

MIXOLOGY MAG

l'arte della miscelazione

LA STORIA

RACCONTI DAL PASSATO

**I TANTI VOLTI DELLA STORIA
DELLA CANNA DA ZUCCHERO**

IL LOCALE

HEMINGWAY BAR PRAGA

**IL LUOGO PERFETTO
PER UNA FIESTA**

SPECIALE

RUM

**IDENTITÀ, ARTIGIANALITÀ
E RIVOLUZIONE DEGLI STILI**

COCKTAIL & SPIRITS

MEZCAL

**IL SAPORE PRIMORDIALE
DELLA TERRA**

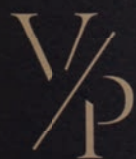


Madre Terra, spirits e terroir



V/P

AMBRATO



VERMOUTH DI PARMA



COMPOSITORE DI SPIRITI

LABORATORIO CREATIVO INDIPENDENTE

Via Linati 7, Parma
Via Faverzani 109, San Daniele Po (CR)



GALVANINA®

L'ECCELLENZA ITALIANA
NELLE BEVANDE ANALCOLICHE
AL SERVIZIO DELL'HORECA



SOMMARIO

MIXOLOGY MAG
NUMERO 12

- 5 **EDITORIALE**
NULLA SI MUOVE
di Luca Tesser
- 6 **IN COPERTINA**
DISTILLATI
MADRE TERRA, SPIRITS E TERROIR
di Luca Tesser
- 12 **LA STORIA**
RACCONTI DAL PASSATO
I TANTI VOLTI DELLA STORIA
DELLA CANNA DA ZUCCHERO
di Luca Tesser
- 18 **IL PERSONAGGIO**
ABI EL ATTAOUI
CURARE L'IDENTITÀ
PER LASCIARE UN SEGNO
di Niccolò Amadori
- 20 **IL LOCALE**
HEMINGWAY BAR PRAGA
IL LOCALE PERFETTO PER UNA FIESTA
di Carolina Mirò
- 24 **LO SPECIALE**
RUM
IDENTITÀ, ARTIGIANALITÀ
E RIVOLUZIONE DEGLI STILI
di Luca Tesser
- 36 **COCKTAIL & SPIRITS**
CLASSIC COCKTAIL
CORPSE REVIVER #2
di Luca Tesser
- 38 **COCKTAIL & SPIRITS**
MEZCAL
IL SAPORE PRIMORDIALE DELLA TERRA
di Giovanni Campari
- 42 **COCKTAIL & SPIRITS**
ASSENZIO
L'ASSENZIO OLTRE IL MITO:
DALLA TERRA AL BICCHIERE
di Andrea Sica



- 32 **ATTUALITÀ**
- 34 **LETTERS FROM LONDON**
- 46 **MISCELAZIONE UNDER 30**
- 50 **TWIST IN MY SOBRIETY**
- 52 **MARCHI E AZIENDE**
- 61 **PRODOTTI**
- 64 **DESIGN**
- 66 **EVENTI**
- 76 **BAR & BUSINESS**
- 79 **SPEAKERS' CORNER**





RUM FROM THE OTHER SIDE

TAKAMAKARUM.COM

WE ARE THE spirit OF THE Seychelles
EACH BOTTLE FILLED WITH THE character OF
OUR ISLANDS, OUR craft AND OUR people.
EVERY PART OF THIS BOTTLE
HAS A story TO TELL

4° 45' 40.8" S 55° 29' 09.0" E

TAKAMAKA

RUM BLANC

· DISTILLED AND BOTTLED ·
LA PLAINE ST ANDRE

TAKAMAKA

RUM ZENN

· YOUNG BOURBON CASK ·
AGED RUM

**RUM FROM THE
SEYCHELLES**

TAKAMAKA

· DISTILLED AND BOTTLED ·
LA PLAINE ST ANDRE



NULLA SI MUOVE

DI LUCA TESSER

Ci troviamo a muoverci sulla terra di nessuno. È un periodo difficile per la miscelazione, che non entusiasma. È come se nulla si muovesse, se l'immutabilità fosse cronica e non ci fosse alcuna volontà di cambiamento. Sembra basti solo l'apparenza. Ci troviamo in un territorio pericoloso, perché dove non si muovono le idee non cambia mai nulla e si rischia la stagnazione.

Bottigliere che si ripetono, come copia-incolla che trasmettono chiaramente la forza delle multinazionali di prendersi, pagando, anche chi è sempre stato dalla parte dell'artigianalità e della qualità. Da essere fedeli sudditi dell'eccellenza, però, quando si tratta di dover sopravvivere si fa presto a diventare mercenari, pronti a vendersi al miglior offerente.

