Bitter Bar Firenze: il salotto anni Venti di Mehran Lashgari

20241030090356bitterbarindex-8021a9d8

A due anni dalla nuova gestione, il **Bitter Bar di Firenze** celebra un **importante traguardo sotto la guida di Mehran Lashgari**, trasformando il locale in uno dei punti di riferimento per la mixology fiorentina. Situato a pochi passi da Piazza Santa Croce, il bar offre **un'esperienza esclusiva e ricercata**, riservata a veri intenditori e a tutti coloro che desiderano immergersi nell'atmosfera affascinante degli anni Venti.

MEHRAN LASHGARI: LA DIAGNOSI DEL GUSTO

Mehran Lashgari, bartender, **sommelier e radiologo**, ha intrapreso il suo percorso professionale a Firenze, dove si è lasciato affascinare dal mondo della miscelazione.

Originario dell'Iran, Mehran si era inizialmente trasferito in Toscana per studiare radiologia, laureandosi con successo. Tuttavia, quello che era iniziato come un semplice lavoretto per arrotondare (croce e delizia di molti in questo settore) si è poi trasformato nella sua vera passione. Con il tempo, ha acquisito esperienza **lavorando in rinomati hotel, pub, cocktail bar e american bar**, affinando così la sua tecnica e sviluppando un proprio stile unico.

La vera svolta nella sua carriera è arrivata nel 2022, quando l'ex proprietario del Bitter Bar ha deciso di lasciare l'Italia, offrendo a Mehran l'opportunità di prendere le redini del locale. Da allora, Mehran ha saputo **"diagnosticare" i gusti dei suoi clienti**, passando le loro preferenze ai raggi X e proponendo cocktail che non solo deliziano, ma sorprendono.

UN RIFUGIO PER VERI INTENDITORI

Il Bitter Bar è il luogo ideale per **riscoprire i grandi classici della mixology**, molti dei quali ormai dimenticati, lontano dalle mode contemporanee che fanno uso eccessivo di tecniche moderne come

chiarificazioni estreme o l’utilizzo spasmodico del rotavapor.

Mehran, grazie alla sua profonda conoscenza dei cocktail classici, è in grado di realizzare **drink tailor-made**, creati su misura per i gusti del cliente. Il suo approccio all’ospitalità, radicato nelle sue origini medio-orientali, si manifesta in ogni dettaglio, creando un’atmosfera accogliente e intima che rende il Bitter Bar un rifugio esclusivo.

LA NUOVA DRINK LIST

Il lancio della **nuova drink list** rappresenta un **ulteriore passo avanti per il Bitter Bar**, dove ogni cocktail è il risultato di un'accurata ricerca e di un equilibrio perfetto tra ingredienti di alta qualità.

La selezione è pensata per offrire un'esperienza sensoriale completa, capace di **trasportare gli ospiti in un viaggio gustativo unico**. Tra i nuovi signature drinks, spicca il **Cacao Royal**, un sorprendente cocktail a base di rum Matusalem 15 anni, arricchito da cacao bianco e cioccolato fondente, bilanciato da una soluzione citrica che ne esalta la dolcezza e crea un'armonia avvolgente.

Accanto a questo, per gli amanti della vodka, **Bolla di Stagione** è un highball che varia a seconda dei prodotti freschi disponibili. La stagionalità di questo long drink rende ogni visita al bar un'esperienza nuova e sempre diversa. Per i mesi autunnali e invernali, i clienti ameranno due cocktail whisky-based che si fanno strada nella drink list: **Incanto ed Essenza**. Il primo, a base di Woodford Reserve, è speziato e floreale, con una combinazione di cannella, zenzero e un bitter che ne esalta le note complesse. Essenza, preparato con Laphroaig 10 anni, mizunara e sherry fino, offre invece un'esperienza più legnosa e amara, ideale per chi cerca sapori profondi e intensi.

Non si può dimenticare l'**Insolito Gimlet**, uno dei cocktail preferiti di Mehran, che unisce il gin giapponese **Roku**, preparato con sei diverse botaniche, a un cordiale allo zafferano persiano, completato da una nota di acidità dello champagne. Questo drink racconta un viaggio attraverso paesi lontani, dall'Oriente al Medio Oriente, regalando a ogni sorso una vera avventura sensoriale.

Completano la lista il **Nube Rosa**, un cocktail vellutato e pungente a base di 400 Conejos mezcal, aceto di mele al miele amaro e lampone, ideale per chi ama l'equilibrio tra dolcezza e acidità, e il **Tequila Pearadise**, un agrodolce e fragrante mix di 1800 Reposado, cognac alla pera, essenza di lime e acido citrico.

Ogni cocktail della nuova drink list è pensato per esaltare il concetto di cocktail experience, dove **il cliente non si limita a bere, ma si immerge in un vero e proprio viaggio gustativo**, arricchito dalla professionalità e dall'attenzione al dettaglio di Mehran.

UN'ATMOSFERA ESCLUSIVA

Entrare al Bitter Bar non è un’esperienza come le altre. Qui, **l’attenzione al cliente è massima**: per accedere è necessario **suonare un campanello**, e Mehran stesso accoglie gli ospiti, garantendo un servizio personalizzato e attento. Con **posti limitati e una selezione curata della clientela**, il locale offre un ambiente rilassato e sofisticato, dove la musica jazz soffusa e l'illuminazione a lume di candela completano l’esperienza. Il Bitter Bar **non offre abbinamenti gastronomici se non in occasioni speciali**, su prenotazione esclusiva del locale, mantenendo il focus principale sulla miscelazione. Tuttavia, a breve sarà disponibile anche una selezione di vini e birre per chi desidera variare.

UN LOCALE CHE GUARDA AL FUTURO

Fondato nel 2016, il Bitter Bar ha trovato in Mehran Lashgari il suo spirito guida. Con **un'attenzione scrupolosa alla qualità e all'ospitalità**, questo piccolo rifugio nel cuore di Firenze continua a consolidare la sua reputazione di eccellenza nel mondo della mixology, ponendosi come un **punto di riferimento per chi cerca esperienze autentiche e su misura.**
(Federica Bucci)