

Tuscanypeople

TOSCANA DA BERE: IL TOUR DELLA TOSCANA IN 70 COCKTAIL



Oggi parliamo di *Toscana da bere*, il tour della Toscana in 70 cocktail, l'ottimo volume di Federico Bellanca e Marco Gemelli che racconta l'universo (in grande espansione) dei cocktail in Toscana.

Toscana da bere: il tour della Toscana in 70 cocktail

Diciamolo subito, chi si occupa di **enogastronomia** qui da noi (ma non solo) non può non conoscere i due autori. **Marco Gemelli** - membro della **World Gourmet Society** e dell'**Associazione Stampa Enogastragroalimentare Toscana** - è, tra le tante, co-ideatore del progetto "**Le cene della legalità**", autore de "**L'Opera a Tavola**", nonché fondatore del sito ilforchettiere.it.

Anche **Federico Bellanca** è un altro nome super-noto agli operatori del settore, specialista in **marketing del beverage**, ha rivestito ruoli di responsabilità nelle vendite in diverse aziende (vino, birra, fino ai pro-

Tuscanypeople

dotti food), scrive per **riviste tecniche** come **GDOnews** e **Beverfood.com**, e attualmente si cimenta su **Il Forchettiere** di Marco Gemelli. Insomma, parlando specificamente di **cocktail**, siamo al top della competenza, dell'autorevolezza.

Mixology: la nuova frontiera del mondo gourmet



Già, cocktail. Non vino, vinsanto o grappa, **tipici prodotti toscani**. Cocktail. Qualcosa di molto diverso, di assai meno identitario. Perché mentre il vino racconta nel profondo il terroir, cosa racconta un cocktail, **mix di locale e internazionale**, in cui la materia prima è perlopiù scissa dal territorio? Be', può raccontare molto, ci dicono i due autori di **Toscana da bere** attraverso le loro interessantissime esperienze, aiutati anche dalle belle foto di **Martino Dini**. Il bere miscelato è la **nuova frontiera del mondo gourmet**, affermano in questo affascinante libro, loro ci credono, hanno le prove, e anche noi di TuscanyPeople ci crediamo, perché anche noi di prove ne abbiamo.

I 70 migliori cocktail bar della Toscana

Toscana da bere non è tanto una guida quanto una fotografia dell'**attuale mixology toscana**, a partire dai **70 migliori cocktail bar della Toscana**, un racconto che spazia dai palazzi rinascimentali nel centro

Tuscanypeople

di **Firenze**, alle medicee cantine del sale del porto di **Livorno**, fino alle stalle papali di **Pienza**. Si va dai bar dei **grandi alberghi**, che da sempre propongono drink di livello, alle grandi **caffetterie d'autore** che cavalcano la *third wave of coffee*, ai **ristoranti**, fino ai **cocktail bar da strada**, magari dentro una chiesa sconsecrata o nel più antico cinema d'Italia, o lontano da sguardi indiscreti, in un appartamento, in una funicolare, nel chiostro di un monastero del Quattrocento o in un'antica cantina medicea.

Attraverso **Toscana da bere** di Gemelli e Bellanca facciamo la conoscenza col **cocktail bar** che serve solo prodotti made in Italy, con quello che appare come una farmacia o con quello che pubblica una "gazzetta" con le novità dietro il bancone. C'è di tutto, di più. Ma soprattutto c'è l'**anima creativa**, irriverente, scanzonata, di un'intera regione, ossia la forza identitaria dei **cocktail toscani**: prima ancora degli ingredienti che compongono lo spirito alcolico, lo spirito stesso dell'uomo.

Come è nato il Negroni cocktail?



Ingredienti che **Firenze** conosce da tanto e che già conosceva quando, esattamente un secolo fa, il conte **Camillo Negroni** inventò l'omonimo cocktail. Il conte era solito frequentare l'aristocratico **Caffè Casoni** in Via de' Tornabuoni, così un giorno per variare dal suo abituale aperitivo Americano, chiese al barman, in onore ai suoi recenti viaggi londinesi, di aggiungere un po' di **gin al posto del seltz**. Funzionò alla grande, piacque a tutti, e il nuovo cocktail divenne noto come "**l'Americano alla moda del conte Ne-**

Tuscanypeople

groni", ovvero un Americano con l'aggiunta di gin. Col tempo, poi, fece successo in tutto il mondo e fu chiamato semplicemente **Negroni**.

