Il bar italiano ha talento, ma non sa fare sistema

Il Moebius di Milano conquista il secondo posto ai World's 50 Best Bars, il miglior risultato mai ottenuto da un locale italiano. Eppure, secondo Carlo Carnevale, che firma su **The Garnish** un lungo editoriale, dietro questo successo individuale si nasconde un settore sempre più fragile. Il problema non è tanto la posizione dei bar italiani nelle classifiche internazionali, quanto l'incapacità di costruire una comunità professionale capace di valorizzare il talento, condividere opportunità e rappresentare interessi comuni.

Il punto di partenza è una dichiarazione di Lorenzo Antinori, fondatore del Bar Leone di Hong Kong, che dopo la seconda vittoria consecutiva ai 50 Best ha indicato tre differenze tra l'Asia e l'Italia: meno tasse, maggiore velocità di evoluzione e una comunità professionale molto unita. Quest'ultima, per Carnevale, è l'elefante nella stanza. “Fare sistema” è diventata un'espressione ricorrente nella mixology italiana, ma raramente si traduce in iniziative concrete. La diagnosi coinvolge diversi aspetti. Il talento parte e raramente torna, a differenza di Lima, Dublino o Manchester. I leader latitano: nei giorni dei 50 Best a Milano tre o quattro bar hanno lavorato moltissimo e gli altri sono rimasti impacchettati, brandizzati e semivuoti, in un calendario di eventi ingestibile. E manca, secondo Carnevale, la consapevolezza che un cocktail bar di provincia non debba necessariamente imitare quelli delle grandi capitali per costruire una propria identità. Particolarmente severo il giudizio sulla formazione e sulla comunicazione. Al Roma Bar Show, osserva l'autore, le sale dedicate agli incontri professionali sono rimaste spesso semivuote, mentre il settore continua a dare spazio a formatori e influencer la cui notorietà non sempre corrisponde a una reale esperienza dietro il banco. Anche il giornalismo specializzato finisce sotto accusa, tra classifiche superficiali, comunicati ripubblicati senza approfondimento e contenuti commerciali non dichiarati. Un sistema informativo che, anziché stimolare il confronto, rischia di alimentare l'autoreferenzialità. Sul quadro pesano poi le difficoltà economiche. Il ridimensionamento degli organici dei grandi gruppi degli spirit, con i tagli che hanno coinvolto anche Diageo, Campari e Brown-Forman, rischia di impoverire proprio le attività di formazione e sostegno ai bartender. A questo si aggiunge, secondo Carnevale, l'assenza di una

rappresentanza politica specifica per i locali della sera, oggi ricompresi in associazioni che devono tutelare interessi molto differenti. Tra i modelli da considerare cita la Night Time Industries Association britannica e le figure istituzionali dedicate all'economia notturna presenti in alcune città straniere.

L'aspetto più interessante dell'editoriale è che sposta la discussione dai premi alle condizioni che permettono a un settore di crescere. Le classifiche possono dare visibilità a singoli locali, ma non sostituiscono formazione, collaborazione, investimenti e rappresentanza. E un Paese capace di esprimere alcuni dei migliori bartender del mondo non è necessariamente altrettanto capace di offrire loro un sistema professionale competitivo. Il titolo, volutamente provocatorio, parla dell'ora più buia del bar italiano. Forse è una diagnosi estrema, ma pone una domanda difficile da eludere: quanto del successo della mixology italiana appartiene davvero al sistema e quanto dipende dall'iniziativa di singoli professionisti che riescono ad affermarsi nonostante i suoi limiti?