

MIXOLOGY MAG

l'arte della miscelazione

LA STORIA

RACCONTI DAL PASSATO

MESSICO

TRA MITO E LEGGENDA

IL PERSONAGGIO

ROBERTO ARTUSIO

MEXICO AMOR MIO

IL LOCALE

BARRO NEGRO

TROVARE IL MESSICO
NEL CENTRO DI ATENE

SPECIALE

SODATI

CON TUTTE QUELLE BOLLICINE



*Alla scoperta
delle tante anime del Messico*

400conigli.com



400 CONIGLI

*il primo gin
monocobotanico
al mondo*

ITALIAN
PREMIUM DRY

GIN

seguici su instagram

@400conigli



PADRE DE LOS ALACRANES

ENSAMBLE DE AGAVE CENIZO Y SOTOL



IL SAPORE DELLE ROCCE DI DURANGO.

Vermouth di Torino[®] Week

DAL 23 AL 30
GIUGNO 2024



SOMMARIO

MIXOLOGY MAG
NUMERO 5

- 5 **EDITORIALE**
TUTTI PAZZI PER L'AGAVE
di Luca Tesser
- 6 **IN COPERTINA**
MESSICO
TEQUILA E MEZCAL,
I DUE VOLTI DELL'AGAVE
di Giovanni Campari
- 12 **LA STORIA**
RACCONTI DAL PASSATO
MESSICO
TRA MITO E LEGGENDA
di Luca Tesser
- 18 **IL PERSONAGGIO**
ROBERTO ARTUSIO
MEXICO AMOR MIO
di Virna Bottarelli
- 22 **IL LOCALE**
BARRO NEGRO
IL MESSICO È QUI
di Carolina Mirò
- 26 **LE CITTÀ**
BARCELONA
LA CAPITALE EUROPEA
DELLA MISCELAZIONE
di Chiara Cossu
- 32 **SPECIALE**
SODATI
L'ASCEA DEI SODATI: INNOVAZIONE
E CREATIVITÀ IN MIXOLOGY
a cura di Pauline Rosa
- 38 **COCKTAIL & SPIRITS**
CACHAÇA
IL DISTILLATO BRASILIANO DA RISCOPRIRE
di Luca Tesser
- 42 **COCKTAIL & SPIRITS**
CLASSIC COCKTAIL
MARGARITA
di Luca Tesser
- 44 **COCKTAIL & SPIRITS**
CLASSIC COCKTAIL
PALOMA
di Luna Maller



18

- 46 **LE TECNICHE**
SCIROPPI E CORDIALI
QUEL TOCCO DI DOLCEZZA
di Jacopo Lancerin

RUBRICHE

- 30 **ATTUALITÀ**
- 52 **MARCHI E AZIENDE**
- 58 **J.ROGER SUGGESTION**
- 60 **PRODOTTI**
- 64 **DESIGN**
- 66 **BAR & BUSINESS**
- 68 **FORMAZIONE**
- 70 **EVENTI**
- 76 **DA LEGGERE**
- 79 **SPEAKERS' CORNER**





WHAT BETTER GARNISH THAN AN EMOTION?

ESSENTIA FOOD & COCKTAIL FINISH

Non limitare la tua creatività, scegli tra i nostri più di 50 profumi il più adatto alle tue creazioni.





TUTTI PAZZI PER L'AGAVE

DI LUCA TESSER

Ricordo la prima volta che assaggiai un Mezcal, si trattava di uno dei primi arrivati sul mercato italiano. Era terribile e aveva al suo interno il famoso “gusano”, il fantomatico verme che allora sembrava essere una parte fondamentale di questo distillato di Agave.

Non avrei mai detto che da lì a qualche anno il Mezcal sarebbe diventato uno dei distillati più apprezzati per qualità e diversità, privo di quell'essere galleggiante al suo interno, che non aveva nulla a che fare con il prodotto in sé ma che, diciamo, faceva “costume”. Certo, i prodotti che arrivavano allora in Italia non erano proprio nel segno della qualità e i primissimi Mezcal erano praticamente “benzina”.

Negli ultimi anni il consumo di Agave si è moltiplicato esponenzialmente, come se si trattasse di una febbre contagiosa. Nelle fiere di settore è il Messico con i suoi meravigliosi prodotti alcolici ad essere protagonista e il bello è che questa febbre per l'Agave non riguarda soltanto gli addetti ai lavori, ma un pubblico vastissimo. È così facile perdere la testa per l'Agave, al punto da farla diventare quasi un'ossessione: per la ricerca, per la scoperta di quella o quell'altra tipologia di Agave, entrando in un caleidoscopio di sapori differenti e così unici che, effettivamente, è quasi impossibile non interessarsene o rimanervi indifferenti.

L'Agave ha saputo stregare il mondo e Tequila e Mezcal non sono mai stati così popolari come in questo momento. Cocktail bar dedicati si stanno dif-

fondendo sempre di più e l'interesse per il Messico è diventato una piacevole ossessione.

Se prima il Tequila era l'unico grande protagonista, ma pur sempre relegato al classico shot o al massimo per un Margarita, senza badare molto alla qualità, ora tutto è cambiato: bere Agave è percepito un po' come uno stile di vita, una buona abitudine che ci ha portato a scoprire un mondo meraviglioso, nel quale c'è sempre qualcosa di nuovo.

Dal classicissimo Margarita si è passati al Paloma, al Tommy's, alla Michelada, al Carajillo e al Charro Negro. Insomma, sono tutti pazzi per l'Agave e il merito è tutto del Mezcal, che nella sua recente conquista dei consumatori ha saputo rilanciare anche il Tequila. Sulle bottigliere di qualsiasi cocktail bar possiamo trovare oggi selezioni sorprendenti dell'uno e dell'altro distillato, capaci di trasportarci in un mondo lontano, bagnando le nostre labbra di un esotico piacere del quale non se ne ha mai abbastanza.

Che dire: il mondo dell'Agave è magico ed è inutile resistergli. Un unico problema ci attende all'orizzonte: l'unicità del Mezcal risiede proprio nella sua artigianalità e la crescente domanda potrebbe portare, anzi lo sta già facendo, ad abbandonare i metodi tradizionali e le piccole produzioni, per abbracciare una produzione di massa che porterà questo fantastico spirit verso un declino totale della qualità. Difenderne l'artigianalità, allora, è essenziale per non rischiare di perdere un prodotto davvero meraviglioso.



MESSICO

TEQUILA E MEZCAL, I DUE VOLTI DELL'AGAVE

Quando pensiamo al Messico ci vengono immediatamente alla mente Tequila e Mezcal.

Questi due distillati di Agave sono ormai diventati iconici tra bartender e appassionati; tuttavia, il grande pubblico ancora ne sa assai poco e nonostante se ne parli molto nelle convention di bar e mixology, riscontro spesso che c'è confusione anche tra gli addetti del settore.

di Giovanni Campari



Partiamo dalla storia. Ritrovamenti archeologici hanno dimostrato che le civiltà precolombiane che abitavano i territori dell'attuale Messico utilizzavano le Agave per ricavarvi una bevanda fermentata alcolica, un precursore dell'attuale *pulque*, mentre furono i coloni spagnoli, a partire dal secolo XVI, che iniziarono a distillare tale bevanda per produrne un distillato.

Infatti, ancora oggi si ritrova in alcune *vinatas* e *palenques* (il nome che viene dato alle distillerie a seconda delle regioni, dove si producono **Mezcal** e altri distillati di Agave) il celebre *alambique filipino* in legno, così chiamato perché portato dalle Filippine, anch'esse colonie spagnole. L'**Agave** è una pianta grassa che cresce in zone tropicali o subtropicali, è della stessa famiglia dell'asparago (il *quiote*, cioè il fiore dell'Agave, quando spunta somiglia molto ad un asparago), ha una crescita piuttosto lenta e una buona resistenza alla siccità. Predilige terreni sabbiosi e drenanti e assorbe molto della mineralità del terreno, restituendola poi nel distillato.

Le principali differenze tra **Tequila** e **Mezcal** dipendono dalle varietà di Agave, dal territorio e dal processo produttivo, ma è soprattutto nel gusto che si

riscontra la diversità tra questi due distillati messicani. Generalmente, il Tequila (blanco) ha un forte sapore di Agave con sentori vegetali, pepati e a volte agrumati e una gradazione alcolica di circa il 36-40%. I sapori del Mezcal, invece, hanno sempre una componente affumicata e i toni possono variare da dolci a fruttati, pepati, vegetali, terrosi e minerali. Entrambe queste denominazioni di origine sono protette e normate dai rispettivi consorzi: **Consejo Regulador de Tequila** e **Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (Comercam)**; tuttavia, è bene sottolineare che in Messico si producono moltissimi distillati analoghi che non rientrano nella denominazione per ragioni territoriali o semplicemente perché il produttore non ha voluto associarsi al consorzio di tutela (celebre è stato il caso di **Real Minero**, in cui la proprietaria ha deciso di uscire dal consorzio e ha iniziato a chiamare il suo Mezcal semplicemente "*destilado de Agave*"). In questa sede parleremo solo di Tequila e Mezcal, non tratteremo le altre denominazioni di origine quali **Raicilla**, **Bacanora** e **Sotol** (distillato che non viene dall'Agave, di cui abbiamo ampiamente parlato nel numero uno di **Mixology Mag**).



