

COCKTAIL ESTETICA, IL NUOVO LIBRO DI LUCA MANNI



Luca Manni, bartender e manager di Move On ha presentato il suo nuovo libro "Cocktail Estetica", scritto in collaborazione con Federico Bellanca e Giacomo Iacobellis

- [Cocktail Estetica il nuovo libro di Luca Manni in collaborazione con Federico Bellanca e Giacomo Iacobellis](#)
- [Cocktail internazionali realizzati dai migliori bartender del mondo](#)
- [25 Ricette Inedite di Cocktail realizzate da Luca Manni](#)
- [Un nuovo manager per Paszkowski](#)

Cocktail Estetica, il nuovo libro di Luca Manni

Oggi TuscanyPeople è invitata alla presentazione del nuovo libro di Luca Manni - una delle voci più autorevoli della mixology italiana contemporanea, citato in diverse pubblicazioni nazionali ed estere -, bar manager di Move On.

Il libro s'intitola "Cocktail Estetica" ed è scritto in collaborazione con Federico Bellanca e Giacomo Iacobellis. L'editore è "Il Forchettiere" del caro amico Marco Gemelli, che intravediamo discreto, sornione, dietro le quinte. La location, a Firenze, è raffinata, elegante, Paszkowski, ormai più che un semplice caffè, una storica istituzione cittadina. Ci domandiamo, tuttavia: perché mai Luca Manni, bar manager di Move On, presenta il suo libro da Paszkowski? Chissà, lo scopriremo solo...leggendo.



Luca Manni

Federico S. Bellanca - Giacomo Iacobellis

Cocktail Estetica

Il design applicato al mondo della mixology



IL FORCHETTIERE
GIORNALISMO D'ASSAGGIO



Cocktail Estetica il nuovo libro di Luca Manni in collaborazione con Federico Bellanca e Giacomo Iacobellis

L'imponente "sceriffo" Luca Manni appare sorridente, soddisfatto, a suo agio. Come al solito veste eccentrico, pieno di accessori, anelli, bracciali sopra la giacca, ferma-manica. Oggi però è assente la stella dello sceriffo sul petto, simbolo della rottura dello schema di freddezza che mette ai lati opposti del bancone bartender e avventore, e che, secondo le sue stesse parole, *"mi rimandano all'immaginario dei barman dei film western: personaggi secondari, che però ci sono sempre. Non può esistere un film western senza di loro e senza il saloon"*. Filosofia interessante, originale, ci piace.

Si rimbalzano la palla del discorso lui, Federico Bellanca e Giacomo Iacobellis, tra gli applausi divertiti di un pubblico abbastanza numeroso. Cocktail Estetica, uscito da un paio di settimane, è stata una bella sfida, ci racconta Luca Manni. Non è stato facile trovare tempo e forze per fare altro durante la pandemia, ma ci teneva a spiegare come fosse fondamentale per un drink, oltre a essere buono e servito bene nell'ambiente giusto, avere un forte impatto estetico. D'altronde è suo il motto: *"se è bello, è anche più buono"*. L'estetica rappresenta la confezione che rende attraente la sostanza. Se pensiamo che tra i fattori fondamentali della vendita di un libro pesano per il 90% la copertina e il titolo, *mutatis mutandis*, il concetto è chiarissimo.

Il mondo negli ultimi dieci anni è molto cambiato: le condivisioni social, lo [storydoing](#), ossia la storia che viene raccontata in *real time* tramite messaggi vocali, scritti e immagini fisse o in movimento, influiscono sempre di più sulle nostre scelte, e di conseguenza sul successo di un piatto, di un cocktail. In altre parole, l'estetica, che peraltro il mondo non ha mai disdegnato, ha accresciuto notevolmente il suo peso. E poi, diciamocelo chiaro e tondo, mentre in un vino la parte visiva, il colore, è importante ma non così fondamentale rispetto all'olfatto e al gusto, per un cocktail il rapporto quasi s'inverte. Un cocktail poco attraente, piatto, scialbo, è anche poco invitante. Un cocktail ha bisogno di essere bello per essere scelto. Poi deve essere anche buono, ma poi.



Cocktail internazionali realizzati dai migliori bartender del mondo

Federico Bellanca spiega che *Cocktail Estetica* non è un libro egoista, non è autoreferenziale, tanto che un importante contributo alla sua stesura è stato dato anche da 10 grandi bartender, tra italiani e internazionali: dal giapponese Hiroyasu Kayama (n. 9 nel "50 Best Bar Asia" col suo Ben Fiddich Bara Tokyo) a Giorgio Bargiani, (n. 1 al Mondo con il suo Connaught Bar a Londra), oltre ai migliori bartender di Parigi, Barcellona e Miami.

"Giorgio Bargiani" - prende la parola Luca Manni - "ci ha insegnato a vedere le cose semplici, come il Martini, da un punto di vista diverso. In effetti lui ha realizzato uno dei cocktail Martini più belli che abbia mai visto."



25 Ricette Inedite di Cocktail realizzate da Luca Manni

Giacomo Iacobellis sottolinea come il libro analizzi tutti gli elementi connessi alla costruzione di un cocktail, dal tipo di bicchiere, alla garnish, fino al ghiaccio, comparati con le esperienze dei più importanti fotografi di food, esperti di design, giornalisti e influencer del settore. Sono tanti i temi toccanti in *Cocktail Estetica*, a partire dal parallelo con l'impiattamento del fine dining contemporaneo fino all'esigenza del bar di comunicare in maniera appropriata le proprie creazioni, tra il mondo del bere miscelato e le discipline delle arti, del cinema, della letteratura, addirittura dei manga.

Dopo i doverosi ringraziamenti alle aziende che hanno investito nel libro in un momento così difficile, è il momento di parlare delle 25 Ricette Inedite di Cocktail realizzate da Luca Manni con alcuni selezionatissimi distillati da lui scelti.

Qualche primizia? Ad esempio, *"From Russia with Love"*, liquore al caffè, scuro, nero, un po' cupo, sul quale viene però posto un top di panna aromatizzata alla vaniglia, per cui si ottiene questo stacco nero-bianco che crea un effetto molto interessante. Oppure prendiamo un classico Martini nella classica coppa Martini, classicamente ghiacciatissimo, ma dentro però ci mettiamo una piccola pipetta ai frutti di bosco, *"rosa-sparatissima"*, che spicca sulla purezza cristallina del cocktail e che il cliente, versando il drink, va a modificare via via.

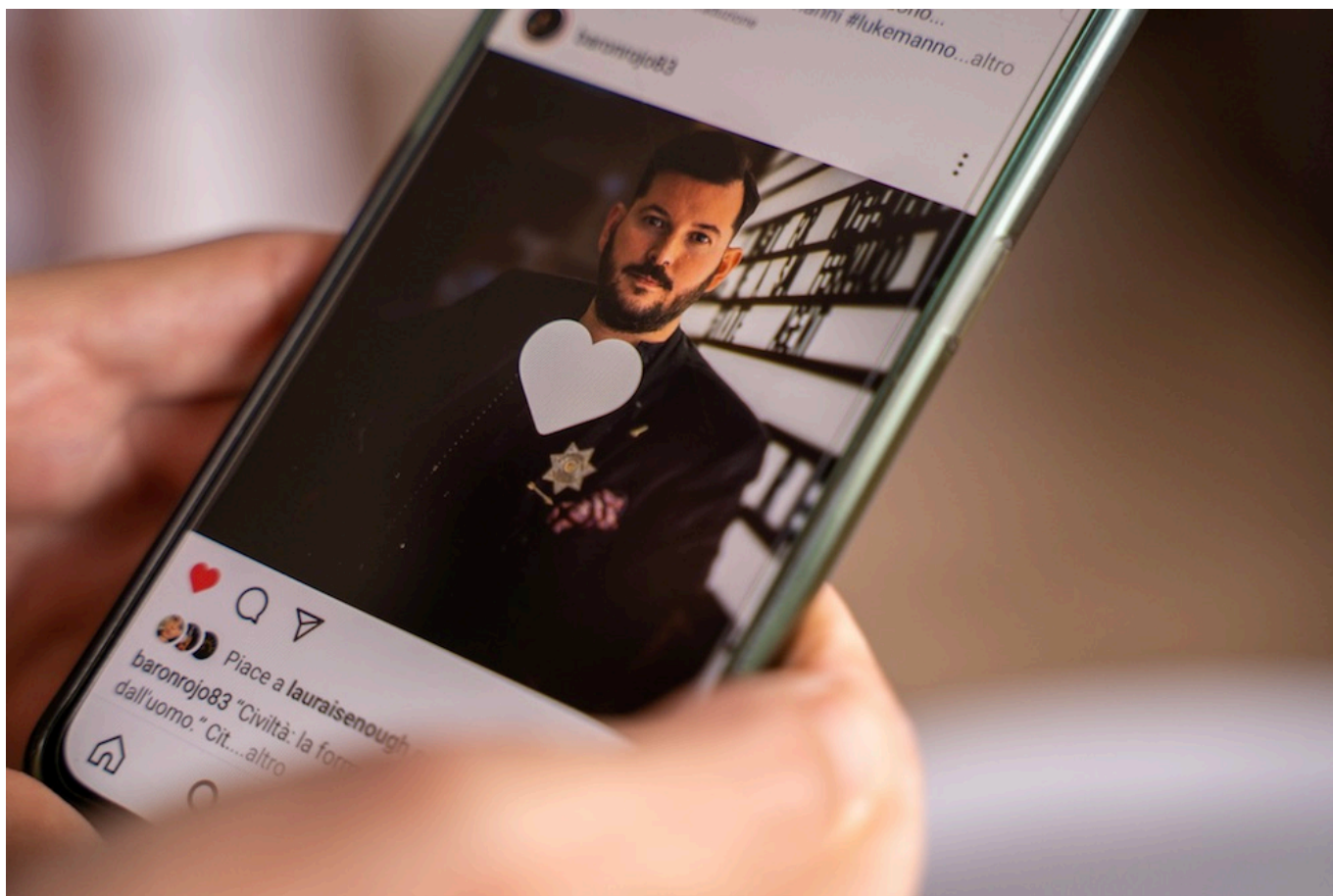
Insomma, il nuovo libro di Luca Manni è, sì, primariamente indirizzato agli "addetti ai lavori", ma è senz'altro interessante anche per chi abbia voglia di sperimentare "a casa propria" seguendo la teoria del manager di Move On.