Oggi vince chi paga meglio, tanto, poi, si fa presto a inventarsi qualcosa, anche se il prodotto non è eccezionale. Il risultato è una miscelazione poco differenziata, con cocktail che sembrano avere tutti lo stesso sapore, fatti con le stesse tecniche, che privilegiano pozioni coprenti per togliere difetti a distillati di cui non si deve sentire il sapore.

Le mode passano, ma questa miscelazione, che ormai non stupisce più, va al di là della moda: è diventata un vassallo del prodotto commerciale. Cosa ci riserverà il futuro, se non si ha più nulla di nuovo da dire? Perché, ricordiamocelo, il cocktail deve raccontare qualcosa, deve emozionare, altrimenti non è altro che una bevanda alcolica. Il pubblico ha voglia di esperienze, vuole qualità, provare qualcosa di nuovo e non solo belle location.

Eccoci di fronte a un paradosso: è chiaro ciò che vuole il consumatore, ma nulla si muove e si fa finta di niente, continuando ad andare in direzione opposta.

Intanto, i locali si svuotano e il popolo della miscelazione si è stufato di cocktail che non sanno più stupire. Rifugiarsi nel classico, per sfuggire a una miscelazione contemporanea così terribilmente noiosa, è quasi un sacrilegio. Chiedersi che cosa vuole il pubblico è, invece, doveroso: dove c'è palesemente noia è assolutamente necessario un cambiamento.

Ripartiamo, allora, dalla Terra, dalla materia prima. Ritorniamo all'essenziale, perché quando le cose non funzionano è sempre la scelta migliore.



DISTILLATI

MADRE TERRA, SPIRITS E TERROIR

Quanto è profondo il legame tra distillati e territorio?

Sempre più produttori e appassionati riconoscono che anche gli spirits sono espressione autentica delle terre di provenienza.

Ogni distillato racconta così una storia di territorio, clima e tradizione, in un dialogo continuo tra natura e cultura, da ascoltare a ogni sorso.

di Luca Tesser

Quando si parla di terroir, il pensiero corre immediatamente al vino. Il termine francese racchiude l'insieme di suolo, clima, biodiversità, altitudine e cultura agricola che definiscono l'identità di un prodotto.

Tuttavia, negli ultimi anni il concetto di terroir sta emergendo con forza anche nel mondo dei distillati: sempre più produttori e appassionati riconoscono, infatti, che anche gli spirits sono espressione autentica del territorio da cui provengono.

Dalla canna da zucchero caraibica all'orzo scozzese, dai cereali delle pianure dell'Est Europa fino alle agavi dei deserti messicani, ogni distillato racconta una storia di terra, clima e tradizione. Il terroir, quindi, non è soltanto un concetto agricolo: è un dialogo continuo tra natura e cultura che si manifesta in quello che beviamo.

RUM E CANNA DA ZUCCHERO: IL RESPIRO DEI TROPICI

Il Rum è uno dei distillati che più chiaramente riflette il territorio tropicale da cui nasce. La sua materia prima, la canna da zucchero, è una pianta straor-

picale, generando distillati freschi, vegetali e complessi. In Giamaica, invece, il terroir si esprime attraverso fermentazioni lunghe e spontanee, alimentate da una flora microbica locale unica. Ne risultano Rum intensi, ricchi di esteri e aromi fruttati estremi, spesso definiti *funky*. Anche il suolo gioca un ruolo fondamentale. Terreni vulcanici, calcarei o sabbiosi influiscono sulla crescita della canna e sulla concentrazione degli zuccheri. In questo senso il Rum può essere considerato una vera e propria fotografia sensoriale dei tropici: caldo, intenso, solare.

La canna da zucchero è una pianta molto sensibile alle condizioni ambientali: il tipo di suolo, la quantità di sole, la salinità dell'aria marina e persino i microrganismi presenti nell'ambiente influenzano la composizione degli zuccheri e degli aromi



dinariamente sensibile alle condizioni ambientali: il tipo di suolo, la quantità di sole, la salinità dell'aria marina e persino i microrganismi presenti nell'ambiente influenzano la composizione degli zuccheri e degli aromi. Nei Caraibi, ogni isola produce Rum con caratteristiche distintive. In Martinica e Guadalupa, ad esempio, si produce il Rhum agricole, ottenuto dal succo fresco di canna da zucchero anziché dalla melassa. Questo metodo permette di preservare in modo diretto le caratteristiche del terreno vulcanico e del clima tro-