TERRITORIO

Sebbene quasi il 99% del Tequila provenga da Jalisco, questo distillato può essere prodotto, oltre che in questo Stato, in alcuni municipi specifici di quattro Stati (Michoacán, Tamaulipas, Nayarit, Guanajuato). Il **Tequila 100% Agave Azul** deve essere necessariamente imbottigliato in Messico mentre il **Tequila Mixto** (che contiene fino al 49% di zuccheri aggiunti non provenienti dall'Agave) può essere imbottigliato anche al di fuori del Paese centroamericano. Il Mezcal può essere invece prodotto in nove Stati: Oaxaca, San Luis Potosi, Michoacán, Guerrero, Durango, Tamaulipas, Puebla, Zacatecas e Guanajuato. Al di fuori di questi - gli Stati messicani sono 31 - si possono produrre distillati simili, che però non possono usare la denominazione "Mezcal". Oltre l'80% della produzione ha luogo nello Stato di Oaxaca, ma possono esserci produttori all'interno di uno Stato in cui è consentito produrre Mezcal o Tequila che etichettano il loro prodotto con la denominazione generica "*destilado de Agave*". Il territorio ha un ruolo importante in questi distillati, proprio perché queste piante hanno la peculiarità di assimilare la mineralità data dal terreno, caratteristica che ritroveremo poi nel distillato. Mi è capitato più di una volta di assaggiare distillati di Agavi cresciute in mezzo alle rocce in cui si ritrovava una sorprendente nota minerale rocciosa.

AGAVI

Una prima distinzione la fa il tipo di Agave; esistono oltre 200 varietà di Agavi, ma non tutte vengono utilizzate per produrre distillati. Le più famose sono due: **Agave Azul** o **Tequilana Weber**, l'unica varietà consentita per produrre Tequila, e **Agave Espadín** quella più coltivata per produrre Mezcal soprattutto nello stato di Oaxaca, sebbene ci siano tante altre varietà di Agave, perlopiù selvatiche, utilizzate per la produzione di questo distillato (*Karwinskii*, *Tobalà*, *Arroqueño*, *Tepextate*, *Salmiana*, *Cenizo*,

ecc.). Per produrre Mezcal sono utilizzate circa 30 specie diverse di Agavi. Delle 252 specie conosciute, l'Agave Espadín (*Agave Angustifolia*) è il tipo più comunemente utilizzato: circa il 90% di tutta la produzione di Mezcal utilizza l'Espadín coltivato poiché impiega per maturare il tempo più breve, che va dai quattro agli otto anni. Questa specie di Agave si adatta bene anche alla maggior parte dei climi del Messico e cresce in molteplici terreni diversi, soprattutto produce una resa molto alta di prodotto finito e perciò costa meno rispetto ad altre varietà. Le Agavi possono essere coltivate o spontanee, cioè selvatiche; nel primo caso abbiamo una produzione più rapida e controllata, la pianta riceve acqua e nutrienti e raggiunge maturità in minor tempo, tuttavia, la profondità minerale che talvolta troviamo in un Mezcal è quasi sempre data da Agavi selvatiche che crescono spontanee. Non mi stancherò mai di dire che le piante spontanee non mentono, perché danno una fotografia autentica del terreno e del clima in cui sono cresciute, a differenza di quelle coltivate. La pianta di Agave viene raccolta quando è perfettamente matura (anche se in molti Mezcal e Tequila industriali si utilizzano Agavi molto giovani per abbassare i costi) tagliando le foglie per rivelare la piña, il cuore della pianta. Il *jimador*, l'addetto alla raccolta, taglia la pianta alla sua base con l'uso della coa o del machete, successivamente si preoccupa di privarla delle *pencas* (le foglie) utilizzando un machete o una piccola accetta, perché se venissero fermentate darebbero origine ad alti livelli di metanolo.

COTTURA

L'Agave contiene una riserva di zuccheri complessi sotto forma di inulina, un polisaccaride del fruttosio; questo zucchero complesso non è fermentescibile: i lieviti responsabili della fermentazione alcolica non riescono a utilizzarlo e quindi, per renderlo fermentescibile, la pianta deve essere sottoposta a un processo di cottura, durante la quale gli zuccheri complessi



si si rompono in zuccheri semplici, che potranno essere fermentati dai lieviti. È proprio il processo di cottura la principale differenza tra Tequila e Mezcal; infatti, la cottura del Tequila avviene con vapore (in autoclave per 6-10 ore nella maggior parte dei casi oppure con vapore fluente in forni di mattoni per cotture lente di 36-40 ore in piccole produzioni artigianali) e pertanto non avremo mai delle note affumicate, mentre i Mezcal vengono cotti in forni interrati su braci di legna e cuociono più a lungo (circa 3 giorni). Tradizionalmente, i mezcaleros utilizzano una fossa di terra per cuocere l'Agave. Nella fossa viene inizialmente messa legna proveniente da alberi locali e pesante roccia vulcanica o pietre di fiume, che trattengono il calore dopo l'accensione del fuoco. Le *piñas* vengono poi disposte a strati, ricoperte da foglie di Agave e infine coperte di terra. Vengono così lasciate arrostitire per diversi giorni. Il processo di tostatura caramella gli zuccheri delle *piñas*, conferendo al Mezcal il suo caratteristico sapore affumicato e leggermente caramellato.

Le note affumicate sono inevitabili nelle produzioni artigianali e ancestrali, possono essere enfatizzate o attenuate gesten-

do il processo ma ci saranno sempre. La componente affumicata è quella che colpisce il consumatore medio che si avvicina al Mezcal; purtroppo, ancora tantissimi barman identificano l'affumicato come la caratteristica principale del Mezcal e credono che più questo è forte e più il Mezcal sia buono. Nulla di più falso: spesso, infatti, è il contrario, perché il fumo copre i difetti di fermentazione. Ho sentito storie di mezcaleros che buttavano nel forno di cottura addirittura pneumatici, gomma e petrolio per stupire i *gringos* che andavano proprio cercando un affumicato sempre più forte e aggressivo. Il tipo di affumicato talvolta ci può dare anche una connotazione territoriale, in base al tipo di legna che si usa nel forno si avrà fumo dal gusto diverso; ad esempio, molti Mezcal prodotti al sud nello stato di Oaxaca utilizzano spesso legna di mezquite che dà un sapore affumicato acre e intenso, mentre quelli prodotti a nord usano legni diversi come il noce o la quercia, che danno un affumicato più morbido.

FERMENTAZIONE E DISTILLAZIONE

Dopo che le Agavi cotte sono state macinate, le fibre e i succhi vengono fatti

Nella foto, campi di Agave Azul a Tequila, nello Stato di Jalisco. Quasi il 99% del Tequila proviene da qui.



Tradizionalmente, i *mezcaleros* utilizzano una fossa di terra per cuocere l'Agave. Nella foto, una fossa in attesa delle *piñas* da cuocere

fermentare in alcol utilizzando lieviti. La fermentazione dura per un tempo che varia da pochi giorni a settimane in base alla temperatura e ad altri fattori; la durata di questo processo ha anche un effetto sul profilo aromatico complessivo. Vediamo qui le differenze tra Tequila e Mezcal. Nel Tequila si fermenta solo il succo ottenuto, spremendo le Agavi cotte e aggiungendo di solito lieviti selezionati; il Tequila si distingue in due categorie: 100% Agave azul e mixto, in cui sono ammessi zuccheri non provenienti dall'Agave fino al 49% del totale. La fermentazione viene seguita da una doppia o tripla distillazione in alambicchi discontinui scaldati a vapore, oppure a colonna. Nel Mezcal si fermentano sia il succo che la fibra, cosa che arricchisce il mosto di sapori e gusti derivanti dalla cottura (l'affumicato si ritrova sulla superficie delle *piñas* di Agave) e dalla fermentazione. Quest'ultima avviene in tini aperti, talvolta di legno, ed è spesso spontanea, cioè senza lieviti selezionati. La distillazione

avviene generalmente in alambicchi discontinui (sebbene il Mezcal più industriale venga distillato in grandi alambicchi a colonna) e le produzioni artigianali hanno moltissime differenze sul tipo di alambicco utilizzato, che naturalmente conferisce caratteristiche particolari al distillato: si va da semplici alambicchi di rame, al famoso alambicco filippino in legno, già menzionato, alle famose *ollas de barro*, alambicchi di terracotta utilizzati nel Mezcal ancestral. Anche qui si procede a una doppia distillazione (o tripla nel caso dei "*pechuga*" dove si effettua una terza distillazione aggiungendo frutta e collocando pezzi di carne all'interno dell'alambicco). Nel **Mezcal artesanal** e **ancestral** il processo di distillazione è molto rudimentale e si ha pochissima rettificazione dei vapori di etanolo.

INVECCHIAMENTO

Tequila e Mezcal possono anche invecchiare in botti di rovere ed essere raggruppati in base al processo di in-



vecchiamento, ma in questo caso non abbiamo differenze. Il blanco o joven viene invecchiato da zero a due mesi, il reposado da due a 12 mesi e l'añejo da uno a tre anni, mentre l'extra-añejo oltre i tre anni. Una nuova categoria di Tequila è il **platinum** o **crystalino**, che consiste nel sottoporre a filtrazione a carboni attivi un Tequila reposado o añejo per togliere il colore giallo ambrato e riportarlo al colore del blanco, mantenendo però alcuni sapori e aromi dati dall'invecchiamento in legno.

OLTRE I LUOGHI COMUNI

Tequila e Mezcal sono solo i due volti più famosi del Messico, ma nell'immaginario comune sono stereotipizzati e

pervasi da luoghi comuni, mentre la realtà, come spesso accade, è ben più complessa e sfaccettata.

Entrambi questi distillati racchiudono prodotti con una varietà di gusti e sapori davvero sorprendente, soprattutto il Mezcal, che incorpora sotto di sé una vasta gamma di produzioni super artigianali in territori diversi e con Agavi di tante specie. Ma in Messico c'è tanto altro da scoprire; **Sotol**, **Raicilla**, **Bacanora** sono solo un esempio, ma qui apriremmo altre parentesi che non possiamo trattare in così poco spazio e preferiamo lasciare a voi, guidati dalla vostra curiosità, il piacere di esplorare questo arcipelago di prodotti così affascinanti. III

Le produzioni artigianali hanno moltissime differenze sul tipo di alambicco utilizzato. Nelle foto due tipologie a confronto: alambicco di rame e alambicco filippino in legno

L'AUTORE

Giovanni Campari, laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari, mastro birraio con un track record internazionale di successo, dopo 13 anni vende il suo Birrificio del Ducato al gruppo **Duvel- Moortgat** e si dedica a **Terra Wild Spirits**, il suo progetto di distillare piante selvatiche che crescono spontanee. Inizia nel 2021 con Gin Terrae, tre London dry gin da botaniche selvatiche raccolte a mano in tre regioni italiane e prosegue nel 2023 con i distillati **Padres de la Tierra** prodotti in Messico: un Sotol, un ensemble di Agave Cenizo e Sotol e un destilado de Agave Azul. È stato il primo europeo a produrre un Sotol in **Messico**.





RACCONTI DAL PASSATO

MESSICO TRA MITO E LEGGENDA

Con la sua storia ricca di fascino, il Messico è un luogo emozionante, nel quale quasi ogni cosa si lega a miti e tradizioni popolari.

È così anche per la pianta dell'Agave, usata per produrre bevande alcoliche ancora prima dell'arrivo degli spagnoli nel XVI secolo e oggi conosciuta per essere alla base del distillato messicano per eccellenza: il Mezcal.

di Luca Tesser

Il Messico è un Paese dalla storia affascinante, capace di emozionare come pochi altri luoghi al mondo. Qui, quasi ogni cosa si lega a miti e tradizioni popolari e passato e presente si coniugano perfettamente nell'energia che scaturisce tanto dalle grandi città, quanto dalle più piccole località paradisiache in riva all'Oceano.

Miti e tradizioni avvolgono anche l'Agave, la pianta che più di tutte rappresenta il Messico. Ben prima che gli europei arrivassero in America centrale, era considerata sacra e veniva utilizzata per rituali religiosi, mentre oggi la conosciamo per essere alla base dei più noti distillati messicani: Tequila e Mezcal. A proposito di queste due bevande, è d'obbligo una precisazione: è il Mezcal, e non il Tequila, a rappresentare il Messico nella sua totalità. Il mondo che ruota attorno a questo distillato, impostosi nella miscelazione come nessun altro prodotto negli ultimi anni, è infatti un universo molto variegato, fatto di piccole realtà e di eccezionali sfumature di gusto. Il Tequila, invece, è una tipologia di Mezcal, quello prodotto dall'Agave Azul (Agave blu), o *Agave tequiliana*.

LA MITOLOGIA AZTECA E IL PULQUE

Gli Aztechi, popolazione che si era insediata nella valle del Messico, già fra il XIV e il XV secolo utilizzavano l'Agave fermentata come bevanda rituale. La leggenda narra che dall'unione tra **Mayahuel**, dea della fertilità e dell'Agave, e **Petecatl**, dio della guarigione e della fertilità, nacquero i famosi 400 Conigli, figure divine che si ritrovano spesso nelle storie riguardanti l'Agave. Mayahuel nutriva la progenie

Il **Pulque** è un fermentato di colore lattiginoso, con un tenore alcolico che di norma non supera i 10 gradi, ottenuto estraendo il succo dal cuore dell'Agave

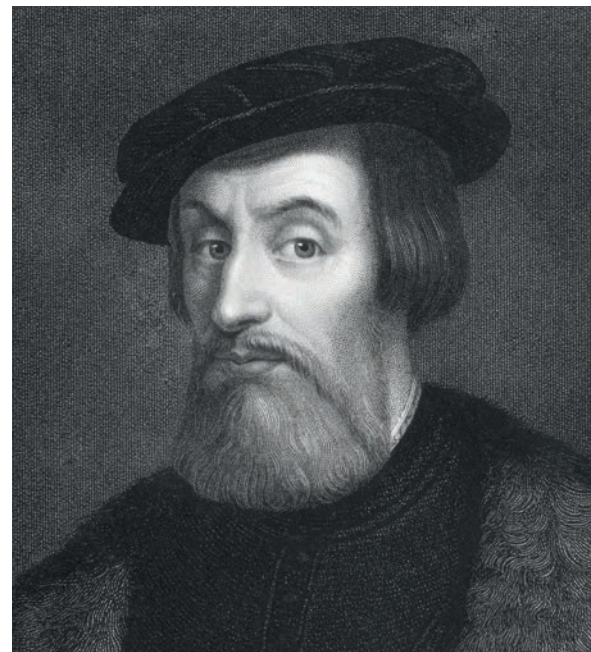


SOTOL PADRE DE LAS SERPIENTES 100% DASYLIRION LEIOPHYLLUM



IL GUSTO SELVAGGIO
DEL DESERTO DI CHIHUAHUA.

con il **Pulque** che sgorgava dai suoi seni, una bevanda alcolica che si ricavava dalla fermentazione dell'Agave e che era considerata una sorta di nettare degli dèi. Nella cultura azteca i **400 Conigli** erano divinità irriverenti e chiasse, simboleggianti le diverse sfumature dello stato di ebrezza, celebrate dal popolo, insieme alla dea dell'Agave, alla fine di ogni anno solare, con cinque giorni di festeggiamenti durante i quali il Pulque scorreva a fiumi. Noto anche come Aguamiel, quest'ultimo è un fermentato di colore lattiginoso, con un tenore alcolico che di norma non supera i 10 gradi, ottenuto estraendo il succo dal cuore dell'Agave. In particolare, sono tre le *Agavi Pulquero* usate per produrre questa bevanda con una fermentazione che dura un paio di settimane: *Salmiana*, *Americana* e *Atrovirens*. Una delle caratteristiche essenziali del Pulque è che deve essere sempre fresco e per questo motivo è quasi del tutto ir reperibile fuori dal Messico, anche se ne esistono versioni imbottigliate o in lattina. Di norma, viene servito a fine pasto e può essere anche mischiato ad altri ingredienti come la frutta, che ne mitiga il carattere pungente e il sapore erbaceo.



DAL PULQUE AL MEZCAL

Nel 1519 gli spagnoli comandati da **Hernan Cortés** sbarcano sulle coste del Messico con un esercito di circa 600 uomini. Tenochtitlàn, capitale del regno azteco, è all'epoca una città maestosa e una delle più grandi del mondo, con una popolazione di quasi 300mila abitanti. Costruita su un lago, strappando la terra alla laguna grazie all'adozione di avanzati sistemi di drenaggio, a dimostrazione del livello elevato delle conoscenze e delle tecniche azteche, Tenochtitlàn ha ponti, piazze, palazzi, un sistema di fognature e acquedotti, ed è crocevia di fiorenti traffici commerciali. A Cortés servono tre mesi di assedio per conquistarla e per distruggere l'impero azteco, alla cui caduta repentina contribuisce anche l'epidemia di vaiolo che gli europei diffondono oltreoceano. Con la dominazione spagnola arrivano in Messico le conoscenze europee in materia di distillazione, pratica sconosciuta agli Aztechi, ed è proprio distillando il fermentato ricavato dalla cottura dell'Agave che nasce il Mezcal, termine che si pensa possa essere tradotto con l'espressione "*agave cotta*". Di fatto, la cottura dell'Agave è parte essenziale della produzione di questo distillato, la cui anima fumosa proviene proprio da questo procedimento che avviene in forni scavati a terra. La prima distilleria di Mezcal risale all'inizio del XVII secolo ed è quella fondata da **Don Pedro Sánchez de Tangle**, che è considerato in via ufficiale il padre del Mezcal.

