Bitter Bar Firenze: la nuova drink list tra studio dei classici e cultura del bere

20260210092833mehran

In un momento in cui molte drink list puntano sull'effetto immediato o sull'originalità a tutti i costi, Bitter Bar Firenze sceglie una direzione diversa. La drink list 2026 nasce da un lavoro di studio e sottrazione, che riporta al centro la struttura dei cocktail storici e il senso stesso della miscelazione classica, riletta con strumenti contemporanei ma senza forzature. Un approccio che conferma l'identità del Bitter Bar come luogo di ricerca e pratica consapevole, dove la tecnica non è mai fine a sé stessa ma sempre al servizio della leggibilità del sorso.

Dai cocktail storici a una nuova grammatica del bere

Il punto di partenza del lavoro è la storia. Cocktail come il Bobby Burns e l'À La Louisiane diventano esempi concreti dell'impostazione della drink list: due whisky cocktail emblematici, legati rispettivamente alla tradizione scozzese e alla New Orleans di inizio Novecento, che vengono riletti senza snaturarne l'identità. Ogni drink parte da una base storica riconoscibile e viene interpretato attraverso scelte tecniche precise su ingredienti, estrazioni e proporzioni. Ne risulta una carta che invita l'ospite – e il professionista – a confrontarsi con sapori meno immediati, mantenendo però equilibrio, chiarezza e profondità.

All'interno di questo lavoro sui classici emerge anche uno sguardo personale, legato al percorso di Mehran Lashgari, bar manager e proprietario del Bitter Bar dal 2022, capace di portare il locale ad essere inserito nella classifica Top 500 Bars alla posizione 349. Le sue origini persiane non diventano mai una dichiarazione esplicita, ma affiorano in modo naturale attraverso alcuni ingredienti, registri aromatici e riferimenti culturali che arricchiscono la drink list. Si tratta di un livello di lettura sottile, che si innesta nel lavoro sui cocktail storici senza sovrapporsi ad esso, offrendo al pubblico la possibilità di avvicinarsi a gusti meno consueti e a combinazioni aromatiche differenti, sempre mantenendo equilibrio e leggibilità.

Low-alcohol sì, analcolico no

Accanto al lavoro sui cocktail, la drink list 2026 riflette una scelta consapevole anche sul piano delle materie prime. Bitter Bar Firenze continua a lavorare con referenze selezionate per qualità. In carta trovano spazio, tra gli altri, i vermouth e il ratafià Aprutium, prodotti nati in Abruzzo dall'idea di Antonio Palermo, abruzzese di origine e bartender attivo a Firenze. Referenze di linea per Bitter Bar, appartengono a una fascia qualitativa alta e sono pensate per la miscelazione, con un profilo aromatico preciso e una versatilità capace di dialogare con la struttura dei cocktail storici senza sovrastarli. La drink list accoglie inoltre Yerbito, liquore toscano all'erba mate che richiama la cultura uruguaiana, utilizzato ad esempio in Ruò Yôu Ruò Wú, e Jimmy The Tonic Companion firmato Fermenthinks Distillery, soluzione pensata per lavorare sulla bassa gradazione alcolica mantenendo complessità e funzione in miscelazione, come nel cocktail Sussurro. Prodotti diversi tra loro, accomunati da un approccio che privilegia ricerca, equilibrio e consapevolezza.

Il tema del consumo responsabile, infine, viene affrontato dal Bitter Bar in modo coerente con la propria identità. Ispirandosi al periodo del Proibizionismo – non come semplice riferimento estetico, ma come posizione culturale – il locale non propone cocktail completamente analcolici. La scelta è invece quella di lavorare su cocktail low-alcohol, a bassa gradazione, come alternativa consapevole che non rinuncia a struttura, gusto e carattere. Una visione che richiama l'origine stessa di questo tipo di locali: luoghi nati per bere, non per simulare il bere.

Bitter Bar Firenze si conferma inoltre come whisky bar, con una selezione ampia e curata di etichette provenienti da diverse aree produttive, pensata tanto per l'appassionato quanto per chi desidera approfondire questa categoria attraverso il dialogo diretto con il bartender. Accanto alla proposta liquida, la stagione 2026 introduce anche una piccola selezione food, studiata per accompagnare la degustazione e rafforzare l'esperienza complessiva dell'ospite, senza mai sovrastare il ruolo centrale del cocktail.

Homa: un twist sul Jungle Bird

È in questo contesto che Homa trova la sua collocazione naturale. Tra i drink che hanno suscitato maggiore interesse anche tra la stampa di settore, si distingue come uno dei cocktail più rappresentativi del nuovo menu. Un twist sul Jungle Bird, riletto attraverso una struttura più scura e stratificata, in cui l'amaro canonico viene sostituito da un lavoro più profondo sul registro agrumato e speziato. A base di rum Diplomatico Mantuano, Homa integra bitter al lime nero persiano, melassa di

melagrana, ananas, lime e zenzero, con un equilibrio calibrato tra dolcezza, acidità e componente amaricante. Il drink si chiude con un’aria di zenzero, che alleggerisce il sorso e ne prolunga la freschezza.

Il nome richiama l’Homa (in persiano ????, Hom?), uccello leggendario della mitologia persiana, simbolo di prosperità, fortuna e regalità. Secondo la tradizione, l’Homa non tocca mai terra e vive costantemente in volo, portando felicità a chiunque venga sfiorato dalla sua ombra. Un riferimento che si riflette nella costruzione del cocktail, sospeso tra riconoscibilità e scoperta, senza mai appesantire l’esperienza.