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 Enogastroagroalimentare 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 prodotti

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 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 sconsacrata 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 Negroni*", 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 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.

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 Ponzo. Un parata dei più importanti personaggi che hanno dato lustro alla mixology made in Tuscany.

Food&Cocktail

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

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople