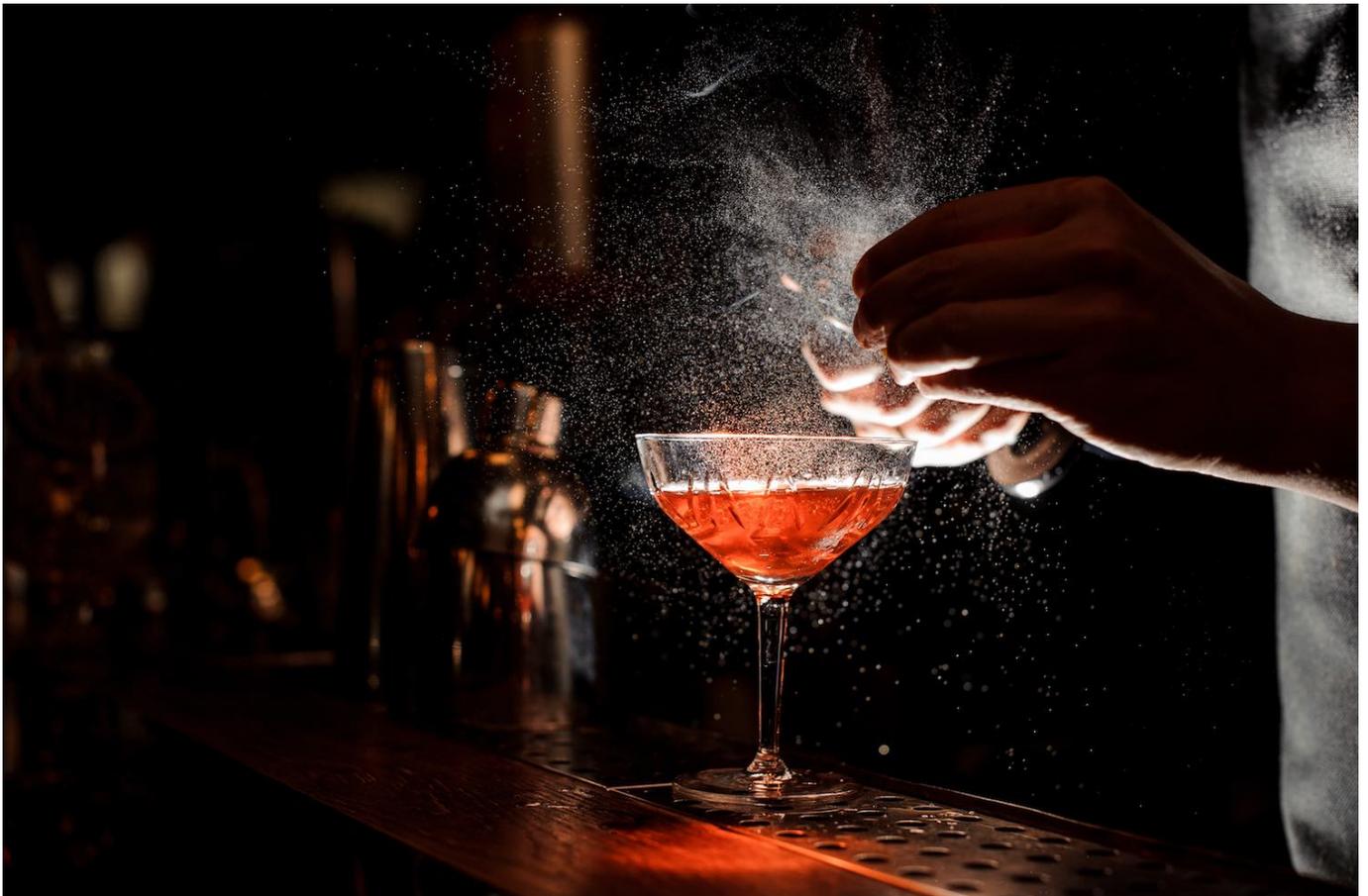


AL PLAZA LUCCHESI LA PRIMA DELIZIA DEL BERE BENE FIORENTINO DI EGO CIRCUS



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](http://IlForchettiere.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 foto-

grafo. 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.”

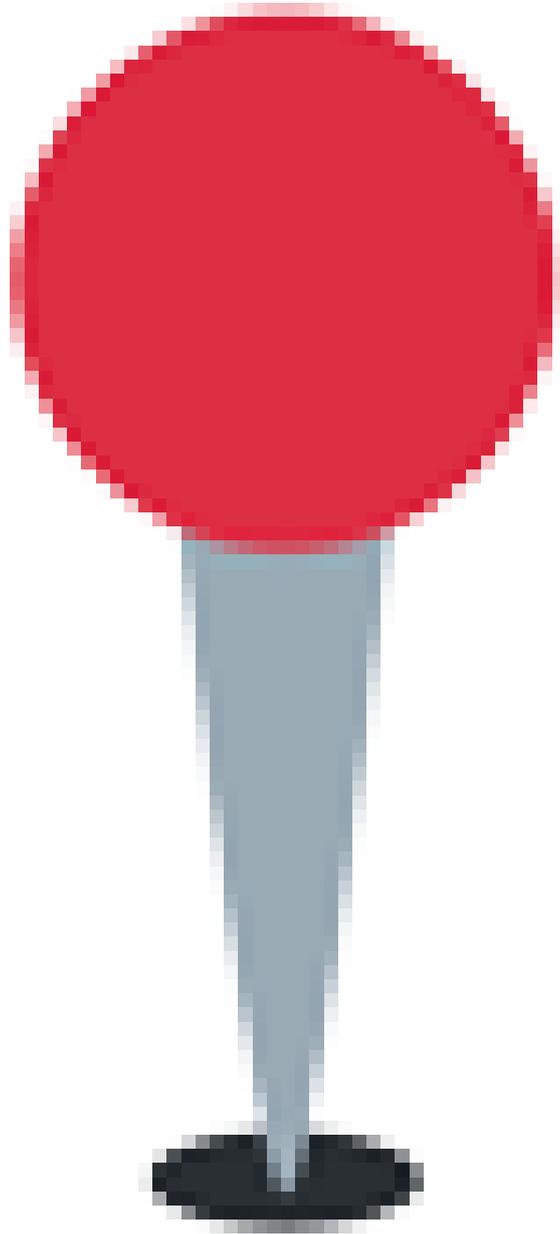
Ma davvero qui i bar tender sono tutti amici? “Non ci sono particolari rivalità, e conoscendo i bartender vi assicuro che già il fatto di stare pacificamente e in allegria dietro lo stesso bancone non è scontato. Stasera tocca a Enrico Cascella, l'ospite, e a Simone Corsini, l'ospitato, che renderà il 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

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