Ciononostante il mondo dei **drink in Italia** era rimasto finora appannaggio di pochi. Adesso però le cose stanno cambiando molto velocemente. Da qualche anno siamo infatti curiosi testimoni di un vero e proprio fiorire di luoghi ed eventi consacrati alla **mixology**, uno per tutti la **Florence Cocktail Week**, giunta quest'anno alla quarta edizione e già ampiamente celebrata dalla nostra rivista.

Toscana da bere: il giro della Toscana in 70 cocktail bar



Tantissimi sono i **nuovi locali** che propongono interessanti novità, spesso con un'idea di fondo o un tema attorno al quale si sviluppa l'intero progetto. E per ogni indirizzo **Toscana da bere** fornisce nomi, foto, storia, racconti, *signature drink*, appuntamenti e curiosità. Non mancano nemmeno i focus, come quello per i **100 anni del Negroni** o quello sul **Rum toscano**, un blend creato a **Follonica** partendo dai migliori distillati caraibici.

Si parla delle più importanti **collezioni di spirits**, dei contest più rilevanti della Toscana, dei **cocktail ready to drink** in barattoli di vetro, degli attrezzi del mestiere come bicchieri, divise e borse per barman. E poi **tante curiosità**, chicche sfiziose rubate a immensi capolavori della letteratura come la **Divina**

Tuscanypeople

Commedia o film di successo come **Amici Miei**, lucenti frammenti di una lunga storia che si sviluppa attorno al bancone.

Ma com'è concepita questa **gran varietà di cocktail**? La maggior parte sono gin, ma anche grappa, vodka, vermouth, liquori. C'è pure spazio per gli **analcolici**. L'unico elemento in comune è l'origine: **sono tutti toscani**. *"Un viaggio"* - spiegano Bellanca e Gemelli, raccontando come **Toscana da bere** sia lo spin off dell'omonima rubrica sulla testata **Il Forchettiere** - *"dove storie, luoghi e personaggi si mischiano come gli ingredienti di un buon cocktail in un bicchiere."*

Storie di successo e tante curiosità sui liquori toscani



In **Toscana da Bere** non mancano nemmeno le **storie imprenditoriali** delle piccole e grandi aziende toscane legate alle materie prime: si trova il militare livornese che nel deserto afghano intuì che avrebbe potuto produrre **liquori allo zafferano**, la **"signora della grappa"** di Paganico in provincia di Grosseto, i due giovani produttori fiorentini di **vodka alla canapa** e l'ideatore dell'unico **rum toscano** sulla costa. C'è l'imprenditore pratese che ha riesumato **liquori perduti** o quelli che, da Massa a Firenze, hanno rinnovato amari d'antica tradizione come il **vermouth**, la **china** o il **Ronchi Pichi**.

Tuscanypeople

VIP mixology

Nel libro si incontrano cantanti famosi come **Gino Paoli**, artisti del bancone - da entrambi i lati - come **Luca Picchi** e **Gianni Mercatali**, animatori del mondo della miscelazione come **Paola Mencarelli** (insieme a Lorenzo Nigro creatrice della **Florence Cocktail Week**), e nomi come **Alberto Chirici** o **Paolo Ponso**. Un parata dei più importanti personaggi che hanno dato lustro alla **mixology made in Tuscany**.

Food&Cocktail

Tuscany*people*



Tuscanypeople

Last but not least, **Toscana da bere** dedica uno spazio speciale al *pairing food&cocktail*, ossia l'idea di supportare il cocktail con qualcosa di più sostanzioso di olive e noccioline. A fare da apripista, come sempre, gli **alberghi**, ma l'idea si sta diffondendo, e oggi non è più impossibile trovare, accanto alla lista delle pietanze e a quella dei vini, una scelta di classici o *signature drink*. Qualche esempio? **Negroni con la Battuta di manzo con rabarbaro, wasabi, frutti rossi e porri** di Simone Cipriani, o **Martini con Pancia di maiale confit, yogurt, lenticchie nere e limone** di **Valeria Piccini**, o ancora l'**Old Fashioned con la pizza Gricia ai carciofi** di Michele Leo.

Il calendario delle presentazioni è disponibile su ilforchettiere.it

E a te che cocktail piace? Scrivici

Hai un innovativo cocktail bar e sei in cerca di visibilità?

[Clicca qui](#)

Dal Febbraio 2014 **in migliaia** hanno cliccato qui sopra e centinaia hanno **raccontato la loro storia**. Vuoi conoscerne alcuni? ([link](#))

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople