

Dai classici dimenticati ai cocktail ispirati ad Aldo, Giovanni e Giacomo, il viaggio multisensoriale del Mint Julep di Rimini

9 Maggio 2026

di Patrizia Ferlini



RIMINI – La riviera romagnola sta vivendo una rinascita del bere bene. Se un tempo l'immaginario collettivo era legato ai grandi numeri e ai pestati da spiaggia, oggi Rimini è diventata un laboratorio a cielo aperto per la mixology d'autore, dove la ricerca delle materie prime e il rispetto dei tempi della miscelazione hanno sostituito la frenesia del divertimento di massa.

In questo contesto si inserisce il Mint Julep, un locale che sembra una bolla temporale nel cuore di Rimini. Il nome stesso è ispirato a un drink storico e a un libro che ne celebra la memoria. Un cocktail rinfrescante delle tradizioni del Sud degli Stati Uniti, preparato con bourbon, zucchero, ghiaccio tritato e abbondante menta fresca.

Al centro di questa visione c'è **Marco Pistone**, un veterano della mixology italiana. La sua carriera, iniziata nella Milano degli anni '90, è permeata dallo studio costante della storia della distillazione. Pistone non si limita a costruire un cocktail, ne narra la storia attraverso gli ingredienti. Per lui, il barman è un artigiano che deve saper interpretare i desideri del cliente, creando un'esperienza sartoriale.



“Dopo anni di successi in Sardegna, abbiamo sentito l’esigenza di portare la nostra esperienza altrove, soprattutto di cercare nuovi stimoli per crescere ulteriormente” racconta Marco a *Virtù Quotidiane*. “Così la scelta è ricaduta sul centro storico di Rimini, una città solare e a misura d’uomo, ricca di tradizioni e cultura, che sa sfidare anche i più audaci. Per

questo siamo stati ancora più orgogliosi di festeggiare il nostro decennale in terra romagnola”.

La dedizione alla qualità ha portato alla nascita di prodotti che i clienti possono degustare e acquistare direttamente nel locale. Il Gin dell’Aristocratico, ad esempio, è un omaggio alla terra sarda e alla precisione del London Dry, un distillato che racchiude note di mirto e pompelmo.

“L’aristocrazia, dal greco *aristokratía* – governo dei migliori – ha avuto il suo significato più profondo quando il potere e i privilegi erano direttamente legati alla virtù e alla saggezza, anziché alla semplice ereditarietà”.



“Da qui nasce il nostro aristocratico, un termine che racchiude, appunto, tutte le migliori qualità, dove poterci identificare, senza risultare altezzosi. Gli ingredienti selezionati per la produzione del gin e dell’amaro, comprese erbe e bacche tipiche della Sardegna, sono stati

selezionati attraverso la conoscenza, regalando al prodotto, eleganza, equilibrio e coerenza”.

Con oltre 60 rum e 30 vermouth, la bottigliera di Mint Julep è un tesoro per gli appassionati. “La mia passione per i distillati nasce grazie alla curiosità innata di sapere e conoscere. C’è un mondo gigante dietro tutto ciò: storia, cultura e tradizioni di popoli lontani”.

Il Mint Julep è il cocktail dimenticato che dà il nome al locale. “Abbiamo mantenuto la ricetta tradizionale del Mint Julep con una piccola variante segreta che permette di incontrare i gusti degli italiani. Il nostro punto forte sono i signature, come per esempio l’americano a Cremona nato nel 2017 nella medesima città, e il Carismatico, la nostra versione del Moskow Mule”.

Non solo cocktail, ma anche cibo, con sfide tecniche che hanno al centro il pairing con il menu. “La passione e la mia esperienza sul campo, mi hanno portato ad avere più consapevolezza nella scelta del gusto, ma anche la formazione di sommelier Ais ha contribuito ad ottenere sicurezza e capacità nel creare abbinamenti”.



“Ammetto che la sfida è stata dura, quando nove anni fa, momento in cui la cultura gastronomica offriva poco nel nostro campo, ho osato nel sperimentare questo format, traendone successo, sdoganando il concetto di abbinare la birra alla pizza, mantenendo una chiave ironica e divertente”.

A far capolino tra le eccellenze c'è anche il menu dedicato ad **Aldo, Giovanni e Giacomo**. “Sono cresciuto guardando i loro film, sketch e cabaret, imparandoli a memoria. Essendo parte di una comicità che abbraccia diverse generazioni, ho pensato potesse funzionare”.

Un esempio di cocktail abbinato alla scena è “Erano anni che non mi divertivo così”, composto da miele, Biancosarti, Pimm's e zenzero, offrono un sapore dolce e piccante allo stesso tempo, che esalta la sensazione di divertimento adolescenziale.

Il locale ha uno stile adatto a più generazioni, è elegante ma non proibitivo e la musica spazia da brani a tema anni '30 alla musica jazz contemporanea, fino alla musica italiana degli anni passati molto apprezzata anche dai più giovani.



“Il cliente è sempre più esigente e attento. In questo momento sto notando una curiosità maggiore, per mezcal e tequila soprattutto da parte dei più giovani, mentre per vermouth e amari l’attenzione è rivolta più ad un pubblico adulto”.

“Nel nostro caso l’amaro dell’Aristocratico ha riscontrato successo grazie alla sua versatilità, in quanto i suoi ingredienti sposano molto bene le composizioni di cocktail come l’Americano e il Negroni. Credo, comunque, che il gin con la tonica rimanga sempre un evergreen per tutti data la sua facilità nell’esecuzione e nella bevuta”.

“Per i 10 anni compiuti vorrei regalare alla città di Rimini un cocktail che spero possa diventare un simbolo: Lo sbagliatone, un ritorno al passato che richiama la semplicità”.

L’attività di Marco Pistone a Rimini rappresenta l’eccellenza della mixology contemporanea. Il Mint Julep è un punto di riferimento dove l’innovazione non dimentica mai le radici e dove ogni sorso racconta una ricerca lunga trent’anni. Che si tratti di un classico Mint Julep o di una creazione d’avanguardia, l’obiettivo resta lo stesso, l’emozione.