence Cocktail Week 2020. "Della predilezione per i prodotti del territorio fiorentino e toscano, e comunque nazionali, è prova il successo della sezione Ri-Esco a Bere Italiano, introdotta già tre anni fa. E lo stesso discorso vale per l'attenzione all'ecosostenibilità che si esprime in green drink, da tre anni stabilmente fissi tra le nostre categorie", osserva Paola Mencarelli. Come si fa concretamente un eco-drink? "Innanzitutto, occorre limitare gli sprechi e scegliere materie prime stagionali dalla vita non troppo breve", risponde Luca Manni bar manager del Move On di Firenze.

LE TENDENZE IN PILLOLE



? Territorialità
? Essenzialità nella presentazione
? Bassa gradazione alcolica

INGREDIENTI UP:
Bitter, amaro, vermouth. In crescita l’uso della grappa.

CATEGORIE DRINK UP:
In generale, c’è un ritorno ai cocktail codificati IBA e una ricerca mirata a individuare il prodotto particolare capace di caratterizzare il drink. Grande attenzione in particolare per:
? **The Unforgettables IBA** (ne è prova il nuovo premio Award Best Martini Cocktail attribuito dalla Florence Cocktail Week 2020)
? **New Era Drink IBA** (come dimostra la categoria twist New Era Drink)