Il debutto di Europe's 50 Best Bars: intervista alla Head of Content Emma Sleight

34229564-3a45-4e72-844c-c4f7ea7e73fe

Per la prima volta anche l'Europa avrà una classifica interamente dedicata ai suoi migliori cocktail bar. Il 30 giugno, ad Amsterdam, debutterà Europe's 50 Best Bars, nuovo progetto firmato 50 Best destinato a diventare uno dei principali riferimenti del settore. Ne abbiamo parlato con Emma Sleight, Head of Content di The World's 50 Best Bars, che ci ha raccontato come nasce questa iniziativa, quale ruolo continua ad avere l'Europa nella mixology mondiale e quali tendenze segneranno il futuro dell'ospitalità.

Dopo anni di classifiche globali e regionali dedicate ai bar in Asia e Nord America, perché l'Europa ha dovuto aspettare il 2026 per avere una lista interamente dedicata ai suoi cocktail bar?

Le comunità dei bartender europei stanno vivendo una fase di grande crescita, soprattutto negli ultimi anni. Ci è sembrato il momento giusto per dedicare all'Europa una classifica e un programma di premi specifici. Dopo il successo delle nostre graduatorie internazionali, volevamo riconoscere il contributo straordinario dell'Europa alla cultura mondiale del cocktail e rafforzare il dialogo con una scena sempre più dinamica e diversificata.

Per decenni l'Europa è stata considerata la culla della cultura del cocktail. È ancora così oggi o il continente vive più della propria eredità che di una reale capacità di innovare?

L'Europa resta la culla della moderna cultura del cocktail e continua a esercitare un'enorme influenza sul settore. Città come Londra, Barcellona e Atene figurano stabilmente tra le grandi destinazioni

internazionali, mentre bartender provenienti da tutto il continente si distinguono per preparazione tecnica, conoscenza delle materie prime e rispetto della tradizione. Oggi, però, l'innovazione europea passa meno attraverso effetti spettacolari e più attraverso sostenibilità, ricerca tecnica e valorizzazione delle produzioni locali. La riscoperta di ingredienti e distillati regionali rappresenta una delle tendenze più interessanti. Sebbene molti locali mantengano una forte attenzione ai grandi classici, alle location storiche e ai distillati tradizionali, oggi la creatività europea si esprime spesso in maniera più sottile. I bar del continente stanno guidando il cambiamento soprattutto sul fronte della sostenibilità, promuovendo pratiche zero waste, filiere corte e valorizzazione dei prodotti locali. In Nord America, Asia e America Latina, invece, il cambiamento appare spesso più rapido e immediatamente visibile. Città come New York, Città del Messico, Singapore e Tokyo continuano a spingere i confini della creatività con concept e format che risultano più dirompenti. jL'Europa non è più l'unico motore dell'innovazione, ma rimane uno dei pilastri della mixology contemporanea: la sua forza continua a essere la profondità, più che l'effetto sorpresa.

Entrare nella lista può cambiare radicalmente il futuro economico di un bar. Vi sentite a vostro agio con il livello di influenza che oggi 50 Best esercita nel creare vincitori e vinti?

Il nostro obiettivo è sostenere e valorizzare la scena dei bar europei, mettendo in luce sia le realtà affermate sia quelle emergenti. Essere presenti nella classifica può certamente generare maggiore visibilità e nuovi clienti, ma preferiamo concentrarci sui locali premiati piuttosto che su quelli esclusi. Crediamo inoltre che 50 Best favorisca la scoperta di nuove destinazioni e contribuisca alla crescita dell'intero settore.
Accanto alla classifica esiste anche 50 Best Discovery, la nostra piattaforma dedicata alle migliori destinazioni gastronomiche e ai migliori bar del mondo, con cui oggi raccontiamo oltre 3.700 locali distribuiti in più di 600 città. Dopo il grande aggiornamento del febbraio 2025 sono stati aggiunti oltre 500 nuovi indirizzi. Inoltre, durante tutto l'anno realizziamo contenuti editoriali, newsletter e pubblicazioni sui social dedicate ai bar europei che rappresentano esempi virtuosi sotto molteplici aspetti. Per essere raccontati nei nostri contenuti non è necessario figurare in una delle classifiche 50 Best.

