Tirreno Ct, Giacomo Ferrari è il migliore barman della Toscana

barman-ferrari-tirrenoct-96e53aff

E' Giacomo Ferrari, 22 anni, di Viareggio, con il suo Gin Fusion il vincitore del Dreamplanet Award Cocktail Team Toscana 2016. Dodici i partecipanti alla competizione, andata in scena lo scorso 28 febbraio, a Carrara Fiere, durante Tirreno CT per scegliere il migliore barman della Toscana da far entrare nella rappresentativa regionale. E' quindi Ferrari, proveniente dai corsi Fib della provincia di Lucca, il primo componente del Cocktail Team Toscana che rappresenterà la Regione alle finali 2016 del Cocktail & Apetizer Show che si svolgerà ad ottobre.

Tante novità nei cocktail, ma a spiccare è stato proprio Gin Fusion perché è il risultato di una infusione a freddo di alcune erbe aromatiche insieme al distillato di base e poi filtrato e successivamente miscelato. A comporre la giuria: Maria Teresa Poli, dell'Academy Toscana, ed Enrico Rovella, presidente Academy Piemonte.

Anche per la 36ma edizione di Tirreno Ct la Federazione italiana barman, la Fib, ha scelto questa fiera per lanciare i propri master professionali pensati per la formazione dei più giovani. «Fondamentale per creare un professionista che possa soddisfare le esigenze del cliente di oggi - spiega Mario Caterino, responsabile eventi della Fib - è la formazione, che non deve essere solo di tipo tecnico e pratico, ma anche di educazione nei confronti di chi ordina il cocktail».

E tre sono gli ingredienti che deve usare un barman per arrivare al successo: onestà, simpatia e buongusto. Lo dice la stessa Fib presentando i corsi. «Sono sempre di più i giovani interessati a questo mestiere - continua Caterino -, ma serve passione e devozione per poterlo fare con professionalità e cura».

Negroni, il preferito degli italiani

Tra i circa cinquanta cocktail riconosciuti a livello internazionale, quello che gli italiani preferiscono, secondo la Fib, è il Negroni. Il cocktail a base di gin, Campari e vermouth rosso è infatti quello più ordinato, soprattutto all'ora dell'aperitivo. Un orgoglio particolare, visto che il Negroni è nato in Italia, a Firenze per la precisione negli anni '20 del XX secolo presso il Caffè Casoni, grazie alla fantasia del conte Camillo Negroni, il quale decise di sostituire al seltz del suo amato Americano (altro tra i preferiti) del Gin per riassaporare il ricordo dei suoi viaggi londinesi. A distanza di quasi un secolo, il Negroni resta uno degli aperitivi più amati. Tra quelli di nuova generazione, invece, da segnalare i vari Sour, apprezzati soprattutto in discoteca dai più giovani, ma anche Long Island, Moscow Mule e il Cosmopolitan.

La fotografia della categoria

La categoria conta 149.885 strutture in attività per un volume di affari complessivo di oltre 18 miliardi di euro. Ed è un lavoro al femminile (60%) visto che 6 addetti su 10 sono donne, per un totale di 360mila. In media, si pagano 0,94 euro per un caffè, 1,27 per un cappuccino, 3 euro per un panino. Sono Valle d'Aosta, Sardegna e Liguria le Regioni con la maggiore concentrazione di bar, mentre la Sicilia è fanalino di coda. Nel corso degli anni, la presenza degli stranieri è cresciuta significativamente, sia tra gli imprenditori che tra i lavoratori dipendenti, con 45.950 addetti di nazionalità straniera e una percentuale sul totale del 21,5%.

Ben il 17,1% del totale dei bar si concentra in Lombardia con oltre 25mila esercizi, 15.187 sono i bar del Lazio (10,2% del totale) e 13.859 in Campania (9,3% del totale). Il primo gradino del podio per concentrazione di bar spetta alla Valle d'Aosta, che risulta l'unica regione con un saldo positivo tra aperture e chiusure (515 bar sul territorio con un indice di densità per mille abitanti del 4%). Seguono Sardegna (5.056 esercizi con un indice di densità del 3,1%) e Liguria (5.601 bar con un indice di densità del 3,5%). Fanalino di coda la Sicilia, con 8.153 bar e un indice di densità che si attesta solamente all'1,6.