World's 50 Best Bars 2023, Musacci (Fipe): “Oggi la mixology non può stare in secondo piano”

20231020170834worlds-50-best-bars-2023-musacci-ee18cc77

C'è ancora una volta l'Italia in cima alla classifica dei **World's 50 Best Bars 2023**. Dopo il Paradiso di Barcellona, dell'italiano Giacomo Giannotti, quest'anno lo scettro del migliore se lo prende **il Sips**, locale contemporaneo situato sempre nella città catalana, firmato dall'altro connazionale **Simone Caporale** e dal socio **Marc Alvarez**. Senza contare che, nelle due edizioni precedenti, quella del 2021 e 2020, si era registrato il successo del londinese **Connaught Bar** con il trio tricolore composto da **Ago Perrone, Giorgio Bargiani e Maura Milia**.

Quella del Sips è quindi una vittoria che consegna al settore bar made in Italy un'ennesima soddisfazione: “*L'eccellenza nel mondo del bartending nel nostro Paese in Europa e nel mondo viene riconosciuta come tale* – ha dichiarato **Matteo Musacci**, Vice Presidente di **Fipe Confcommercio** – *Simone Caporale non è alla sua prima volta, anzi per lui si tratta di una riconferma: aveva già vinto con l'Artesian di Londra insieme ad Alex Kratena per ben quattro anni di seguito, dal 2012 al 2015*”.

Per Musacci oggi **il concetto di miscelazione** – elemento premiante insieme al concept del locale e all'esperienzialità per il Sips – non può essere messo in secondo piano. Così come la presenza di cinque locali italiani tra i migliori del mondo, tutti nelle grandi città, dovrebbe stimolare il comparto a portare sempre più stranieri anche all'interno delle piccole destinazioni e dei borghi. Insieme al Sips, tra i World's 50 Best Bars 2023, troviamo infatti **Drink Kong** a Roma (21°), **Freni e Frizioni** sempre nella Capitale (33°), il **1930** di Milano (42°), **L'Antiquario** di Napoli (44) e **Locale Firenze** (46°).

IL MECCANISMO (GIUSTO) ALL'ESTERO

Ma il Simone Caporale di turno in una destinazione estera, anziché in Italia, rappresenta un lustro per il Belpaese o uno svantaggio? “*Qui emerge quanto all'estero ci siano **le condizioni**, sopratutto per gli*

italiani, di un lavoro diverso rispetto a quello che si può fare qui – aggiunge Musacci – *Mi riferisco in prima battuta* ***all'attitudine della clientela verso il mondo della mixology****, in Italia il cocktail bar deve fare ancora molta strada per diventare quello che è negli altri Paesi. È molto più facile bere bene in un bar a Londra, seppur in un posto più defilato, che da noi. Perché in Italia la gestione è oggi diversa*".

E qui si innesca tutto **il discorso sulla revisione dei modelli di business**, necessaria per invertire **la tendenza delle chiusure (20mila in dieci anni),** e delle specializzazioni, che seguono chiaramente le nuove tendenze dei consumatori e che interessano tutti i momenti di consumo, a partire dalle colazioni e dal caffè.

HOTEL E MIXOLOGY

Altro fattore da considerare, all'interno della scalata del mondo bar in Italia, è quello che riguarda l' **hôtellerie di lusso**. Molto spesso all'estero, importanti cocktail bar sono infatti all'interno di alberghi luxury: come nel caso del **Connaught Bar** a Londra, al Connaught Hotel di Mayfair.

"In Italia ci stiamo arrivando in questi anni allo sviluppo alberghiero di lusso che è estremamente connesso a quello dei bar – spiega il Vice Presidente di Fipe – *È anche da qui che passa* ***la clientela internazionale e importante****, che si traduce necessariamente in conoscenza del marchio e del settore. È l'intero sistema a giovare di una serie di eccellenze*".

SERVE UNA GUIDA DELLA MISCELAZIONE

Infine, la questione **formazione**: "*Quella del nostro personale è ancora indietro, qui ci possono venire incontro le scuole: a migliorare la percezione di un mestiere, quello del bartender, del barman e della barlady che può* ***diventare eccellenza per un territorio****. Spesso si fa riferimento ai ristoranti stellati come valore aggiunto di una località, ma il fatto che abbiamo così tante guide di ristorazione e nemmeno una di miscelazione è un altro tema da affrontare"*, prosegue Musacci.

Che aggiunge: "*In generale, c'è poca attenzione al mondo bar. Non c'è praticamente differenza tra un bar aperto 12 ore al giorno, che ti fa un semplice spritz, rispetto a uno aperto quattro ore al giorno ma che studia di continuo per offrire un americano fatto bene con prodotti ricercati*", conclude Musacci.