

## AL PLAZA LUCCHESI LA PRIMA DELIZIA DEL BERE BENE FIORENTINO DI EGO CIRCUS



È iniziato Ego Circus, il circo della mixology, un tour di 4 mesi - da novembre a marzo 2019 - in 9 serate andata e ritorno (per un totale di 18 appuntamenti). Da Simone Corsini a Luca Picchi fino a Julian Biondi e Sasha Mecocci, ma anche donne come Eleonora Contessi, i grandi bartender fiorentini si scambieranno di bancone per far scoprire al pubblico i loro talenti e le loro creazioni.

**Al Plaza Lucchesi la prima delizia del bere bene fiorentino di Ego Circus**

I 22 novembre all'**Empireo Ground Floor del Plaza Hotel Lucchesi** si sfidano simbolicamente **Simone Corsini**, bartender presso il **Four Season Hotel**, e **Enrico Cascella**, il bartender che gioca in casa. La **cocktail list** di Ego Circus è divisa in due: **4 cocktail a testa**.



La lista di Cascella, in più, prevede l'abbinamento di ogni creazione a un **tema musicale**: *Bollicine*, di Vasco Rossi, *Smoke on The Water*, dei Deep Purple, *L'italiano*, di Toto Cutugno, *Peter Pan*, di Enrico Ruggeri. Ma non solo, perché basta scansionare un codice **Spotify** riportato sotto ogni nome per poter ascoltare la **musica corrispondente** sul proprio smart-phone. Idea carina e ingegnosa che deriva dal concetto che qui si lavora almeno 6 mesi l'anno tra le note. Il prossimo **menù musicale** sarà infatti improntato al blues. Applausi per l'iniziativa.

### *I wanna be experienced*

Quando entro dentro, **Tommaso Baldassini**, il nostro mitico editore, sta parlando con **Antonio Beneforti** - grossista di bevande alcoliche esclusivamente italiane e Toscane e sponsor della serata per quel che concerne la distribuzione -, persona che si rivela fin da subito affabile, simpatica, molto piacevole. Con curiosità sono entrato nel sito web di Antonio ed ho trovato una frase che appartiene ad entrambi "*Raccontiamo Storie. Storie in un bicchiere...*" .

Tutti e due hanno un rosso **pon-pon da clown** applicato sul naso. Ah già, **Ego Circus**, il circo, anche se ancora non so bene perché si chiama così.

Prima ancora delle 8 di sera l'atmosfera è già calda, avvolgente e al tempo stesso briosa, frizzante. Il ban-



cone già gremito di avventori che sembrano dire tutti: **I wanna be experienced**. Ogni riferimento a Jimi Hendrix e al suo omonimo gruppo è puramente causale.



## I cocktail

Tommaso e Antonio iniziano il loro giro di cocktail con **“L’italiano”** - *Sabatini Gin, Bitter delle Sirene, Italicus Rosolio di Bergamotto, succo di Leone, Sciroppo al Caramello Salato, top di birra IPA, spray al cedro* - fatto solo con **prodotti rigorosamente nostrani**, appunto, in perfetto accoppiamento col celebre pezzo di Toto Cutugno.

Io, invece, terribilmente anglofilo e filo-heavy metal, vado su **“Smoked on the water”**: *Ju Gin, Freya Smoked Betulla Wodka, Grappa di Sassicaia Barrique, salsa Worcestershire*. Insieme a *Smoked on the water* vengono **3 bocconcini di salmone marinato e bagnato dentro whiskey nebulizzato**. Alternare un bocconcino a un sorso di cocktail è consigliabile affinché il salmone possa smorzare la salsa Worcestershire. Sia l’aroma che il gusto sono una bomba. Meglio, nel mentre, consumare qualche **stuzzichino** per non cadere subito in una prematura ebbrezza.



Serviti in piccoli vassoi, ci sono anche altri stuzzichini: una **tartare di manzo**, una **mousse di caprino**, **prosciutto crudo e mandorle**, una **patata viola**, una **frittatina di verdure**. Quindi una **pappa al pomodoro con un gamberetto**, una **piccola ribollita**, del **salmone**. Ottimo salmone.

## Come nasce Ego Circus

L'idea di tutto questo è di **Gabriele Frongia**, fresco di nomina come **miglior F&B Manager d'Italia**, che si occupa del **Plaza Hotel Lucchesi**: *“Ho avuto la folgorazione verso le 3 di notte, quando nascono le idee più interessanti. La **nostra terrazza** va molto bene, volevo però creare qualcosa che animasse di più il **bar interno**, soprattutto durante i mesi calmi, quelli invernali. E poi ho pensato che potesse far bene ai nostri ragazzi sperimentare altri posti. Così ho messo insieme questo **circo**, andata e ritorno - noi andiamo a preparare cocktail da altri e viceversa - a cui ho aggiunto la parola «**Ego**» per prendere un po' in giro il noto io abbastanza autoreferenziale tipico dei barman.”* - Ah, ecco il perché del **naso rosso da clown**.



