

# A Londra il migliore bar del mondo, gestito da Perrone e Bargiani

perrone-05f33c8d

**Ago Perrone e Giorgio Bargiani**, Director of Mixology e Head Mixologist, si sono aggiudicati insieme al team del noto **Connaught Bar di Londra** la prima posizione nella classifica **World's 50 Best Bars 2020**, gli "Oscar" del mondo del bere miscelato, la cui cerimonia di premiazione si è tenuta online giovedì 5 novembre.

Aperto nel 2008 al Connaught nella elegante zona di Mayfair, il locale è oggi un cult per gli amanti di cocktail di tutto il mondo, dagli amatori agli esperti. Non a caso il team, composto da 20 persone - dai bartender allo staff di sala e ai bar back - si è aggiudicato in passato numerosi altri riconoscimenti. Dalla ricerca dei migliori ingredienti fino alle tecniche più raffinate il team del Connaught Bar continua a essere un punto di riferimento nel campo della mixology internazionale, grazie anche alla capacità di rielaborare i classici in creazioni originali.

Il premio arriva quasi al termine di un anno denso di cambiamenti, difficoltà, ma anche di innovazione e gratificazioni. Nell'ultimo anno, Perrone e Bargiani si sono dedicati a tanti progetti: da collaborazioni portate avanti e riadattate durante il periodo del lockdown, seminari e masterclass dal vivo o virtuali, attività pro bono a supporto di colleghi e iniziative di beneficenza, campagne creative e digitali, e, non ultima, la creazione del nuovo menu d'avanguardia **Formae**, un progetto di squadra che ha visto il team rinnovare la drink list per la riapertura post-lockdown a settembre.

Sempre sotto la guida del comasco Ago Perrone, il Connaught Bar vede nel team una forte presenza italiana, dall'Head Mixologist Giorgio Bargiani, pisano, alla bar manager Maura Milia, cagliaritano.

## La ricetta: Connaught Martini

Più che un cocktail, il Connaught Martini è un'icona, tanto celebre tanto da avere il suo rituale di servizio. Studiata e creata con l'obiettivo di rivisitare la tradizione più classica degli hotel bar e rendere

l'ospite parte centrale, vero e proprio protagonista di questo teatro gustativo, la preparazione è un'esperienza che porta il mixologist al tavolo con l'emblematico "Martini Trolley". Su questo elegante carrello, si trova tutto l'occorrente per realizzare il Martini a seconda dei gusti di ogni ospite, che può lasciarsi consigliare per creare il proprio profilo aromatico personalizzato scegliendo il distillato di base (vodka, o gin, o addirittura il Connaught Bar Gin, concepito e distillato dagli stessi Perrone e Bargiani) e un bitter aromatico fra i 5 customizzati a cui verrà poi aggiunta la miscela di distillato, un blend di vermouth e garnish (limone di Amalfi o oliva di Castelvetro). Notare bene, questo è stirred, not shaken.

**Ingredienti:**

75 ml Connaught Bar Gin oppure vodka

15 ml blend di vermouth extra dry italiano, vermouth bianco francese, vermouth bianco tedesco

3 gocce di Connaught bitters (a scelta tra: tonka, ginseng e bergamotto, cardamomo, lavanda, semi di coriandolo)

**Preparazione:**

Mescolare i distillati su ghiaccio e filtrare in una coppa martini raffreddata in cui è stato versato uno dei bitter.

**Garnish:**

Decorare con una scorza di limone di Amalfi o, con un'oliva di Castelvetro. Servire con un sorriso, secondo il motto "Straight up with style and don't forget the smile"