

AMERICAN BAR DI FIRENZE: CONTEMPORARY ART OF COCKTAILS



American Bar di Firenze, un mondo tutto da scoprire! Dopo aver condotto accurate ricerche e indagini minuziose vi esponiamo qui le nostre conclusioni in merito ai migliori American Bar di Firenze, provare per credere.

American Bar di Firenze: contemporary art of cocktails

Sono tutti diversi tra loro, ma hanno una cosa in comune: sono i migliori **American Bar di Firenze**,

che grazie ai loro incredibili **bartender e mixologist**, rappresentano l'eccellenza del capoluogo toscano e non solo. Questa settimana, ho avuto il piacere di addentrarmi nell'incredibile mondo dei cocktail. In queste righe che seguono, si mescolano personalità affermate e di spicco del settore ad incredibili talenti emergenti. Non mi resta che augurarvi una buona lettura!

Atrium Bar Four Seasons Hotel Firenze, American Bar di Firenze



Situato in piazza della Gherardesca, l'**Atrium Bar** del **Four Seasons** è un ambiente eccezionale, unico nel suo genere.

Sono **Massimiliano Prili** (Bar manager e bartender dell'atrium Bar) e **Luca Angeli** (mixologist) i due rinomati talenti del Four Season, vincitori di innumerevoli premi e concorsi prestigiosi sia nazionali che internazionali.

Massimiliano e Luca sono **avanguardia e innovazione** allo stato puro, basti pensare che sono stati i primi ad utilizzare prodotti come il *Gin di Vallombrosa*, il *Vermut Bianco di Prato*, la *China Clementi* e l'*Essentiae Lune*, solo per citarne alcuni.

Fautori del chilometro zero, prediligono l'utilizzo di **prodotti toscani**: sfruttare tutto ciò che il nostro territorio ha da offrire valorizzandone e rinnovandone gli elementi.

La loro filosofia si ritrova soprattutto nell'**Old Style Negroni** (conosciutissimo perfino all'estero), ovvero una studiata rivisitazione del classico Negroni: il termine *old* si deve ai **liquori** scelti, tra i più antichi nella propria tipologia, ossia il *gin Beefeater* (il primo ad avere avuto la licenza di produzione dopo il proibizionismo), il *Vermut Rosso Carpano Antica Formula*, ed infine la **China Clementi** (che viene prodotta fin dal 1812).

Una curiosità per gli amanti dei dolci, grazie a Massimiliano e Luca, dal 2012 è possibile degustare i "**dessert da bere**": tiramisù, cheesecake, e chi più ne ha più ne metta, ottime ricette pensate per riproporre il gusto del dolce in maniera autentica tramite un'eccezionale abilità nelle tecniche di lavorazione.

Mappa Atrium Bar Four Seasons Hotel Firenze

The Fusion Bar & Restaurant, American Bar di Firenze



Situato dietro **Ponte Vecchio**, nel cuore del Gallery Art Hotel, si trova il **The Fusion Bar & Restaurant**, gioiello del gruppo alberghiero *Lungarno Collection* della famiglia Ferragamo.

Un locale sofisticato, alla moda ed estremamente ricercato in cui la parola chiave è **esperienzialità**: i piatti fondono in maniera sublime i sapori più autentici della cucina mediterranea con quelli della Thailandia, della Cina e dell'America.

Il **bartender** del Fusion Bar è **Marco Vezzosi**, personalità poliedrica, che si adatta alla perfezione alla multietnicità del locale, essendo da sempre un grande appassionato di arte e di viaggi.

E' infatti soprattutto viaggiando tra Stati Uniti, Singapore, Inghilterra, Messico, Thailandia e Australia che Marco scopre l'amore per il *bartending*.

La svolta avviene nel 2013, anno in cui diviene bartender al bancone più **cosmopolita** del capoluogo toscano, il Fusion Bar, luogo in cui Marco riesce a dare libero sfogo alle conoscenze acquisite in più di un de-

cennio. L'essenza della sua filosofia si basa sulla creazione di **drink unici**, elaborati in base alle esigenze di ogni singolo cliente e studiati in modo tale da essere in grado di abbinarsi alla perfezione con le proposte fusion dello chef.

Insomma che altro dire, le creazioni di Marco unite all'**atmosfera intima e suggestiva** del Fusion Bar & Restaurant, hanno reso il posto un vero e proprio luogo di culto, divenuto per molti "fonte d'ispirazione".

Mappa The Fusion Bar & Restaurant

Rivalta Cafè, American Bar di Firenze



Dove un tempo si trovava il **Capocaccia**, storico locale fiorentino, oggi si trova il **Rivalta Cafè**. Il nome del locale trae le sue origini dagli alti argini dell'Arno, sul quale affaccia.

Punta di diamante del locale è la **bartender Rachele Giglioni**, marchigiana in trasferta a Firenze per studio e appassionata autodidatta, vincitrice con il suo "Giglio" dell'ambito concorso **Martini Royale Contest** tenutosi a Torino nel 2013.

Il **cocktail vincitore** che ho avuto il piacere di sperimentare, è composto da 5 cl Martini Bianco, 5 cl Martini Prosecco Sigillo Blu, 1 cl China Martini, 0,75 cl sciroppo di fiori di sambuco e 4 cl succo di pompelmo. Questi elementi vengono poi versati nel *punch bowl* pieno di ghiaccio e mescolati facendo attenzione che si amalgamino alla perfezione tra loro. Vi consiglio vivamente di provarlo!