È curioso notare che il distillato più antico delle Americhe è ancora oggi realizzato in un modo non molto diverso da quello adottato alla fine del 1500: il Mezcal è infatti totalmente artigianale, viene prodotto utilizzando attrezzature rudimentali, con orci di terracotta e in luoghi che non hanno nulla di moderno o industriale. Almeno, questo è ciò che avviene nella maggior parte dei casi. Purtroppo, la crescente domanda porterà molto probabilmente a introdurre metodi industriali anche nella produzione del Mezcal, a discapito di quelle qualità "uniche" attribuibili proprio al suo essere un prodotto artigianale.

DAL XVI AL XX SECOLO

Nel periodo della dominazione spagnola in Messico la produzione di Mezcal è stata spesso vietata. Come avviene in tutte le epoche proibizioniste, il divieto era giu-

Hernan Cortés

arriva sulle coste del Messico nel 1519 e con il suo esercito conquista la maestosa Tenochtitlàn, capitale del regno azteco

CAZCABEL®

PREMIUM TEQUILA

BEVI RESPONSABILMENTE



CAZCABEL TEQUILA 100% AGAVE ARRIVA IN ITALIA CAZCABEL TEQUILA!

Una grande novità sul panorama internazionale che si posiziona tra i primi 10 Award-Winning Tequila secondo The Global Spirits Master Competitions. Tequila **Cazcabel** è creato in una piccola distilleria indipendente nel comune di Atotonilco El Alto, situata negli alto-piani delle montagne di Jalisco in Messico.




DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | WWW.GHILARDISELEZIONI.COM



stificato dalle autorità con il timore che il consumo di questo alcolico fosse causa di una degenerazione dei costumi. Tuttavia, la distillazione dell'Agave non è mai cessata e, se da un lato le distillerie più grandi sono state costrette a nascondere la produzione di Mezcal, le realtà artigianali hanno continuato ad operare, facendo proprio dell'artigianalità il segno distintivo di questa bevanda. La prima autorizzazione ufficiale a produrre è rilasciata dalla corona spagnola a **José Cuervo**, che inizia a distillare il suo Mezcal nella città di Tequila, uno dei territori più importanti per la coltivazione dell'Agave Azul. Siamo alla fine del Settecento e il nome Tequila compare ufficialmente come abbreviazione di "**Mezcal de la Ciudad de Tequila**". Per vedere una testimonianza scritta del Tequila come prodotto specifico bisogna però aspettare la fine del 1800, periodo nel quale il distillato inizia a farsi strada negli Stati Uniti. Il metodo di produzione del distillato in questa epoca è uguale a quello adottato per il Mezcal, con forni scavati a terra e tecniche prettamente artigianali. All'aumentare dei consumi, la bevanda assume però una connotazione più commerciale e per la sua produzione vengono via via introdotti forni di tipo industriale, con conseguenti modifiche anche nel suo sapore, che diventerà diverso da quello del Mezcal.

LA RISCOPERTA DEL MEZCAL

Con l'inizio del XX secolo il Mezcal è relegato a un ruolo di secondo piano e diventa oggetto di un consumo esclusivamente locale. Il fatto di essere prodotto in piccola scala, però, gli consentirà di mantenere una propria identità e di essere riscoperto e apprezzato proprio per la sua caratteristica di distillato artigianale. Siamo attorno alla metà degli anni Novanta quando il Mezcal esce dai confini del Messico e dall'anonimato, imponendosi in tutta la sua varietà. A differenza del Tequila, infatti, che è prodotto esclusivamente dall'Agave Azul, il Mezcal deriva da diverse varietà di Agave (*Americana*, *Kerwinkii*, *Rhodacantha*, *Augustifolia*), alle quali si aggiungono diverse sottospecie (*Cuixe*, *Amarillo*, *Mexicano*, *Espadin*, *Salmiana*, *Durangensis*, *Cenizo*, ecc.). La varietà di sapori che si associa a questo distillato è, quindi, assolutamente unica. Come la sua storia. 

A differenza del **Tequila**, che è prodotto esclusivamente dall'**Agave Azul**, il **Mezcal** deriva da diverse varietà e sottospecie di Agave



ROBERTO ARTUSIO

MEXICO AMOR MÍO

Quando un luogo ti entra dentro, lo porti con te ovunque.

È stato così per Roberto Artusio, che nel 2016 ha portato a Roma il suo amato Messico aprendo, insieme a Cristian Bugiada, La Punta. Il locale, nel quale si servono esclusivamente drink a base di distillati messicani, è nato dalla collaborazione con Jerry Thomas Speakeasy, di cui Artusio è socio, e Freni e Frizioni, di cui è invece socio Bugiada.

di Virna Bottarelli



O riginario di Torino, classe 1974, Roberto Artusio si è innamorato del Messico in uno dei suoi tanti viaggi all'estero e non lo ha lasciato più. Il suo percorso da bartender è iniziato negli anni Novanta, con diverse esperienze fuori dall'Italia e una solida base a Roma, dove, nel 2009, ha fondato insieme a Leonardo Leuci, Antonio Parlapiano e Alessandro Procoli, il Jerry Thomas Speakeasy.

“Ho sempre amato viaggiare e in un periodo particolare della mia vita sono stato in Messico, un Paese vasto, dalle tante anime, che non ho più smesso di visitare e studiare”, racconta. L'ultimo viaggio in Messico si è concluso lo scorso gennaio, dopo una permanenza di circa sei mesi. E per viaggio **Roberto Artusio** intende migliaia di chilometri percorsi alla guida di un'auto alla scoperta delle regioni più remote del Paese, luoghi a volte impervi che, però, significano semplicemente *casa* per i campesinos raccoglitori e coltivatori di Agave, la pianta di cui lui stesso è considerato uno dei massimi esperti.

Che cosa ti ha colpito del Messico e come sei diventato uno dei massimi esperti di agave?

Non saprei identificare un elemento o un aneddoto particolare. Certo, fin dal primo momento in cui sono arrivato in Messico mi sono sentito a casa. Lì negli anni ho costruito legami stretti e sinceri con produttori di distillati e non solo. La cosiddetta *Buena Onda*, o *Buena Vibra* che dir si voglia, che percepisco quando metto piede sul suolo messicano, quella sensazione di benessere e di buona predisposizione verso l'ambiente che mi circonda, mi consente di entrare in contatto facilmente con le persone, peraltro naturalmente ospitali e accoglienti. È un Paese che ho conosciuto viaggiando in modo capillare, macinando chilometri. Ed è così che ho accumulato informazioni ed esperienze sull'Agave e sui distillati che derivano da questa pianta.

Quali sono le cose fondamentali da sapere per utilizzare i distillati messicani in miscelazione?

Il concetto è semplice: bisogna innanzi-

“Macinando chilometri in Messico ho accumulato informazioni ed esperienze sull'Agave e sui distillati che derivano da questa pianta”, dice **Roberto Artusio**, che si è innamorato del Messico in uno dei suoi tanti viaggi all'estero



A maggio sono usciti su **YouTube** i primi episodi della docu-serie *“Los dos Italianos perdidos en Mexico”* che racconta i viaggi di **Roberto Artusio** e **Cristian Bugiada** alla scoperta del Messico

tutto conoscerli. In Messico esistono molte varietà di Agave, ciascuna con caratteristiche proprie, per tanto anche i distillati che ne derivano hanno profili organolettici diversi. Ciascuno di loro ha una storia legata al proprio territorio e alla propria tradizione di distillazione. Fino a poco più di dieci anni fa, per il consumatore medio il Tequila era un drink da gustare con una fetta di limone e sale sul bordo del bicchiere, mentre il **Mezcal** era il distillato con il verme, al quale si attribuivano proprietà che oscillavano dall'afrodisiaco allo psichedelico. Non è proprio così, bisognerebbe estirpare questi stereotipi, anche se è difficile dare un'identità univoca a questi distillati. Nel caso del Mezcal, in particolare, sarebbe opportuno parlarne come se fosse un vino, perché in esso si ritrova proprio quel concetto di *terroir* tipico dei vitigni: miscelare un Mezcal che arriva da un Agave del Messico meridionale è ben diverso dal proporre un cocktail con un Mezcal proveniente della regione di Durango. Insomma, così come quando prepariamo un Negroni siamo molto attenti a quale Bitter o a quale Vermouth usare, quando misceliamo un Tommy's Margarita, cocktail tanto in voga oggi, dobbiamo scegliere con accuratezza il Tequila e lo sciroppo di Agave, e per farlo dobbiamo sapere che di questi prodotti esiste una ricca varietà. Dovremmo anche aprirci al fatto che i distillati di

Agave possono essere usati in miscelazione anche per cocktail diversi dai classici **Margarita**, **Paloma** o **Batanga**. Può essere divertente rivisitare dei cocktail usando Tequila, Mezcal o i meno diffusi **Raicilla**, **Bacanora** e **Sotol**, precisando che quest'ultimo si estrae da una pianta diversa dall'Agave, la *Dasylyrion*.

Conosci bene il mondo dei distillatori di Agave in Messico: come riescono attività essenzialmente artigianali a sopravvivere in un'economia industrializzata?

Non deve stupirci che un distillatore messicano, che magari ha un'azienda agricola familiare con una tradizione centenaria, non voglia essere fagocitato dai meccanismi dell'industria del beverage e preferisca gestire la propria attività con i propri tempi. In uno dei miei viaggi, un produttore, mostrandomi la sua distilleria, mi disse esplicitamente che preferiva essere libero di scegliere come e quando produrre, non era interessato a creare un marchio proprio e a un'attività di tipo più commerciale. Quello dei distillatori è un mondo contadino ancora molto legato a modalità di lavoro tradizionali, eredità delle generazioni precedenti, e alla stagionalità. Per questi campesinos, di qualsiasi età, il legame con la propria terra è molto forte e credo sia il tratto che rende unici loro e i loro prodotti.

Così come loro non si vogliono separare dalle loro terre, tu non hai voluto separarti dal Messico e nel 2016 hai deciso di portarne un pezzetto in Italia, nel cuore di Roma...

Nel 2016 è nato il **La Punta Expendio de Agave con Cocina**. È un progetto pensato insieme a **Cristian Bugiada**, con cui ho condiviso i miei tanti viaggi in Messico, per far conoscere e valorizzare i distillati messicani. Assaporandoli, da soli o nei nostri cocktail, vogliamo far vivere ai nostri ospiti un'esperienza messicana al 100%. E ai drink, realizzati esclusivamente con Tequila, Mezcal, Raicilla, Tuxca, Bacanora e Sotol, accompagniamo i piatti della cucina messicana tradizionale, da non confondersi con il più commerciale *Tex Mex*. Abbiamo anche iniziato a imbottigliare. Nel 2015 abbiamo creato una linea, **La Punta**, di cinque distillati, realizzati da produttori diversi della zona di Jalisco. Più recentemente abbiamo realizzato una seconda linea di prodotti, **La Vuelta**, che dovremmo riuscire a portare sul mercato entro la fine di quest'anno, mentre un terzo prodotto, lanciato a settembre 2023, è uno sciroppo d'Agave, studiato appositamente per la miscelazione con Tequila, Mezcal e altri distillati di Agave: si chiama **Agavesito** ed è composto da un nettare di 100% di Agave biologica. La sua ricetta viene perfezionata nei laboratori di **Pallini**.

Quando hai aperto La Punta, hai detto che volevi *“ricreare un atmosfera che va anche ad influire sulla percezione dei sapori”*. Obiettivo raggiunto?

Credo proprio di sì. Perché questo è quello che ci dice la clientela messicana: *“La Punta è un pezzo di Messico autentico a Roma”*. Tra i frequentatori del nostro locale c'è, non a caso, il personale dell'ambasciata messicana in Italia, che ci riconosce come rappresentanti del bere messicano. Non è stato facile, all'inizio: ci capitava a volte di dire dei *“no”* ai clienti che chiedevano cocktail a base di distillati diversi da quelli messicani, ma il tempo ci ha dato ragione e il carattere fortemente identitario del locale e dei suoi cocktail si

è rivelato un punto di forza. Oggi abbiamo una clientela diversificata, dai giovani, ai meno giovani, alle famiglie, che frequentano il locale anche per la sua buona cucina.

Alla Punta, oltre che nei cocktail e nella cucina, il Messico è nell'atmosfera che si respira. Qual è il segreto per creare un luogo così autentico?

Credo che il segreto sia semplicemente mettere la nostra conoscenza diretta del Messico in tutto quello che facciamo. Il servizio, ad esempio, è gioioso, confidenziale. Se ci chiamate per una prenotazione, rispondiamo *“La Punta, qué onda?”*, un'espressione colloquiale messicana che vi proietta immediatamente nella nostra atmosfera amichevole. Un aiuto importante per creare questa autenticità arriva da **Claudio Sblano**, Bar Manager e socio del locale.

Come avete studiato il concept della Punta?

Abbiamo potuto allestire la location secondo il nostro gusto, stando attenti a ricreare anche nei dettagli lo stile messicano. Colori, murales, arredamenti, complementi e opere d'arte originali messicane traducono nella realtà gli anni di ricerca che io e Cristian abbiamo condotto sul campo.

Per concludere, che cosa si beve alla Punta?

La nostra drink list è molto semplice, lavoriamo essenzialmente sui cocktail classici, non facciamo una miscelazione sperimentale. Su tutti, spicca il Margarita. Abbiamo una bottigliera con circa 800 bottiglie che ci consente comunque di spaziare, tanto nella miscelazione quanto nella degustazione. A quest'ultima è dedicato, in particolare, il piano interrato del locale, nel quale gli ospiti possono sperimentare delle degustazioni guidate, veri e propri percorsi alla scoperta dei distillati messicani. Varietà e semplicità sono gli elementi che ci consentono di raccontare il Messico così come lo viviamo quando siamo sul posto. **III**

Claudio Sblano,
Bar Manager
e socio del
**La Punta
Expendio
de Agave**





BARRO NEGRO

IL MESSICO È QUI

di Carolina Mirò

Cercare, e trovare, il Messico in Grecia? Si può fare, grazie a George Kavaklis e Stelios Papadopoulos, bartender che dal 2019 riversano tutto il loro amore per il Paese centroamericano nel Barro Negro, il primo Tequila e Mezcal bar di Atene.



La tradizione messicana è già nel suo nome: il Barro Negro richiama, infatti, l'argilla nera di Oaxaca, una particolare ceramica artigianale tra le più popolari in Messico.

Questo locale, che alle spalle del bancone propone una bottigliera che si sviluppa tutta in altezza, situato nel centro di Atene, è nato nel 2019 per iniziativa di Stelios Papadopoulos e George Kavaklis. Il primo è uno studioso dell'Agave e ambasciatore del Tequila, un vero e

proprio esperto, tanto da essere stato il primo non messicano a ricevere il titolo di **Tequila Connoisseur** da parte della **Camera Nazionale dell'Industria del Tequila**. Il secondo è un nome noto dell'ospitalità greca, già titolare dello **Spoiled Cocktail Bar** di Dafni. Nel 2023 il **Barro Negro** si è posizionato al numero 70 della classifica **The World's 50 Best Bars** e in quindicesima posizione nella classifica **The Top 500 Bars**. Oggi Barro Negro è un rappresentante autentico e autorevole del Messico moderno.

Il **Barro Negro** è il primo Tequila e Mezcal bar di Atene, fondato nel 2019 da **Stelios Papadopoulos** e **George Kavaklis**



PADRE DE LOS JAGUARES

DESTILADO DE AGAVE AZUL



LA MORBIDEZZA
DELL'AGAVE AZUL
COTTA NEI FORNI DI
MATTONI A JALISCO.





IL TEAM DEL LOCALE

Stelios Papadopoulos ha trascorso gran parte della sua carriera esplorando il mondo dell'Agave e contribuendo a diffonderne la cultura. George Kavaklis ha allestito vicino al suo **Spoiled Cocktail Bar** un vero e proprio laboratorio di miscelazione, completamente attrezzato, per dare al proprio team la possibilità di sperimentare preparazioni innovative. Insieme a loro al Barro Negro lavorano il Bar Manager **Ilias Gkivisis**, unitosi al team nel 2020, la barlady **Ioanna Papafili**, che mette nel locale tutta l'esperienza maturata nel Regno Unito, **Giannis Karapas**, appassionato del bartending fin da giovanissimo, e **Anna Marnierou**, anche lei innamorata di Tequila e Mezcal.

