

FLORENCE COCKTAIL WEEK: FIRENZE LA CAPITALE ITALIANA DEL MIXOLOGY



Si è conclusa da pochissimo (lunedì 13 Maggio 2019) la Florence Cocktail Week 2019, che dal 6 al 12 Maggio ha trasformato Firenze nella capitale italiana della miscelazione internazionale.

A livello regionale il vincitore è stato Nicolò Pedreschi, del Makutu Tiki Bar di Livorno, col suo Signature Cocktail Monkey Jumpy Panky, dedicato quest'anno al Negroni, per il centenario della creazione.

Florence Cocktail Week 2019: Firenze la capitale italiana del Mixology

La **Florence Cocktail Week 2019** ha avuto il merito di riunire grandi esperti del settore, stampa spe-

cializzata, professionisti da tutta Italia e dal mondo, insieme agli appassionati del **bartending** in crescita esponenziale ogni anno.

Gli ideatori della kermesse, **Paola Mencarelli** e **Lorenzo Nigro**, sottolineano infatti come il merito di **Florence Cocktail Week** sia quello di contribuire a creare una **cultura del bere sempre più consapevole** e indirizzata alla qualità e alla scelta di materie prime di alto livello.

👉 [Scopri l'edizione 2020 della Florence Cocktail Week dal 21 al 27 settembre](#)



30 cocktail bar a Firenze

Elemento portante dell'evento è stata la selezione dei **30 cocktail bar** - tra bar di alberghi, caffè storici, e locali di tendenza fiorentini - i cui bartender hanno dato libero sfogo per una settimana alla loro **creatività** con un *signature cocktail* dedicato al **Centenario del Negroni**, storico cocktail fiorentino, e una *cocktail list* studiata ad hoc, animando una **manifestazione itinerante** che ha coinvolto l'intera città.

Io, nel mio piccolo, dalle 19:00 alle 23:50 di sabato 11, in una serata particolarmente dolce di questo freddo maggio, mi sono girato, *magno cum gaudio*, **4 bar di hotel**.



Empireo del Plaza Hotel Lucchesi

Ho iniziato con l'Empireo del Plaza Hotel Lucchesi, sul Lungarno della Zecca vecchia - terrazza fantastica in cima al tetto - in cui mi sono gustato "**Camillo**". Realizzato dai bartender **Lorenzo Bianco** ed **Eleonora Contessi**, Camillo è un mix di 3 cl di Ginarte Premium Dry Gin, 1,5 cl di Campari Bitter, 3,5 cl di Vino del Conte Homemade, 1 cl di acqua di mare, oltre a lamponi, petali di rosa e polvere di fava Tonka. Armonico, intenso, floreale, buon tono alcolico.

Atrium Bar del Four Seasons

Mi sono poi spostato all'Atrium del Four Seasons Hotel, in Borgo Pinti, in cui **Edoardo Sandri** e **Simone Corsini**, ormai gloriosi bartender, hanno tirato fuori un ottimo "**Negroni Completo**": 5 cl di Ginarte Premium Dry Gin, 2 cl di Etna Bitter, 2 cl di Martini Riserva Speciale Ambrato Vermouth, 1 cl di consommé di lampredotto chiarificato, 1.5 cl di salsa di prezzemolo acidificata, 1.5 cl di sciroppo al peperoncino, 0.5 cl di soluzione salina, 2 cl di Fill Leonia Brut Pomino doc 2015 Marchesi Frescobaldi, e infine essenza di pepe nero.

Il cocktail incontra l'emblema della **tradizione gastronomica popolare** cittadina, il lampredotto, bagnato con salsa verde piccante, sale e pepe. Il **Leonia Frescobaldi** rende armoniosi gli equilibri.



Hotel Savoy

Quindi, eccomi trasferito in Piazza della Repubblica, nientemeno che all'Hotel Savoy, in cui il bartender **Denis Giuliani**, del bar Irene Firenze, proponeva il suo "**InfusioNegroni**": 3 cl di Martin Miller's London Dry Gin, 3 cl di Campari Bitter infuso con fiori di camomilla e scorze di limone, 3 cl di Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth infuso alle bacche di vaniglia.

Fusione tra passato e presente, il cocktail è il risultato di una **ricetta classica arricchita da note floreali e agrumate** date dal Campari infuso con fiori di camomilla e scorze di limone, oltre a note speziate rilasciate dal vermouth infuso alle bacche di vaniglia, per infondere un gusto più complesso.