Ma non finisce qui: nella **cocktail list** del Rivalta si trovano almeno **20 drink** ideati dalla talentuosa Rachele, tra cui "**Mari**", il cocktail che porta il nome di sua nonna e che, grazie alla vittoria della tappa di Padova della gara Bar Italia, ha fatto parte del menu di Bar Giornale per **Expò 2015**.

Mappa Rivalta Cafè

O' Cafè Golden View Open Bar, American Bar di Firenze



Con la sua bellissima vetrata che si affaccia su **Ponte Vecchio**, la Galleria degli Uffizi e il **Corridoio Vasariano**, l'O' Cafè Golden View Open Bar non poteva non rientrare tra i migliori American Bar di Firenze. Il punto di forza di questo del locale, oltre alla meravigliosa vista ovviamente, è il connubio tra **arte e ristorazione**.

Sono rimasta piacevolmente stupita nell'apprendere che nella parte adiacente al cocktail bar, O' Cafè Golden View Open Bar ospita (all'incirca ogni due mesi) **mostre temporanee**, oltre all'esposizione permanente del pittore **Karan**. A incorniciare questo quadro già quasi perfetto, troviamo il **bartender Fabiano Buffolino**.

Fabiano Buffolino è innovazione, estro, sofisticatezza. Gli aggettivi che meglio descrivono la personalità dei suoi cocktail sono **delicatezza** e **originalità**, e lo si può notare dagli elementi che utilizza per la realizzazione dei drink: erbe aromatiche, frutta fresca, distillati di alta qualità, ma anche tè, tisane e, soprattutto, infusi.

Naturalezza, freschezza ed equilibrio contraddistinguono le invenzioni di Fabiano contribuendo a posizionare i suoi cocktail tra i migliori di Firenze.

Mappa O' Cafè Golden View Open Bar

Cafè Florian Firenze, American Bar di Firenze



In Via del Parione ha aperto un locale tutto da scoprire: la succursale del famoso **Caffè Florian** di Venezia, situato in una prestigiosa location dove caffetteria e alta ristorazione si mixano perfettamente con l'**arte contemporanea**.

L'intrigante ambiente, si sviluppa attraverso varie sale arredate da diversi artisti, il che fa sì che si crei un'atmosfera suggestiva, quasi surreale.

L'anima del Florian, è **Julian Biondi** che svolge con passione il mestiere di *bartender* dal 2007, da quando aveva soltanto 19 anni. Julian si forma soprattutto grazie a **Sandro Minichelli, Rachele Giglioni e Fabiano Buffolini**.

Da ognuno di loro ha appreso qualcosa di prezioso: da Sandro Minichelli *bartender* del Rifrullo, ha imparato tutte le regole della **miscelazione old school** che insegnano all'AIBES, Rachele Giglioni è invece colei che lo ha iniziato alla **miscelazione avanzata**, all'elaborazione dei cocktail più complessi e alle regole per il loro giusto bilanciamento, ed infine, ma non per importanza, a Fabiano Buffolino, suo predecessore al Caffè Florian, nonchè mentore, di cui ricorda il consiglio più importante: **infrangere le regole** per dare vita a qualcosa di nuovo e di controtendenza.

Possiamo definire Julian come l'anarchico e bilanciato, ma sempre serio **giovane talento** che ha saputo unire i preziosi consigli dei suoi maestri alla propria sfrenata e **inesauribile creatività**, una vera rivelazione con un brillante futuro davanti a sé.

Mappa Cafè Florian Firenze

Rivoire Caffè Firenze, American Bar di Firenze



Rivoire è pura **storia fiorentina**. Situato in Piazza della Signoria, nasce nel 1872 al pian terreno dell'ottocentesco "Palazzo delle Generali", ed è una vera e propria "**fabbrica di cioccolato**", così come ama definirsi.

Descrivibile come un salotto all'aperto in pieno centro storico, il locale ha fatto la sua fortuna grazie agli ottimi prodotti di **pasticceria artigianale** realizzati da mastri di spicco del settore.

E' proprio qui che lavora il **bartender Luca Picchi**, autore anche del libro "Negroni cocktail, una leggenda italiana", testo che non solo ripercorre la storia di **Camillo Negroni**, ma che analizza il clima sociale, politico e culturale della **Firenze** che va dal 1865 (anno della sua investitura a capitale del Regno) a fin dopo la prima guerra mondiale.

Luca Picchi è una vera e propria istituzione per quanto riguarda il **Negroni**, tanto da essere considerato il

massimo conoscitore del drink a livello mondiale. Grazie alla propria maestria, all'ottima conoscenza degli ingredienti, la sperimentazione e la giusta miscelazione degli elementi, Luca Picchi è stato in grado di dare vita a più di una reinterpretazione del classico Negroni, divenendo una vera e propria **leggenda**.

Mapa Rivoire Caffè Firenze



Ebbene sì, la mia avventura finisce qui.

Vorrei concludere con un ringraziamento speciale a tutti i *bartender* e i *mixologist* che con inventiva, impegno, bravura e talento ci deliziano con le loro **creazioni**: grazie per contribuire ogni giorno con il vostro lavoro e un'infinita passione a confermare l'eccellenza di cui gode la nostra regione.

Cari lettori, provare per credere!

Se anche voi siete a degustare un cocktail a giro per Firenze o a selezionare il miglior "American Bar di Firenze" vi invitiamo a condividerle con noi le vostre fotografie usando il nostro hashtag **#tuscanypeople** sui canali social **Instagram**, **Facebook** e **Twitter**. Le foto più belle verranno ripostate su [instagram.com/tuscanypeople](https://www.instagram.com/tuscanypeople)