CHE COSA SI BEVE

Al Barro Negro Tequila e Mezcal la fanno da padroni. I distillati si possono gustare puri o miscelati in un classico **Margarita** o in un **Tommy's Margarita**. Tra i vari riconoscimenti, il locale si è aggiudicato anche quello di primo **"Paloma Embassy"** al mondo. Da provare, quindi, per chi passa da Atene, è proprio quest'altro classico, accompagnato magari da un piatto di tacos o da un'insalata messicana. La casa offre poi una ricca drink list, nella quale spiccano il saporito **Los Abuelos**, che mescola Mezcal, Tequila blanco, olio d'oliva, lime, finocchio e liquore alle erbe, e l'originale **Otro Cuento**, tra i cui ingredienti compaiono anche Maraschino e Falernum. **III**

A sinistra, i titolari del Barro Negro, **Stelios Papadopoulos** e **George Kavaklis**. In alto, uno dei più celebri cocktail della drink list del Barro Negro: il **Paloma**, fresco e leggermente agrumato, fatto con Tequila, succo di lime, Soda di pompelmo rosa e sale. In basso, un **Signature Negroni**



BARCELONA

LA CAPITALE EUROPEA DELLA MISCELAZIONE

di Chiara Cossu

A Barcellona non ci si annoia mai. È una città che crea dipendenza, perché qui è difficile non sentirsi a casa. Semplicissimo è, invece, raggiungerla, anche solo per un week-end. La capitale della Catalogna è una città a misura d'uomo, incantevole e mai scontata: è una piacevole scoperta perdersi nei suoi barrios, da Raval a Eixample, dal Gòtic al Born. Negli anni è diventata anche la capitale europea della miscelazione e alcuni dei suoi locali, come il Sips e il Paradiso, sono oggi ai vertici delle classifiche mondiali. La vita notturna a Barcellona è particolarmente ricca, con cocktail bar in ogni quartiere, contrassegnati da differenti stili di miscelazione e format spesso contrastanti, dal più classico al più sperimentale. Ecco quali ha scelto per voi Mixology Mag



14 DE LA ROSA

Nel **Barrio Gràcia**, poco distante dalla **Sagrada Família**, troviamo il **14 De La Rosa**, un caffè dal gusto retrò che sembra essere lì da sempre e che non può far altro che entrarti nel cuore: al 14 ci si sente a casa e l'ospitalità è eccezionale, pur rimanendo professionale. Un locale che frequenteresti tutti i giorni, anche solo per scambiare qualche parola al bancone. La miscelazione è eccezionale, con una evidente propensione al classico, che viaggia a pari livello dei signature. Il **Martinez** è strepitoso, così come il **Choco**, che sposa Gin, camomilla e Chartreuse. Al 14 De La Rosa anche le tapas, magari accompagnate da un buon Vermouth, sono tutte da gustare. Se avete voglia di un'atmosfera intima e autentica, è questo il locale da non perdere a Barcellona.



SIPS

Oggi testa di serie numero uno al mondo, questo locale rappresenta a pieno la sperimentazione e la miscelazione di stampo contemporaneo. **Simone Caporale** e **Marc Alvarez** hanno saputo portare a Barcellona una miscelazione tutt'altro che scontata e un nuovo concetto di bar, sinonimo di contemporaneità assoluta: niente bancone, ma semplicemente delle isole in mezzo alla sala, dove si compie il rito della miscelazione. Il bartender non è quindi relegato dietro al banco e può curare il servizio a 360 gradi. I drink del Sips vi stupiranno sia esteticamente che in termini di gusto, grazie a una magnifica selezione di cocktail. I signature danno sfogo all'imperativo categorico di infrangere le barriere in termini di gusto e di presentazione, giocando con i sensi, mentre il classico viene celebrato in una chiave del tutto personale. Se vi piacciono la sperimentazione e tutto ciò che è inusuale e non scontato, il Sips è il posto giusto per essere travolti dalla scienza della miscelazione.





DISTRIBUZIONE ESCLUSIVA
Anthology by Mavolo
www.mavolo.it



DR. STRAVINSKY

Meta imperdibile per gli amanti dei cocktail, il **Dr. Stravinsky** è uno dei cocktail bar più interessanti che abbia mai visitato e ogni volta che vado a Barcellona non posso fare a meno di regalarmi un magnifico drink in questo locale dal fascino unico nel cuore del quartiere **El Born**. La porta rossa d'ingresso, il banco old style e le salette piene di boccette alle pareti con all'interno botaniche di ogni tipo, lo rendono un luogo sospeso nel tempo, pieno di oggetti curiosi e misteriosi. La miscelazione del Dr. Stravinsky è di altissimo livello, in essa classico e moderno si integrano perfettamente. La filosofia del locale è sviluppare creazioni a partire dal gusto e dalla sensazione, creare un "cosmo di sapori" che, come pianeti, vi guideranno nella drink list alla scoperta del cocktail che più vi appartiene: amaro, acido, piccante, forte, secco, umami, dolce. Non troverete una bottigliera colma di etichette note: gran parte dei distillati e dei liquori è creata o manipolata, per tanto le bottiglie hanno tutte l'etichetta del locale. A rendere il Dr. Stravinsky un luogo da consigliare per vivere un'esperienza unica è poi l'atmosfera cordiale e amichevole che lo contraddistingue.



PARADISO

Il **Paradiso** è uno dei locali più famosi al mondo, da anni al vertice delle classifiche internazionali, che ha dato vita a uno stile di miscelazione unico e ha fatto di Barcellona una meta indiscussa della mixology mondiale. Speakeasy atipico, in stile moderno, vi si accede attraverso la porta di una cella frigorifera di un negozietto di pastrami (specialità gastronomica dell'Europa dell'est). Il locale è molto bello, di design, curato in ogni dettaglio. Spicca l'ingresso, con la sua struttura in legno che avvolge le pareti come uno scheletro di balena. L'atmosfera al Paradiso è frizzante, è un posto dove andare a divertirsi, l'opposto dei classici speakeasy intimi, dove godersi una serata tranquilla con sottofondo di musica jazz. La drink list è lo specchio del locale: nel menù, estremamente elaborato, ogni cocktail è vestito di spettacolarità e l'effetto wow è garantito. **Giacomo Giannotti** (nella foto) e **Margarita Sader** hanno saputo realizzare un concept assolutamente unico e vincente, che abbraccia da una parte il concetto di secret bar e dall'altro un nonsoché di atmosfera esotica. All'interno del locale si trova anche una sala segreta a cui si accede dal bagno, dedicata alle degustazioni di Whisky, un angolo più tranquillo dove compiere un altro tipo di esperienza.



SUOLO PUBBLICO: QUANTO MI COSTI?

La legge 30 dicembre 2023 n.214 “Legge annuale per il mercato e la concorrenza 2022” contiene disposizioni in materia di commercio al dettaglio che revisionano la disciplina sulle concessioni di posteggio su area pubblica per finalità di commercio.

Tra queste, una è la proroga al 31 dicembre 2024 della possibilità per i pubblici esercizi titolari di concessioni o di autorizzazioni concernenti l'utilizzazione del suolo pubblico, di posare in opera temporaneamente, senza previa autorizzazione, su vie, piazze, strade e altri spazi aperti di interesse

culturale o paesaggistico, strutture amovibili, quali dehors, elementi di arredo urbano, attrezzature, pedane, tavolini, sedute e ombrelloni, purché funzionali all'attività degli esercizi stessi. “La disposizione permette ai titolari di pubblici esercizi di non richiedere l'autorizzazione paesaggistica e culturale per gli spazi esterni funzionali all'attività di somministrazione di alimenti e bevande”, ha precisato a suo tempo **Fipe-Confindustria**, la Federazione italiana pubblici esercizi. Ma quanto costa per il titolare di un locale allestire un dehors temporaneo, per poter sfruttare uno spazio esterno nel periodo della bella stagione? Al di là del costo degli arredi e della struttura, occorre corrispondere all'ente che ha rilasciato l'autorizzazione o concessione il Canone unico patrimoniale, un tributo che, disciplinato dalla Legge di Bilancio del 2020, è entrato in vigore nel 2021 sostituendo la **Tosap** (Tassa per l'Occupazione di Spazi e Aree Pubbliche) e il **Cosap** (Canone per l'Occupazione di Spazi e Aree Pubbliche). L'importo del Canone varia a seconda della durata dell'occupazione, della superficie in metri quadrati, della tipologia e finalità dell'occupazione, della zona del territorio interessata. Per il suo calcolo, ogni Comune adotta delle tariffe diverse, classificate in base al numero degli abitanti del Comune stesso: si va dal minimo di 30 euro all'anno e 0,60 euro al giorno per i comuni fino a 10mila abitanti ai 70 euro all'anno e 2 euro al giorno per quelli con più di 500mila abitanti. Per saperne di più e non incorrere in errori o sanzioni, è opportuno informarsi presso il proprio Comune o chiedere consulenza a enti come Confindustria.