Per molto tempo si è pensato che la distillazione e l'invecchiamento in botte cancellassero nel Whisky le caratteristiche del cereale e del terreno, mentre oggi molti produttori stanno rivalutando il ruolo dell'orzo e dell'ambiente agricolo nella produzione del distillato

WHISKY E ORZO: IL PAESAGGIO NEL MALTO

Il Whisky è probabilmente il distillato in cui il dibattito sul terroir è più acceso. Per molto tempo si è pensato che la distillazione e l'invecchiamento in botte cancellassero le caratteristiche del cereale e del terreno. Oggi, però, molti produttori stanno rivalutando il ruolo dell'orzo e dell'ambiente agricolo. L'orzo è una coltura fortemente influenzata dal clima. In Scozia, nelle Highlands o nelle isole come Islay e Orkney, i venti marini, le piogge frequenti e i suoli poveri generano cereali con caratteristiche diverse rispetto a quelli coltivati in regioni più temperate. Alcune distillerie stanno iniziando a produrre Whisky da singole fattorie

o addirittura da singoli campi di orzo, proprio per mettere in evidenza queste differenze. In questi casi il terroir si manifesta attraverso sfumature sottili: note più erbacee, cerealicole o minerali che emergono nella complessità del distillato. Anche l'ambiente circostante contribuisce all'identità del Whisky. La torba utilizzata per essiccare il malto, ad esempio, varia a seconda del territorio. La torba di Islay, ricca di materia organica marina, produce aromi affumicati iodati e medicinali; quella delle Highlands tende invece verso sentori più terrosi e vegetali. Il Whisky dimostra quindi che il terroir non è un elemento singolo, ma una stratificazione di fattori naturali e culturali che influenzano ogni fase della produzione.





VODKA E CEREALI: LA PUREZZA DEL PAESAGGIO

La Vodka è spesso considerata il distillato della neutralità. Tradizionalmente viene distillata più volte per ottenere un profilo pulito e privo di aromi marcati. Tuttavia, negli ultimi anni alcuni produttori stanno rivalutando il legame tra Vodka e materia prima, sottolineando il ruolo del terroir anche in questo spirito. La Vodka può essere prodotta da diversi cereali - grano, segale, orzo, mais - oppure da patate. Ognuna di queste materie prime porta con sé caratteristiche agricole specifiche. La segale coltivata nelle fredde pianure polacche, ad esempio, tende a generare distillati più speziati e strutturati. Il grano delle steppe ucraine produce invece Vodka morbide e rotonde. Anche l'acqua, componente essenziale della Vodka, riflette il territorio. Molte distillerie utilizzano sorgenti locali, spesso filtrate naturalmente da rocce calcaree o strati di sabbia, che conferiscono una particolare texture al distillato. Quando la distillazione è meno aggressiva e il filtraggio più delicato, emergono sfumature sottili che raccontano il paesaggio agricolo da cui provengono i cereali. In questo senso la Vodka può essere interpretata come una forma di minimalismo territoriale: un distillato in cui pochi elementi esprimono la purezza di un ambiente.

TEQUILA, MEZCAL E AGAVE: IL DESERTO LIQUIDO

Se esiste un distillato che incarna il concetto di terroir, questo è probabilmente il Mezcal - e, in parte, anche la Tequila. Entrambi derivano dall'agave, una pianta succulenta che cresce lentamente nei terreni aridi del Messico. L'agave è straordinariamente sensibile all'ambiente. L'altitudine, la composizione del suolo e l'escursione termica influenzano la concentrazione di zuccheri e composti aromatici nella pianta. Inoltre, esistono decine di varietà di agave utilizzate per produrre Mezcal, ognuna con caratteristiche proprie. Nel caso del Tequila, prodotta principalmente con agave azul nello stato di Jalisco, il terroir si esprime attraverso le differenze tra le zone di alta quota (Los Altos) e le zone vulcaniche della valle. Le agavi coltivate in altura tendono a sviluppare profili più floreali e fruttati, mentre quelle delle aree vulcaniche producono tequila più erbacee e speziate. Il Mezcal, invece, è l'espressione più radicale del terroir messicano. Spesso prodotto in piccoli villaggi con metodi tradizionali, riflette in modo diretto il paesaggio circostante. Le agavi selvatiche, la cottura nei forni a terra e la fermentazione spontanea con lieviti locali creano distillati che sembrano racchiudere l'essenza del deserto. Ogni Mezcal può essere visto come

La Vodka può essere prodotta da diversi cereali - grano, segale, orzo, mais - oppure da patate. Ognuna di queste materie prime porta con sé caratteristiche agricole specifiche



Nella coltivazione dell'agave l'altitudine, la composizione del suolo e l'escursione termica influenzano la concentrazione di zuccheri e composti aromatici

una mappa liquida del territorio: affumicato, minerale, erbaceo e selvatico.

