Appuntamento dal 21 luglio al 16 agosto con il Bacaro Tour di Matteo Cassan

20250714145727matteocassan-b6ce7696

A Venezia spostarsi tra i diversi “bacari” - i bar tipici - per bere uno spritz e assaggiare i cicchetti, piccoli piatti della tradizione veneta è una consuetudine cittadina da oltre cinquant’anni. Proprio da questo rituale prende ispirazione **il Bacaro Tour ideato dal bartender veneto Matteo Cassan**, che lo ripropone nella sua regione per far conoscere e promuovere **Fizzy Peach**, la soda alla pesca bianca lanciata da The Organics by Red Bull lo scorso inverno. In programma **dal 21 luglio al 16 agosto**, il Bacaro Tour di Matteo Cassan prevede **10 tappe in diverse località del Veneto**, con il bartender come special guest all’interno dei locali aderenti.

«*Io e la mia fidanzata volevamo creare un’esperienza conviviale e coinvolgente, e il lancio della soda alla pesca bianca di Red Bull a febbraio ci ha offerto l’occasione per sviluppare un progetto in questa direzione. Abbiamo quindi deciso di legare il lancio del prodotto a una strategia commerciale basata proprio sulla convivialità: un tour di 10 date in giro per il Veneto, che abbiamo chiamato Bacaro Tour 2.0, una versione moderna del tradizionale bacaro tour. In ogni tappa proponiamo cocktail ispirati a Venezia nell’epoca delle spezie e della Via della Seta, abbinati ai piatti proposti da ciascun locale. Il tutto raccontando la nostra visione, la nostra passione e utilizzando le referenze di Organics by Red Bull, in particolare Fizzy Peach*», dichiara **Matteo Cassan a Mixerplanet.**

UN FORMAT ITINERANTE

Il format del Bacaro Tour 2.0 è **libero e accessibile a tutti**: ogni tappa si svolge all’interno di un locale, senza prenotazione obbligatoria né ingressi esclusivi. I clienti possono entrare normalmente e vivere l’esperienza scegliendo tra diverse proposte create ad hoc per la serata. «*Io sarò presente come special guest dall’aperitivo fino all’inizio del dopocena, preparando cocktail ispirati alla storia e all’identità del territorio. I clienti potranno acquistare pacchetti che abbinano drink e cicchetti del locale per vivere al meglio questa esperienza*», spiega Cassan.

Il progetto, testato con successo nel 2024 all'interno di scuole di formazione e in eventi privati, ora entra in una nuova fase: le dieci date estive servono a **confermare l'interesse del pubblico e trovare nuovi partner per ampliare il format**. «*Una ricerca di mercato fatta a inizio anno ci ha confermato che questo tipo di proposta piace molto al cliente medio. Lo abbiamo riscontrato anche durante la data zero, lo scorso sabato all'Aurora Beach Club del Lido di Venezia. Ora vogliamo crescere: se un locale è interessato a portare questa esperienza nel proprio spazio, siamo aperti a collaborazioni per svilupparla insieme*», aggiunge il bartender.

L'obiettivo è chiaro: partire da Venezia, dove la cultura del bacaro è radicata, per **portare il format in tutta Italia**, adattandolo alle tradizioni gastronomiche locali. «*Immaginiamo un Bacaro Tour a Palermo, ad esempio, dove al posto dei cicchetti potremmo abbinare i cocktail a pane e panelle. L'idea è unire ogni volta il drink giusto con il cibo del territorio, creando un'esperienza unica e locale*», conclude Cassan.

LE TAPPE CONFERMATE

21 luglio FRIDA TAPAS BAR

22 luglio Bussola - Venezia

24 luglio VILLA CRESCENTE

29 luglio PALAZZO VENEZIANO - Venezia

06 agosto Castelli di R&G

08 agosto ANNA E RIDO

09 agosto KIMEIA

16 Agosto Makalè - Jesolo

Valentina Lagati Sirino