UNA FOTOGRAFIA DEL MONDO BAR NEL 2023

Ad aprile è stato pubblicato il **Rapporto Annuale Fipe** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) sulla Ristorazione. I dati riguardanti il comparto bar indicano che quest'ultimo, nel confronto con l'anno precedente, ha registrato una contrazione diffusa su tutto il territorio italiano del numero delle imprese attive. Nei registri delle Camere di Commercio si contano 132.004 imprese appartenenti al codice che identifica i bar e gli altri esercizi simili senza cucina. Nel 2022 la cifra era 136.101. Si tratta di imprese che per oltre il 50% sono ditte individuali. L'altra metà delle imprese si divide tra circa il 30% di società di persone e circa il 20% di società di capitale. Alle “altre forme giuridiche” - consorzi, cooperative ecc. - va la quota residua dell'1,4%. Da segnalare il consistente turn over che si registra nel comparto: nel 2023 hanno avviato l'attività 3.937 imprese e 12.188 l'hanno cessata. Il saldo è stato negativo per 8.251 unità, in peggioramento rispetto all'anno precedente. Sono numeri che rappresentano il periodo di difficoltà che il canale sta vivendo.

RECENSIONI ON LINE: ATTENZIONE A QUELLE FALSE

Esiste un vero e proprio business, anche redditizio, di recensioni online false. Le ha riscontrate l'Antitrust, che ha sanzionato diverse aziende per pratiche commerciali scorrette e ingannevoli.

Le recensioni online svolgono un ruolo cruciale ormai nella brand reputation di un'attività e condizionano le scelte dei consumatori: secondo una ricerca della piattaforma **BrightLocal** il 77% dei clienti a livello mondiale consulta regolarmente le recensioni prima di effettuare un acquisto o entrare in un locale. Il dato allarmante riguarda però proprio le recensioni false: il report **"The State of Fake Online Review"** di **BusinessDIT** indica che il 30% delle recensioni dei clienti online sono false. Negli anni sono infatti nate delle "farm", che fabbricano e vendono ad albergatori, ristoratori e simili, dei pacchetti di fake reviews per aumentare la valutazione dei propri marchi sulla rete o svalutare quelli dei competitor. E il tutto è a volte architettato tramite Bot automatici o gruppi chiusi sui social network. Non manca poi chi si muove in autonomia, incoraggiando recensioni scritte da amici, parenti o dipendenti. Per combattere la deriva delle fake reviews il Parlamento italiano è corso ai ripari con il Decreto legislativo numero 26 del 7 marzo 2023, grazie al quale ha recepito la Direttiva europea **Omnibus**, nata per rafforzare la tutela dei consumatori. Gli autori di false recensioni negative rischiano una denuncia per diffamazione, mentre chiedere recensioni false dietro compenso può costituire l'illecito di concorrenza sleale e comportare l'intervento dell'Antitrust. Con multe che *"prevedono un aumento da 5 a 10 milioni di euro in caso di pratica commerciale scorretta"*. Quasi tutte le grandi piattaforme web, da **TripAdvisor** a **Booking**, hanno cercato di sviluppare sistemi per intercettare valutazioni manipolate o falsi profili. Nell'ultimo **"Rapporto sulla trasparenza"**, Tripadvisor ha dichiarato di aver identificato e cancellato nel corso del 2022 almeno 1,3 milioni di false recensioni.



UN INCENTIVO CONCRETO PER ELIMINARE LA PLASTICA

È stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale ad aprile il Decreto firmato a marzo dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica che definisce i criteri e le modalità di accesso a un credito d'imposta riconosciuto alle imprese per l'acquisto e l'utilizzo di prodotti riutilizzabili o realizzati in materiale biodegradabile e/o compostabile. Il provvedimento risponde all'esigenza di ridurre entro il 2026 i materiali in plastica, in particolare nei prodotti monouso destinati ad entrare in contatto con alimenti. Le spese ammissibili sono quelle effettivamente sostenute nel 2022 (dopo il 14 gennaio), 2023 e 2024, nel limite massimo di tre milioni di euro complessivi per ciascuno dei tre anni. Il contributo spetta nella misura del 20% delle spese sostenute e documentate ed è riconosciuto fino all'importo massimo annuale di 10mila euro. Per le modalità di accesso occorre consultare la sezione News del sito del Ministero (www.mase.gov.it).



SODATI

L'ASCESA DEI SODATI: INNOVAZIONE E CREATIVITÀ IN MIXOLOGY

Negli ultimi anni la categoria dei sodati ha vissuto una cospicua evoluzione. Questi prodotti frizzanti e versatili sono diventati essenziali nei bar, permettendo ai bartender di sperimentare con nuove combinazioni di sapori e di soddisfare le richieste di un pubblico sempre più esigente.

Pauline Rosa

O riginariamente, i sodati erano limitati a gusti tradizionali, come cola, ginger ale o la classica tonica. Oggi si trovano sodati di vari gusti, come pompelmo rosa, lavanda, cetriolo e cannella. Questa varietà permette ai bartender di essere creativi, componendo cocktail innovativi. I sodati sono un elemento essenziale di ogni drink list. Ogni locale dovrebbe dedicare tempo alla scelta e alla cura di questa categoria. Un assortimento ben curato di sodati, infatti, arricchisce l'offerta di cocktail.

IL NUOVO TWIST

L'ampia gamma di sodati consente di dare un twist ai cocktail classici. Un Gin Tonic può essere trasformato con acqua tonica al rosmarino e limone, mentre un Mojito può essere reinventato con un sodato al cetriolo e menta, offrendo nuove esperienze gustative ai clienti.

CONSCIOUSNESS

I sodati rispondono anche alla crescente attenzione verso la salute. Sempre più persone optano per cocktail low ABV o no alcohol. I sodati possono essere utilizzati per creare mocktail interessanti, mantenendo la complessità tipica dei cocktail alcolici. Ad esempio, un Virgin Moscow Mule può essere preparato con ginger beer e soda al lime. Inoltre, sempre più brand propongono prodotti non solo biologici e naturali, ma anche low sugar.

TREND

Il palato dei consumatori è in continua evoluzione, influenzato dai trend globali. C'è una crescente domanda di sapori naturali e autentici, spesso legati a ingredienti biologici. I produttori di sodati hanno risposto offrendo prodotti con ingredienti naturali, privi di coloranti e conservanti artificiali. Vediamo, con le proposte che seguono, diversi prodotti con i quali elevare il *mixer-game*. ■

FONTE PLOSE | BIO PLOSE

Le bibite BioPlose sono state ideate dall'azienda altoatesina Fonte Plose e sono prodotte seguendo i più elevati standard di ecosostenibilità, rispettando l'ambiente e le tradizioni locali. La linea unisce il benessere delle bibite naturali con l'effervescenza dei migliori soft drink, il tutto in chiave bio. Senza conservanti né coloranti artificiali, solo ingredienti naturali per un gusto organic e frizzante. Fonte Plose è stata una delle pioniere del mondo delle bevande biologiche premium e la linea BioPlose vanta ben 26 referenze. Tra queste c'è **Pompelmo Rosa BioPlose**.

Contiene il 16% di succo di pompelmo rosa bio, zucchero di canna e succo di carota da agricoltura biologica. Senza conservanti né coloranti artificiali, offre il gusto completo e le proprietà del pompelmo rosa grazie agli aromi naturali. L'intero frutto viene utilizzato, dal succo alla scorza, permettendo di percepire appieno il pompelmo, caricandosi anche di vitamine. Come utilizzarlo in mixology? Gloria Grassi del Rush (Bologna) ci suggerisce Ying & Yang, un cocktail fresco e dai sapori mediterranei, fatto da Pompelmo Rosa BioPlose, Tè Nero Lapsang Souchong e cordiale agli agrumi.



FONTE PLOSE | ALPEX



Rimaniamo a Bressanone: Alplex è una linea di Fonte Plose ispirata al suo spirito alpino. Tutti i prodotti si prestano in modo ottimale al mondo della mixology, ma possono essere anche gustati così come sono, rigorosamente con ghiaccio! La linea Alplex è stata pensata per offrire ai bartender dei prodotti Made in Italy di alta qualità, che possano fungere da alternative ai grandi classici presenti sul mercato. Oltre ai sodati, dal 2023 Alplex include anche dei ready2drink analcolici.

Tra le referenze, suggeriamo premium **Ginger Ale**, che presenta note agrumate e speziate e un gusto persistente, piccante ma elegante. Il prodotto non presenta coloranti artificiali né conservanti. Ottima da gustare liscia, con una fetta di lime o con un'aggiunta di cannella e anice stellato, in modo da esaltarne le caratteristiche note speziate.

Anche in questo caso, una proposta di cocktail da Gloria Grassi, che segnala il suo Segreto Saporito: Vodka infusa con butterfly pea tree, Italicus, Creme de Cassis, Acid tincture e Ginger Ale Alplex. Un cocktail non scontato, ricco di sapori.



