

BLUEBLAZER PRESENTA GUIDA AI MIGLIORI COCKTAIL BAR 2019, C'È ANCHE APP

20 Dicembre 2018



ROMA - Si è tenuto, lunedì 17 dicembre, presso lo Sheket di Roma (via delle Botteghe Oscure, 33) il Gran Galà di presentazione della nuova *Guida ai cocktail bar d'Italia 2019*, selezionati dalla rivista specializzata *BlueBlazer*, grazie all'organizzazione de I Maestri del Cocktail. L'appuntamento, giunto alla quarta edizione, si è attestato come uno dei principali appuntamenti del mondo del beverage. Tra gli invitati, infatti, oltre ai bartender degli oltre 170 locali segnalati dalla Guida, tutti i principali stakeholder del settore, dai giornalisti ai brand ambassador, passando per i manager di aziende di spirits e dell'hotellerie italiana.

A margine della presentazione della Guida, la cerimonia di consegna di due premi: per il "Miglior cocktail Martini" dell'Anno, consegnato a **Marino Lucchetti**, del Londra Palace di Venezia e per il "Miglior Negroni" dell'Anno, consegnato a **Luca Picchi** del Caffè Gilli di Firenze, premi scelti personalmente dai curatori **Giampiero Francesca** e **Massimo Macrì**.

Si tratta di un piccolo riconoscimento al lavoro dei bartender dei locali in Guida.

Inoltre, essendo la Guida anche molto attenta alle realtà non solo delle grandi città, per il primo anno, è stato consegnato un premio speciale, per il Miglior Locale Rivelazione dell'Anno, consegnato a **Leandro Serra**, del The Duke dell'Isola de La Maddalena.

“Lungi da noi fare classifiche, sia chiaro, ma abbiamo bevuto praticamente ovunque sia il cocktail Martini che il Negroni, che quest'anno festeggia il suo centenario, anche più volte in uno stesso posto, per cui abbiamo la “piccola” presunzione di poter decretare il migliore; quello che, per qualche motivo, ci ha colpito di più nei nostri viaggi durante il 2018. Per l'anno successivo, altro giro, altra corsa”, dice in una nota Giampiero Francesca.

Ai bartender sono stati consegnati i bicchieri di cristallo di grande pregio, selezionati da **Francesca Ragazzoni** di Unicorno, massima esperta di questo settore. La Guida vuole essere uno strumento di consultazione smart, continuamente aggiornata e utile, tanto agli operatori del settore quanto al cliente, più o meno appassionato. A fare da teatro all'evento è stato, come sempre, una location elegante. Dopo i lussuosi saloni del Chorus Café di Roma nel 2015, del Trussardi a La Scala di Milano nel 2016 e del Fusion Bar del Gallery Art Hotel di Lungarno Collection a Firenze dello scorso anno, quest'anno la location è il ristorante e club esclusivo Sheket, nel cuore di Roma.

“L'evento ha offerto l'occasione, unica nel suo genere, di riunire il mondo del bar italiano per una serata diversa dai soliti meeting di lavoro. Un serata che rispecchia la nostra filosofia, una filosofia inclusiva, che cerca di aprire il mondo del bar ad un pubblico quanto più vasto possibile”, dice Giampiero Francesca, direttore e fondatore di *BlueBlazer*. “Per questo, aldilà della guida, ci piace regalare un momento di ritrovo tra amici e colleghi. E i match che si possono innescare in questi casi sono incredibili. La forza di un evento come questo si stabilisce anche e soprattutto in questo tipo di opportunità”.

La Guida è un contenitore virtuale, scaricabile sulle piattaforme iOS e Android, contenente gli indirizzi, le informazioni e tutte le news sui migliori cocktail bar d'Italia. Una volta installata, è sufficiente aprirla dal proprio smartphone per consultarla. La navigazione del menù è semplice e intuitiva: si può decidere di geo-localizzarsi e selezionare i locali che appariranno sulla cartina, oppure filtrare per le quattro categorie (cocktail bar, bistrot - restaurant, hotel bar e speakeasy).

In ogni caso, “cliccando” su un locale, si aprirà la scheda con una breve storia di presentazione del bar, alcune informazioni sui cocktail consigliati e sul tipo di miscelazione praticata, gli orari, i contatti e l'accesso diretto alle mappe per rintracciare la strada col

proprio navigatore.

“Le categorie sono uno strumento utile per consentire a chiunque, in base ai propri gusti e aspettative, di scegliere velocemente. Al di là del ‘cocktail bar’ propriamente detto, ‘bistrot-restaurant’ indica quei locali in cui oltre che bere si offre un’esperienza food frutto di una cucina, in molti casi anche degna di nota per non dire ‘stellata’” sottolinea Massimo Macrì, capo-redattore di *BlueBlazer* e co-ideatore della Guida.

“Non potevano poi mancare gli hotel bar, di cui siamo grandi estimatori. Anzi, con il nostro lavoro, vorremmo far capire che le atmosfere eleganti ed ovattate di questi locali potrebbero essere frequentate da tutti. In Italia c’è ancora molta diffidenza e sono ancora tanti a chiedersi se si possa entrare in un hotel solo per bere un drink, senza essere clienti”.

E, infine, la categoria forse più alla moda, i cosiddetti speakeasy “in cui abbiamo inserito sia i locali il cui accesso è garantito tramite la parola d’ordine, come i ‘veri’ speakeasy americani del Proibizionismo degli anni Venti-Trenta del secolo scorso, sia quei locali che in qualche modo ricordano quelle atmosfere fumose, con un accesso un po’ da secret bar, in cui entri solo se ne conosci fisicamente l’ingresso”.

Gli oltre 170 bar della Guida sono frutto di una attenta selezione di Giampiero Francesca e Massimo Macrì, supportati da un panel di cento esperti che hanno pre-selezionato una lunga lista locali. Per il secondo anno consecutivo sono infatti presenti nella Guida tutte le regioni italiane, con un’attenzione sempre maggiore alle realtà di provincia, tanto interessanti quanto, spesso, difficili da scoprire. Così trovano spazio, accanto alle grandi città come Roma, Milano e Firenze, paesi con poco centinaia di abitanti come Acquapendente, in provincia di Viterbo, o Mirano, non lontana da Venezia.

Proprio per questa ragione, per il primo anno, è stato consegnato un premio speciale, consegnato al locale più sorprendente in un cittadina di massimo 10mila abitanti. I criteri seguiti per selezionare i bar si basano sull’ospitalità, oltre che sulla qualità del servizio e del cocktail. “Non scegliamo mai un locale perché fa bene da bere. Non è quello che ci interessa per primo. Consideriamo soprattutto l’alto grado di accoglienza, ormai sempre più rara, che si traduce nella capacità di far star bene il cliente, consentendogli di vivere un’esperienza completa. Poi, ovviamente, viene anche il cocktail”.

“Sono tanti i vari brand ambassador, per esempio, che ci hanno confessato di utilizzare per il loro lavoro le nostre mappe per rintracciare i locali. Si tratta di una utilità secondaria di cui prendiamo atto. Ma lo scopo principale della Guida è quello di offrire agli appassionati del buon bere e anche ai semplici curiosi, una finestra ‘mobile’ da cui osservare il mondo del bar.

Se una persona entra in un locale, 'spinta' dalla descrizione della Guida, si innamora del posto e apprezza il cocktail, noi abbiamo centrato la missione”.