*“L’intenzione non è di stupire con effetti speciali mescolando 15 ingredienti o più, ma al contrario **tornare alla semplicità**, che non è sinonimo di banalità, proponendo qualità senza per forza abbondare intimorendo e confondendo i clienti. E poi **non è una competizione**, nessuno vince, nessuno perde, si cerca soltanto di proporre e imparare vicendevolmente. Ho scelto i miei locali preferiti, ho messo su una complessa organizzazione, e siamo partiti. Inoltre **non abbiamo vincolo di sponsor** non essendo obbligati a usare prodotti specifici.”*

A Tommaso viene servito **“Old Style Negroni”** – Beefeater Gin, ChinaClementi, Vermouth, Carpano Antica Formula – facente parte della lista del bartender Simone Corsini.

Un mix davvero riuscito

Ci raggiunge **Federico Bellanca**, autore per **Il Forchettiere.it**, per Beverfood di Milano, e soprattutto dentro l’organizzazione di Florence Cocktail Week – 7 giorni dedicati all’arte della miscelazione e ai bartender di tendenza sulla scena fiorentina, già alla quarta edizione – quindi **un esperto del mondo cocktail**: **“Florence Cocktail Week ha dato l’approvazione a Ego Circus. Siamo contenti dello sviluppo del settore e delle amicizie reali che sono nate tra gli operatori e con il team di TuscanyPeople.com**





Siamo tutti della **stessa famiglia** del buon bere miscelato. Da qualche anno un grande movimento dal basso ha portato soprattutto 3 città italiane, **Milano, Roma e Firenze**, all'eccellenza nella mixology. La nostra città è piccola ma è una **piazza internazionale**. Le distanze contenute favoriscono il giro dei locali, inoltre gli **ottimi hotel** che abbiamo e la clientela di livello, soprattutto americana, ha spinto sempre più i rispettivi bar verso l'eccellenza trascinandosi dietro per forza di cose gli **street local**".

Altro giro, altra corsa. Dalla lista di Simone Corsini io e Tommaso optiamo per "**Special Tea**": Bacardi infuso alla zenzero, Havana 7, Amaro Nonino, succo di Cranberry, sciroppo di Lapsang Souchong, Lamponi freschi. È servito dentro una **mini teiera di vetro**, e una favolosa, nel vero senso della parola, tazza da tè, montata sul gambo di un calice. Qualcosa di delizioso mai visto prima.

## 18 appuntamenti per gli appassionati di cocktail

Ecco qua un'altra nostra vecchia conoscenza che non poteva mancare: **Marco Gemelli**, anima e factotum de **Il Forchettiere** e stretto collaboratore di Gabriele Frongia per l'evento: "Ego Circus: due **parole evocative** di cui già conoscete la ragione. Aggiungo solo che l'**idea del circus** è anche legata alla meraviglia che in genere suscita il mondo creativo dei cocktail. **Reporter**, ad esempio, è servito dentro un **obiettivo**

**da fotografo.** Special tea l'avete davanti agli occhi. **Ego** perché ci sembrava opportuno prendere le distanze dalla seriosità che a volte aleggia in questo settore per ristabilire una **sana leggerezza.**"



"Ecco quindi che è nato il tour: **9 appuntamenti qui e 9 in altri bar di Firenze** selezionati tra gli street locals - il **Rasputin**, il **Mad Soul&Spirit** o il **Lovecraft**, ad esempio - e i più sofisticati bar di hotel come **Atrium Bar del Four Season** o il **Caffè Gilli**. L'obiettivo principale non è tanto portare una conoscenza verticale verso chi non si intende di cocktail, ma soprattutto una **conoscenza orizzontale** verso chi se ne intende: coloro che sono abituati ai grandi cocktail del Four Season, per dire, hanno l'opportunità di provare **nuove alternative** attraverso alberghi o locali diversi."

Ma davvero qui i bar tender sono tutti amici? "Non ci sono particolari rivalità, e conoscendo i bartender vi assicuro che già il fatto di stare pacificamente e in allegria dietro lo stesso bancone non è scontato. Stasera tocca a **Enrico Cascella**, l'ospite, e a **Simone Corsini**, l'ospitato, che renderà il favore tra una settimana ospitandolo a sua volta all'**Atrium Bar del Four Season.**"





Patatine al....tartufo!

Pilucco per l'ennesima volta le irresistibili patatine al tartufo di **Savini Tartufi**, sponsor della serata, e c'è ancora spazio per degustare due **liquori incredibili: Acqua di Firenze e Fioretto di Firenze**, riprodotti secondo l'originaria ricetta rinascimentale. Per chi ama il dolce, strepitosi.

**Ego Circus....Prosit!**

📍 **PER APPROFONDIRE:**

- 👉 **Creatività al Bigallo: il 25 novembre torna l'appuntamento con l'handmade**
- 👉 **Piovono polpette e diluvia Spritz. Un nuovo modo toscano di gustare le due prelibatezze**
- 👉 **Villa Bertelli: una mostra dedicata a San Pietroburgo**
- 👉 **Solidarietà: Italian Chef Charity Night al Forte Belvedere**



*Tuscanypeople*

**La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!**

**Teniamoci in contatto**

---

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