DANDY



Quando un operatore del settore Horeca e un barman professionista si incontrano, possono succedere grandi cose. È il caso di Dandy, brand di Bergamo nato nel 2020 dall'incontro tra Cristiano Franzini e Stefano De Gaspari. I due hanno unito la loro esperienza, know-how e passione, creando una linea di mixer capaci di soddisfare i barman moderni, sempre più attenti alla qualità del prodotto.

Lo stabilimento di proprietà permette di dare vita ai prodotti rispettando gli ingredienti utilizzati grazie a tecniche tradizionali e cure artigianali. Tutti i prodotti Dandy sono 100% naturali e Made in Italy. I colori rispecchiano appieno quelli intrinseci dei vari ingredienti: dall'albero alla bottiglia. Venendo al suggerimento, segnaliamo tra i prodotti di Dandy **Pink Grapefruit Soda**.

E per quanto riguarda il drink: quale può essere più estivo del Paloma? Dandy ci propone due versioni del drink evergreen (o everpink): il classico, con Tequila, Pink Grapefruit Soda e una fetta di pompelmo rosa. Se, invece, avete voglia di un twist, c'è il Palomita, a base di Dandy Pink Grapefruit Soda, Gin, Campari e scorza di arancia come garnish.



LIMESTONE

Torniamo sulle montagne, questa volta a Merano: è la città di Limestone, azienda nata da una visione comune avuta dai tre partner fondatori.

Il brand è caratterizzato da un occhio attento verso la sostenibilità.

La linea Limestone rispecchia appieno i valori del territorio, unendo innovazione, gusto e ingredienti regionali di alta qualità. Le materie prime e gli estratti utilizzati sono tutti 100% naturali, rigorosamente privi di conservanti, agenti chimici e coloranti.

La produzione è sostenibile e a basso consumo di risorse. Tra le referenze spicca il **Bio Bitter Apple**, un prodotto fruttato e persistente al naso, piacevolmente aspro al palato e capace di conquistare grazie all'unione della mela verde, portatrice di freschezza, con la dolcezza caratteristica della mela rossa.

Ottimo da gustare "così com'è", ma molto interessante anche nel cocktail Amelicano: il classico americano ma con Bitter Apple. Un classicone amato, ma con un twist fresco, estivo e beverino, che non stravolge per niente il drink.



GALVANINA

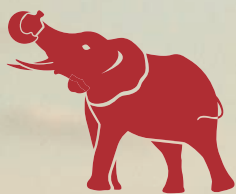
Galvanina nasce sulle colline di Rimini e prende il nome dall'omonima fonte di acqua minerale. È lì che, un secolo fa, inizia l'attività di imbottigliamento dell'acqua Galvanina: prima come produzione artigianale, poi come vera e propria azienda industriale, che si distingue per la continua ricerca verso il miglioramento della qualità, la sostenibilità, l'uso degli ingredienti più ricercati e l'attenzione verso il dettaglio.

Galvanina ora produce tè freddi, bibite biologiche, mixer, oltre all'acqua minerale e a quella aromatizzata, ed è presente in oltre 50 Paesi. Tutte le bibite nascono da una certissima selezione delle materie prime, dagli aromi naturali agli agrumi. Ne mettiamo in evidenza due referenze.

La prima è la **Tonica Classica Bio** che, creata utilizzando i principi amaricanti naturali estratti dalla corteccia di china, presenta un'effervescenza persistente. L'arancia amara e il bergamotto sono aggiunti all'estratto di corteccia di china, assieme allo zucchero di canna. Il risultato della ricetta è un mix perfettamente bilanciato tra amarezza e acidità, capace di sposarsi con ogni tipologia di gin, quindi ottimale per il classico gin and tonic.

La seconda è la **Soda al Pompelmo Rosa Special Edition**, un nuovo sodato esclusivo creato in collaborazione con **Fusetti** e pensato per andare a sposarsi con il Bitter Fusetti, creando una dolce e profumata nota floreale intensa che porta a una forte esperienza olfattiva. L'amaro tipico del pompelmo è attenuato dalla dolcezza della variante rosa. Il prodotto è perfetto per il Paloma e per la preparazione dei drinketti con Fusetti, come il Fusettone (Bitter Fusetti 40ml) e Soda al Pompelmo Rosa Galvanina 120ml), un drink fresco e low ABV.





ELEPHANT GIN

PUÒ UN GIN SALVARE IL MONDO?



**PROBABILMENTE NO. MA NOI
FACCIAMO LA NOSTRA PARTE.**

Elephant Gin nasce per celebrare la meraviglia dei tramonti africani con una ricetta che include preziose botaniche del continente.

Elephant Gin restituisce valore e sostegno alla terra che lo ha ispirato devolvendo il 15% dei profitti delle bottiglie alla Elephant Gin Foundation, impegnata in azioni di tutela e salvaguardia dell'elefante africano.

COMPAGNIA
DEI CARAIBI



BEVI ELEPHANT GIN RESPONSABILMENTE

ACQUISTA
LA TUA
BOTTIGLIA



DOUBLE DUTCH

Il brand Double Dutch è stato fondato nel 2015 dalle due gemelle olandesi Joyce e Raissa de Haas. Trasferitesi a Londra per studiare economia, le due gemelle, entrambe appassionate di mixology, si rendono conto che sul mercato londinese i mixer sono di basso livello e non si abbinano con gli spirits di qualità. Le de Haas dedicano la loro tesi di laurea (diventata poi il vero e proprio business plan aziendale) a questo tema, iniziando a ricercare e a sviluppare nuove ricette e prodotti per colmare la carenza di prodotti top. Grazie alle loro ricerche, ottengono i fondi per lanciare il loro brand, che richiama le loro origini olandesi, il loro legame gemellare e il loro motto “raddoppiare il piacere di bere e di fare festa”.

Tutti i prodotti sono rigorosamente low sugar e non presentano conservanti né aromi artificiali. Oltre alle classiche Indian Tonic, Soda Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Double Dutch propone una vasta gamma di prodotti: dalla **Skinny Tonic** (con meno zucchero rispetto alla versione standard), alle interessanti flavoured soda, ognuna capace di elevare la qualità dei drink. Il cavallo di battaglia è la **Cucumber & Watermelon Soda**, dal profumo fresco e dall'aroma leggermente dolce.

La **Pomegranate & Basil Soda** si apre con un caldo sapore di erbe, passa per una nota dolce e termina con un equilibrato sentore di frutta matura.

Per un gusto floreale, ottimale è la **Edelflower Tonic**, con sentori di limone e note di frutteto sul finale, mentre per chi cerca un gusto piccante c'è la **Cranberry & Ginger Tonic**, che unisce la piccantezza del chinino al gusto vivace del mirtillo rosso e al calore dello zenzero. Come opzioni più agrumate, Double Dutch offre la **Refreshing Lemonade Soda**, con limone e lime, dal gusto rinfrescante e con una nota erbacea donata da un tocco di quassia e la **Double Lemon Soda**, una vera e propria ode all'estate. Tutta la gamma Double Dutch è distribuita in Italia da **Onesti Group**.



COAST

È con l'intento di far percepire ingredienti tipici “della costa” nei propri mixer, donando un'esperienza non scontata, che Joe McCanta e Richard Watson fondano Coast. La linea è appunto ispirata alle coste di diversi territori nel mondo e tutti i prodotti si caratterizzano per la presenza di un pizzico di sale marino, ingredienti dalla costa e sapori bilanciati e rinfrescanti che facciano dire “ne voglio un altro sorso!”.

Il brand è membro della Marine Conservation Society e ne supporta l'operato, donando una parte del ricavato a iniziative legate alla preservazione delle coste. I prodotti Coast sono molto particolari: vi sono una **Soda Water** ispirata alla costa di Okinawa (Giappone) dal finish umami, ottima abbinata a Vodka o Whiskey, e una **Tonic Water** che fa rivivere la costa britannica con sentori di erba tagliata e pompelmo pensata per andare a braccetto con Gin e/o Vodka. Interessante la soda all'acero, ispirata alla costa del New England, per drink a base di Rum o Bourbon.





**Abbonati per sfogliare
l'intero numero di **Mixology Mag**.**

**Compila [a questo link](#)
il modulo per abbonarti.**

Mixology Mag è il nuovo magazine cartaceo dedicato alla miscelazione, un'arte che fonda le proprie radici nel XIX secolo. Con il contributo di esperti del settore, **Mixology Mag** fotografa e racconta il meglio del panorama nazionale e internazionale della miscelazione, puntando l'obiettivo su quel mix di tradizione e innovazione che lo rende unico. Svelare e valorizzare il mondo della miscelazione, evidenziando le eccellenze del settore, è la missione che si propone **Mixology Mag**, uno strumento di informazione e formazione per le diverse figure professionali del settore (bartender, titolari di locali, fornitori, distributori e agenti di vendita) e per gli appassionati che desiderano approfondirne la conoscenza studiandone tendenze, storie e curiosità.