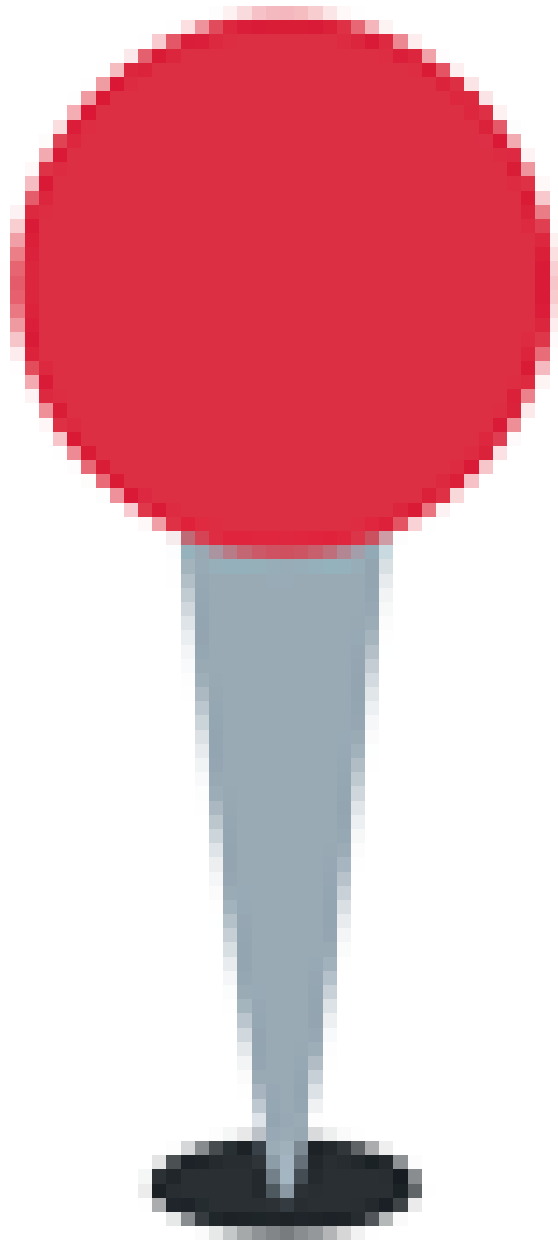
Un nuovo manager per Paszkowski

Ed eccoci arrivati alle battute finali di questa frizzante presentazione di Cocktail Estetica. C'è qualcosa che ancora ci sfugge però, che è nell'aria da quando siamo entrati, i famosi significati rimasti tra le righe. Ma ci pensa Federico Bellanca a chiarire tutto: *“Quando abbiamo iniziato a scrivere questo libro Luca Manni era il bartender di Move On, adesso, possiamo dirlo in anteprima, è il bar manager di Paszkowski”*. Scrosciano applausi e parole d'incoraggiamento. Adesso sì, è tutto chiaro. *“Un ragazzo coraggioso”* - continua Federico Bellanca - *“che è passato da La Ménagère, un locale affermato, a Move On, un locale nuovo, meno conosciuto, portandolo in brevissimo tempo a essere uno dei punti di riferimento del bere a Firenze, fino a questa nuova grande sfida, Paszkowski, un'istituzione cittadina che senz'altro lo impegnerà molto.”*

Ma Luca Manni non teme la sfida, anzi, ne è stimolato: *“Sono l'unico che in questo periodo di quarantena è riuscito a scrivere un libro e a essere promosso”*- scherza. Applausi, risate, finisce qui. Noi di TuscanyPeople gli facciamo tutti i nostri migliori in bocca al lupo per il libro e per il suo nuovo incarico che, non abbiamo dubbi, saprà onorare come ha sempre fatto.



Caro amico, cara amica TP-alcoholic, il libro è senz'altro molto stuzzicante, corredato da bellissime foto e idee originali, il rischio, comprandolo, è che ti venga davvero voglia d'impegnarti a rifare questi cocktail suggestivi. Pensaci bene. E semmai scrivici, contattaci, qui sotto, sulla nostra pagina [Facebook](#), su [Instagram](#). A presto.



PER APPROFONDIRE:

- [Toscana da bere: il tour della Toscana in 70 cocktail](#)
- [Florence Cocktail Week: Firenze la capitale italiana del Mixology](#)
- [TuscanBurger, il nuovo libro di Marco Gemelli: viaggio nella Toscana dell'hamburger](#)
- [In armonia con l'infinito: come raggiungere benessere e prosperità](#)



La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