Come risponde a chi sostiene che le classifiche internazionali finiscano spesso per premiare i locali più visibili e mediatici piuttosto che quelli realmente

migliori?

L'obiettivo di Europe's 50 Best Bars è valorizzare talento, innovazione e diversità presenti in tutta Europa. L'Academy è composta da oltre 300 esperti provenienti da undici macroregioni europee: bartender, proprietari di locali, giornalisti e appassionati che viaggiano molto e hanno sensibilità differenti. Non imponiamo criteri rigidi. Ogni votante esprime un giudizio personale basato sulle proprie esperienze e proprio questa pluralità di punti di vista permette alla classifica di rappresentare realtà molto diverse tra loro, dalle grandi capitali ai locali meno conosciuti.

Amsterdam, Londra, Parigi e Barcellona godono inevitabilmente di una visibilità maggiore. Come può un piccolo cocktail bar indipendente situato in una destinazione meno conosciuta competere ad armi pari?

Come accade in qualsiasi sistema di voto internazionale, il risultato finale riflette inevitabilmente anche i luoghi che i votanti hanno avuto l'opportunità di visitare.
Con l'evoluzione dei flussi di viaggio e con la crescita dell'industria, però, evolve anche la classifica. Parallelamente al ranking, piattaforme come 50 Best Discovery ci consentono di mettere in luce un numero molto più ampio di locali e destinazioni in tutto il mondo.
L'Europa centrale e orientale rappresenta un ottimo esempio. Pur essendo spesso percepita come un'area meno visibile, sta sviluppando alcune delle scene del bartending più solide e convincenti del continente. Città come Praga, Budapest e, sempre più spesso, Bratislava e Lubiana stanno crescendo grazie alla collaborazione tra professionisti, a una forte identità locale e alla qualità del lavoro svolto, più che grazie all'hype mediatico.

Le classifiche finiscono spesso per influenzare le tendenze globali. Esiste il rischio che i bar inizino ad assomigliarsi sempre di più nel tentativo di conquistare i voti della giuria?

È un rischio teorico, ma la varietà di prospettive presenti nell'academy contribuisce a evitarlo. C'è chi predilige gli hotel bar, chi i locali di quartiere, chi le realtà indipendenti o le grandi città. Questa diversità fa sì che vengano premiati stili e concept molto differenti.
Quando un locale mette i premi davanti all'ospitalità e alla qualità dell'esperienza, il risultato si

percepisce subito. Per questo invitiamo sempre i bartender a considerare i riconoscimenti come la conseguenza del loro lavoro, non come il traguardo da inseguire.

Quanto conta l'identità culturale locale rispetto alla qualità tecnica dei cocktail? Un bar può entrare nella top 50 rimanendo profondamente legato alle proprie tradizioni?

Assolutamente sì. Anzi, stiamo assistendo a una crescente attenzione verso ingredienti locali, piccoli produttori e cocktail ispirati al territorio, indipendentemente dalle dimensioni del locale.
Anche la crescente sensibilità verso la sostenibilità sta spingendo molti bar a privilegiare filiere a basso impatto ambientale, collaborando con produttori locali nella costruzione delle proprie drink list e scegliendo ingredienti naturali lavorati con il minimo intervento possibile. Allo stesso tempo, chi viaggia cerca sempre più autenticità. Gli ospiti apprezzano i locali capaci di raccontare il territorio attraverso i prodotti, gli ingredienti e le storie che li accompagnano. È proprio questa autenticità che permette ai bar di distinguersi.

Nel 2026 che cosa definisce davvero un grande bar? Il drink, l'ospitalità, il design, lo storytelling o l'impatto culturale?

Non esiste una definizione universale di "miglior bar". Ogni membro dell'Academy vota secondo la propria esperienza e sensibilità, per questo non imponiamo criteri prestabiliti.
La forza di Europe's 50 Best Bars sta proprio nel rappresentare locali molto diversi tra loro per stile, atmosfera e filosofia. È questa pluralità a rendere la classifica realmente rappresentativa della scena europea.

Oggi molti locali parlano di sostenibilità. Come distinguete un impegno autentico da una semplice operazione di marketing?

Così come accade per The World's 50 Best Bars e per tutte le classifiche regionali, anche Europe's 50 Best Bars assegna il Ketel One Sustainable Bar Award, il riconoscimento dedicato al locale che dimostra il più concreto e significativo impegno in materia di sostenibilità.
Il premio valorizza quei bar che rappresentano un modello di ospitalità responsabile e che vengono

valutati secondo tre aree fondamentali: impatto ambientale, responsabilità sociale e politiche di approvvigionamento.
La selezione è completamente indipendente e viene affidata ai nostri partner della Sustainable Restaurant Association, che effettuano una valutazione approfondita delle pratiche adottate da ciascun locale.

Se dovessi indicare una sola tendenza destinata a trasformare la scena europea dei cocktail bar nei prossimi cinque anni, quale sceglieresti?

Credo che assisteremo a un ritorno dell'ospitalità autentica, capace di andare oltre lo spettacolo. Faranno la differenza i locali con una forte identità, un'atmosfera accogliente e team che amano davvero il proprio lavoro. I clienti cercano sempre più attenzione, riconoscimento e continuità, più che effetti speciali.
Questa evoluzione si riflette anche nella crescita delle proposte low e no alcol, pensate con la stessa cura dei cocktail tradizionali.
Allo stesso tempo, menu troppo complessi, scenografie fini a sé stesse e concept costruiti solo per i social perderanno progressivamente importanza. Alla fine saranno premiati i bar capaci di far sentire ogni ospite accolto e ricordato, molto più di quelli che puntano soltanto all'impatto visivo.

Oggi alcuni cocktail bar sembrano progettati più per Instagram che per l'esperienza reale dell'ospite. È un'evoluzione inevitabile?

Non credo. Alcuni locali scelgono di puntare su un forte impatto visivo, ma non è questa la chiave del successo. Un grande bar continua a distinguersi per come fa sentire i propri ospiti: atmosfera, accoglienza, qualità dei drink e capacità di creare relazioni restano più importanti di una fotografia perfetta. I migliori locali sanno coniugare estetica e sostanza, offrendo un'esperienza autentica. Del resto anche il pubblico è molto vario: c'è chi cerca ambienti scenografici e chi preferisce locali più discreti, con una forte identità e un'elevata qualità tecnica.

In un'epoca sempre più influenzata dalla tecnologia e dall'automazione, quali aspetti dell'ospitalità resteranno irriducibilmente umani?

Tecnologia e automazione avranno un ruolo sempre più importante, ma il cuore dell'ospitalità resterà umano. Nulla potrà sostituire la capacità di leggere un ospite, ricordarne le preferenze, creare un senso di accoglienza e adattarsi con spontaneità alle diverse situazioni. L'intelligenza artificiale sarà preziosa nella gestione operativa, dalle scorte alla progettazione dei menu, e potrà offrire anche spunti creativi. Ma dovrà sempre supportare, non sostituire, il giudizio umano. La vera opportunità sarà liberare tempo ai bartender perché possano dedicarsi ancora di più alle persone. La tecnologia dovrà rimanere un supporto discreto, lasciando al centro il rapporto con l'ospite.

Negli ultimi anni abbiamo assistito all'affermazione di destinazioni tradizionalmente considerate fuori dalle grandi capitali del cocktail. Possiamo aspettarci qualche sorpresa geografica in questa prima classifica europea?

Bisognerà aspettare la cerimonia di premiazione. Negli ultimi anni, però, è stato molto positivo vedere crescere il riconoscimento riservato all'Europa centrale e orientale. Penso, ad esempio, al Mirror Bar, che nel 2025 ha conquistato il Disaronno Highest New Entry Award ai The World's 50 Best Bars e che recentemente ha ricevuto anche il primo Michter's Art of Hospitality Award nella storia di Europe's 50 Best Bars.

È importante ricordare che nessun membro dell'organizzazione 50 Best partecipa alle votazioni. Personalmente ho la fortuna di viaggiare molto e continuo a essere colpita dal livello raggiunto dalla scena europea. Tecnica, creatività e innovazione crescono costantemente. Sarò ad Amsterdam per la cerimonia di premiazione e non vedo l'ora di visitare alcuni dei migliori bar della città. Ho già una lunga lista di locali europei che spero di conoscere nei prossimi mesi.

Lavorando alla prima edizione di Europe's 50 Best Bars, c'è stato un paese o una scena nazionale che ti ha sorpresa più di quanto ti aspettassi?