

il Giornale

SABATO 28 SETTEMBRE 2019

pag. 26, 27

LA PRIMA EDIZIONE ITALIANA

«Bar Show» Tutte le strade (dei drink) portano a Roma

In 10mila per la fiera-evento del settore beverage. E i locali capitolini spopolano



Alberto Milan

Roma C'è il Bar Sport del paese e il bar fighetto degli hipster; i peggiori bar di Caracas e i bar d'epoca; e poi c'è il bar globale, che li racchiude tutti, universo di galassie dove le bottiglie sono pianeti, i bicchieri satelliti e le stelle sono i clienti, quelli che fanno girare il cosmo.

Il bar globale ha aperto lunedì e martedì scorso a Roma, stavolta migliore di Milano. Che sarà pure di moda, ma il Roma Bar Show, la prima manifestazione internazionale dedicata al beverage, l'hanno organizzata all'Eur, non sui Navigli. E se finalmente anche l'Italia ha una fiera del settore all'altezza dei grandi eventi come il Bar Convent di Berlino o il Tales of the Cocktail di New Orleans, il merito è di **Andrea Fofi**, Fabio Bacchi, Leonardo Leuci, i ragazzi del **Jerry Thomas Project** e Fabio Gallo. Che insieme hanno messo in piedi una due giorni dedicata ai professionisti del settore, riuscendo nell'impresa di mettere insieme tutti i marchi per fare sistema. Roba che nemmeno i mediatori Onu...

Che i tempi fossero maturi per una manifestazione che desse "corpo" alla marea inarrestabile della mixology in Italia, era chiaro. La qualità media cresce a vista d'occhio. E la dimostrazione è arrivata proprio nel bel mezzo del Bar Show, con l'annuncio di tre locali nostrani nella Top 100 al mondo: oltre al milanese Nottingham Forest (86esimo), due realtà romane come il Drink Kong di Patrick Pistolesi (82esi-

mo) e il Baccano di Mario Farulla (70esimo). Festa e tripudio aspettando l'annuncio dei Best 50, dove è attesa qualche altra gioia.

Si diceva della qualità, ormai altissima sia dal lato prodotti sia da quello di chi sta dietro il bancone. Il Bar Show di Roma lo ha confermato, così come ha confermato che la curiosità fra il pubblico c'è, eccome. All'ottima risposta degli espositori (circa duecento) ha fatto eco un grande successo di pubblico, con diecimila ingressi in due giorni. D'altronde i motivi per non mancare erano infiniti.

In primis l'atmosfera, con la bicicletta Classica Martini, i Barback Games di Branca, i *mariachi* nel Mexico Village dedicato alle agavi, la Gin Area curata da ilgin.it (da segnalare il VII Hills con botaniche dei sette colli), la terrazza e lo spettacolare «Extraperimetral» di Velier, dove la frutta tropicale diventa cocktail grazie a macchinari hi-tech e inventiva.

Un altro motivo per cui valeva la pena esserci sono state le novità. Per esempio, Compagnia dei Caraibi sull'originalità della proposta ha pochi rivali: lanciatissimi con il loro gin amazzonico Canaïma, il primo whisky messicano Sierra Norte, i Sotol Claude dal Messico (ah, le gioie dell'agave...) e i bourbon High West dallo Utah. Impossibile elencare tutte le anteprime, ma si passava dal Bitter Tenace di Bottega Alcolica al Beermouth di Baladin (un vermouth a base birra); dall'olio di Sabatini, quello dell'ottimo gin toscano, al primo whisky imbottigliato da Dream, neonato

Le novità da assaggiare

GINGER FALERNUM



Il «Ginger Falernum Mr. Three & Bros» creato da Edoardo Noto del «Rita» bar per Compagnia dei Caraibi. Un liquore a base di rum, zenzero e agrumi, ideale per i cocktail «tiki»

AMARO VENTI



«L'amaro che unisce l'Italia», creato dal «papà» di Gin Rivo. Una botanica per ogni regione a unire tratti mediterranei e freschezza alpina. Lo distribuisce Rinaldi 1957

BEERMOUTH



Il vermouth torinese parte da vino bianco locale? E Teo Musso, patron di Baladin, ha pensato di partire dalla sua birra più corposa e di aggiungere 13 botaniche. Rivoluzionaria

marchio milanese. C'era il vermouth alla canapa Hempatico e la nuova Nastro Azzurro Prime, l'ultimo rum Caroni Tasting Gang e il liquore ai mirtilli rossi di Koval; il Jameson invecchiato in barili di birra IPA e lo Scotch Royal Brackla appena entrato nel portafoglio Martini e presentato dall'ambassador Cristina Folgore; il nuovo Jack Daniel's rye e i mezcal Siete Misterios. Ah, perfino il Campari Soda ha cambiato bottiglietta per l'occasione!

Prima di perdere il conto, meglio dar conto del terzo e del quarto motivo per cui il RBS è stato epico: i drink (nell'anno del centenario del Negroni si è bevuto di tutto e di più) e i personaggi. Mai visti tutti insieme, tra masterclass, seminari e i laboratori dell'Academy. Jim Meehan, mito dello speakeasy più famoso di New York (il PDT, *please don't tell*) ha presentato il suo manuale edito da Readrink; Luca Gargano e Ian Burrell hanno rilanciato la cro-

ciata per una nuova classificazione del rum e annunciato la nascita del primo storico sito di collezionismo dedicato; il maestro Salvatore Calabrese ha dato la sua benedizione all'evento. E poi Flavio Angiolillo del Mag di Milano, Alex Frezza dell'Antiquario di Napoli, Antonio Parlapano del [Jerry Thomas](#), Filippo Sisti e la cucina liquida del Talea. Si dimenticherà di certo qualcuno, ma erano tanti.

Così come tanti sono stati gli eventi del "fuori Bar Show", ovvero degustazioni e session di mixology fino a tarda notte in una quindicina di locali (Club Derrière, Freni & Frizioni, Chorus Cafè, Hotel de Russie con le sue ostriche al Laphroaig...). Chi non si è ritrovato come le star a bere dei cocktail al Roma Show Bar non può capire. Ma per chi quei giorni li inseguiva la sua chimera, questo è un punto di non ritorno. Da ora le strade del cocktail porteranno sempre più a Roma.

3

Sono i locali italiani posizionati fra la 51esima e la 100esima posizione al Best 100 bar: Nottingham Forest (Milano, 86esimo), Drink Kong (Roma, 82esimo) e Baccano (Roma, 70esimo). I Best 50 saranno svelati ad ottobre: altre gioie in arrivo?