L'Europa che cambia il cocktail: oltre Londra e Barcellona cresce una nuova geografia della mixology

Per anni la geografia della mixology internazionale è sembrata ruotare attorno a poche città simbolo. Oggi qualcosa sta cambiando. Nel suo ultimo approfondimento, Diego Ferrari nel suo blog osserva come anche le classifiche internazionali, a partire dai 50 Best Bars, stiano iniziando a riconoscere il valore di una nuova generazione di locali nati fuori dai tradizionali epicentri del bere miscelato. A raccontare questa trasformazione sono quattro protagonisti provenienti dall'Europa centro-orientale e alpina: Kostas Karvounis del Dunlin Bar di Innsbruck (50° nei *50 Best Bars Europe* e miglior bar d'Austria), Pavel Sochor di Alma a Praga (25° in Europa e miglior bar della Repubblica Ceca), Sofo Cali di Nouvelle Vague a Tirana (16° in Europa, miglior bar d'Albania e 42ª figura più influente della Bar World 100) e Krzysztof Ciemiera di Art Bar a Katowice, vincitore del Campari One To Watch Award 2026. L'analisi di Ferrari suggerisce che non si tratta di episodi isolati. Questi locali non stanno cercando di imitare Londra o Barcellona, ma costruiscono un'identità fondata sul territorio, sulle comunità locali e su un modo diverso di intendere l'ospitalità. È forse questo il segnale più interessante: la qualità non è più monopolio delle grandi capitali del cocktail. Le classifiche continuano a essere importanti, ma iniziano a intercettare scene che fino a pochi anni fa restavano fuori dal radar internazionale. Per l'Italia è una riflessione che vale la pena raccogliere. Se città come Tirana, Katowice, Praga o Innsbruck riescono a imporsi grazie a progetti originali e fortemente radicati nel proprio contesto, significa che il successo internazionale non dipende più soltanto dalla forza della destinazione turistica. A fare la differenza sono visione, personalità e capacità di raccontare un territorio attraverso il bar. Ed è probabilmente questa la direzione verso cui si sta muovendo la mixology europea.