IL TERROIR COME IDENTITÀ CULTURALE

Il concetto di terroir nei distillati non riguarda soltanto la natura, ma anche la cultura. Le tecniche di coltivazione, i metodi di fermentazione, i tipi di alambicco e le tradizioni locali sono parte integrante del territorio. Un Rum giamaicano, un Whisky scozzese, una Vodka polacca o un Mezcal oaxaqueño non sono semplicemente bevande alcoliche: sono il risultato di secoli di adattamento tra uomo e

ambiente. Il terroir, quindi, è una memoria liquida che attraversa il tempo. In un'epoca in cui la produzione industriale tende a uniformare i sapori, la riscoperta del terroir nei distillati rappresenta un ritorno all'origine. Significa valorizzare la diversità dei paesaggi agricoli e riconoscere che ogni spirit può raccontare una storia unica. Alla fine, ogni sorso diventa un viaggio. Non solo tra aromi e sensazioni, ma tra terre lontane, climi diversi e tradizioni che continuano a vivere nel bicchiere. Madre Terra è capace di esprimersi perfettamente attraverso il linguaggio degli spirits. III

In un'epoca in cui la produzione industriale tende a uniformare i sapori, la riscoperta del terroir nei distillati rappresenta un ritorno all'origine; significa valorizzare la diversità dei paesaggi agricoli e riconoscere che ogni spirit può raccontare una storia unica





RACCONTI DAL PASSATO

I TANTI VOLTI DELLA STORIA DELLA CANNA DA ZUCCHERO

Da semplice pianta tropicale masticata nelle isole del Pacifico, la canna da zucchero, oltre a dare origine a prodotti come lo zucchero raffinato e il Rum, è diventata una delle colture più influenti dell'età moderna. La sua è una storia di innovazione agricola, espansione coloniale, sfruttamento umano e trasformazione culturale.

di Luca Tesser

La canna da zucchero (*Saccharum officinarum*) è una pianta tropicale appartenente alla famiglia delle graminacee. Le sue origini risalgono probabilmente alla Nuova Guinea, dove veniva coltivata già migliaia di anni fa. In principio non era utilizzata per produrre zucchero cristallizzato come lo conosciamo oggi, ma veniva semplicemente masticata per estrarne il succo dolce.

Dalla Nuova Guinea, la coltivazione si diffuse nel Sud-Est asiatico e in India. E fu proprio in India, intorno al V secolo a.C., che si svilupparono le prime tecniche di cristallizzazione dello zucchero. Furono i Persiani, entrando in contatto con queste tecniche durante le campagne militari in Oriente, a scoprire quella che definirono “la canna che dà miele senza bisogno di api”. Con l’espansione araba tra il VII e il X secolo, la canna da zucchero si diffuse poi nel Mediterraneo. Gli Arabi introdussero la coltivazione in territori come la Sicilia e la Spagna meridionale, migliorando i sistemi di irrigazione e raffinazione. Lo zucchero, tuttavia, rimaneva un bene raro e costoso, considerato quasi una spezia di lusso nelle corti europee medievali.

LA DIFFUSIONE NELLE AMERICHE

Il vero punto di svolta avvenne con le grandi esplorazioni geografiche. Nel 1493, durante il suo secondo viaggio, Cristoforo Colombo portò le prime piantine di canna da zucchero nelle Americhe, in particolare nell’isola di Hispaniola. Il clima tropicale dei Caraibi si rivelò ideale per la coltivazione.

Nel giro di pochi decenni, la produzione di zucchero divenne il motore economico delle colonie caraibiche. Le potenze europee - Spagna, Portogallo, Francia, Inghilterra e Paesi Bassi - compresero il potenziale economico di questa coltura. Le piantagioni si moltiplicarono così a Cuba, in Giamaica, a Barbados e in altre isole. Lo zucchero passò dall’essere un prodotto di lusso a un bene di consumo sempre più diffuso in Europa. L’aumento della domanda portò alla creazione di enormi piantagioni, organizzate secondo un modello intensivo e altamente sfruttato.



