

# 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)**