Picteau Cocktail Bar dell'Hotel Lungarno

Finisco degnamente il mio mixology-tour della Florence Cocktail Week 2019 col Picteau Cocktail Bar dell'Hotel Lungarno dove i bartender **Marco Colonnelli** e **Vincenzo Civita** hanno dato vita a un superbo cocktail "**Il conte di Picche**": 4 cl di Winestillery Old Tom Gin, 3 cl di Blend di Amari Nardini (Rabarbaro 60%, Bitter 30%, Fernet 10%), 3,5 cl Vino di Lamponi fermentato homemade,

Il cocktail **gioca sul contrasto** contrapponendo l'Old Tom Gin con un'autorevole spessità amara fornita

da spezie, erbe e agrumi. Dolce e amaro sapientemente miscelati insieme.



Florence Cocktail Week: una kermesse internazionale

A conferma che la Florence Cocktail Week 2019 sia stato l'evento più importante in questo settore di quest'anno, ci sono state le **numerose masterclass** e gli incontri con alcuni nomi altisonanti del **panorama internazionale: Antonio Naranjo** - Bar Owner Dr. Stravinsky, Barcelona (XC World's 50 Best Bars 2018) -, **Vasilis Kyritsis** - dal The Clumsies, Atene - VII World's 50 Best Bars 2018-, **Peter Dorelli** - Educational Officer and National Ambassador UK Bartenders Guild, Londra -, **Mauro Mahjoub** - "The King of Negroni" da Monaco di Baviera -, **Pippa Guy** - Senior Bartender, American Bar at The Savoy, Londra (II World's 50 Best Bars 2018).

Non potevano inoltre mancare **barman italiani** che tengono alta la nostra bandiera all'estero, come **Salvatore Calabrese** "The Maestro", uno dei barman italiani più conosciuti al mondo e proprietario del Salvatore's di Londra.

Tra gli ospiti anche **Anistatia Miller** e **Jared Brown**, Award - winning drinks historians da Londra e **David Wondrich da New York**-, tra i massimi storici ed esperti mondiali del mondo della mixology.



Florence Cocktail Week Ceremony Awards

Il consueto **Contest tra bartender fiorentini** quest'anno è stato sostituito dalla **FCW Ceremony Awards**. L'appuntamento si è tenuto domenica 12 maggio presso il **Fabbricato Viaggiatori** in cui i main-sponsor hanno premiato i vincitori.

La stessa domenica 12 maggio si è tenuto il Contest Finale della **Tuscany Cocktail Week** che, dalla selezione dei **49 cocktail bar** in gara dall'intera regione, ha visto sfidarsi i 3 bartender dei 3 cocktail bar giunti in finale.

A eleggere i **vincitori di Tuscany Cocktail Week**, una giuria d'eccezione rafforzata da nomi di spicco del mondo della miscelazione contemporanea quali **Flavio Angiolillo** - Bar Owner Mag Cafè, 1930 Cocktail Bar, Backdoor43, Barba, Iter -, gli special guest **Babis Kaidalidis** - organizzatore dell'Athens Bar Show -, **David Wondrich** - Drinks historian e autore di Imbibe e Punch, NY -, oltre a **Federico de Cesare Viola** - Brand Ambassador e Direttore Editoriale Food&Wine Italia. A presentare il contest **Federico Quaranta**, conduttore televisivo e radiofonico.



Contest Tuscany Cocktail Week

Ad aggiudicarsi questa edizione del **Contest Tuscany Cocktail Week** è stato, come accennato, **Nicolò Pedreschi** del Makutu Tiki Bar di Livorno con il suo **Monkey Jumpy**.

Davanti alla stessa giuria si sono sfidati i partecipanti al “**Contest Giovane Talento under 25**” - aperto a scuole di formazione e giovani professionisti - che premia le nuove leve della miscelazione fiorentina. Per questa edizione, **Simone Covan**, del Bar Varenne - Firenze si è aggiudicato l'ambito premio.



Insomma, un successo su tutta la linea come testimoniano bene questi **numeri riassuntivi della Florence Cocktail Week 2019**: una rassegna lunga 7 giorni; 30 cocktail bar; 30 signature cocktail; 267 cocktail creati ad hoc; 35 relatori fra bartender ed esperti del settore; 40 appuntamenti tra masterclass, seminari ed eventi; 10 guest internazionali; 33 aziende sponsor.

📍 PER APPROFONDIRE:

- 👉 **[Florence Cocktail Week e Tuscany Cocktail Week 2020: mixology al potere](#)**
- 👉 **[Toscana da bere: il tour della Toscana in 70 cocktail](#)**
- 👉 **[Jacopo Rosito e i segreti dei suoi cocktails](#)**

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)