Nel 1493 Cristoforo Colombo portò le prime piantine di canna da zucchero nelle Americhe, dove il clima si rivelò ideale per la loro coltivazione

*A terrace by the sea,
and a limoncello just for me*



CLASSICI ITALIANI
QUAGLIA

illustrated by Giordano Poloni



*discover
and taste*

Per soddisfare il fabbisogno di forza lavoro nella lavorazione della canna da zucchero, le potenze coloniali ricorsero alla tratta degli schiavi africani



CANNA DA ZUCCHERO E SCHIAVISMO

La storia della canna da zucchero è indissolubilmente legata alla storia della schiavitù atlantica. Le piantagioni richiedevano una quantità enorme di manodopera. Il lavoro era estremamente duro: il taglio della canna avveniva sotto il sole tropicale, spesso con strumenti rudimentali, e la lavorazione nei mulini era pericolosa e massacrante. Per soddisfare il fabbisogno di forza lavoro, le potenze coloniali ricorsero alla tratta degli schiavi africani. Milioni di uomini, donne e bambini furono deportati dall'Africa verso le Americhe attraverso il cosiddetto commercio triangolare: manufatti dall'Europa all'Africa, schiavi dall'Africa ai Caraibi e zucchero (insieme ad altri prodotti come tabacco e cotone) dalle Americhe all'Europa. Le condizioni di vita nelle piantagioni erano disumane. La mortalità era altissima e le punizioni brutali. In molte isole caraibiche, la popolazione di origine africana finì per superare numericamente quella europea. Lo zucchero divenne così una delle basi economiche del capitalismo nascente, ma costruito su un sistema di sfruttamento e violenza sistematica. Nel corso del XIX secolo, grazie anche alle rivolte degli schiavi e ai movimenti abolizionisti, la schiavitù venne progressivamente abolita nelle colonie europee. Tuttavia, le conseguenze sociali ed economiche di quel sistema si fanno sentire ancora oggi nelle società caraibiche.



DUE SPIRITI

DAL MARE



DALL'ISOLA



UN UNICO OBIETTIVO

WWW.HARRISDISTILLERY.COM

DALLA MELASSA AL RUM

Dalla lavorazione della canna da zucchero non si otteneva soltanto zucchero. Un sottoprodotto fondamentale era la melassa, un liquido scuro e viscoso ricco di zuccheri residui. Fu proprio dalla fermentazione e distillazione della melassa che nacque il Rum. Quest'ultimo iniziò a essere prodotto nel XVII secolo nelle colonie caraibiche, in particolare nelle isole sotto controllo inglese, come la Giamaica e Barbados. Inizialmente era considerato una bevanda grezza, consumata soprattutto dagli schiavi e dai marinai. Con il tempo, però, la tecnica di distillazione migliorò e il Rum divenne un prodotto commerciale di grande valore.

Entrò anch'esso nel circuito del commercio triangolare: veniva esportato in Europa e in Nord America, dove talvolta veniva utilizzato persino come merce di scambio nella tratta degli schiavi. Nel tempo, divenne una bevanda simbolo dei Caraibi, associata alla cultura marinaresca, ai pirati e alle tradizioni locali.

Oggi il Rum rappresenta un elemento identitario per molti Paesi caraibici. La produzione si è diversificata: esistono Rum agricoli, ottenuti direttamente dal succo fresco della canna, e industriali, derivati dalla melassa. Alcuni vengono invecchiati per anni in botti di legno, sviluppando aromi complessi e raffinati.

UNA STORIA DAI TANTI VOLTI

La storia della canna da zucchero è una storia di innovazione agricola, espansione coloniale, sfruttamento umano e trasformazione culturale. Da semplice pianta tropicale masticata nelle isole del Pacifico, è diventata una delle colture più influenti della storia moderna. Ha contribuito alla nascita di nuovi sistemi economici globali, ma anche a uno dei capitoli più tragici della storia umana: la schiavitù atlantica. Allo stesso tempo, ha dato origine a prodotti che ancora oggi fanno parte della cultura e dell'economia mondiale, come lo zucchero raffinato e il Rum. Capire la storia della canna da zucchero significa comprendere come un prodotto agricolo possa cambiare gli equilibri del mondo, nel bene e nel male. ■■■





ABI EL ATTAOUI

CURARE L'IDENTITÀ PER LASCIARE UN SEGNO

Abi El Attaoui è il Bar Manager di Ceresio 7, il cocktail bar punto di riferimento della miscelazione milanese, definito anche come il tempio della Milano più chic e raffinata. Ma non sono certo le definizioni a ispirare Abi, che di sé dice: “Mi sento una persona che si prende cura di qualcosa”.

di Niccolò Amadori

Una descrizione che sembra una dichiarazione d'amore, quella con cui Abi El Attaoui introduce Ceresio 7, il cocktail bar milanese di cui è Bar Manager dal 2021: “Un luogo che non cerca di impressionare, ma di lasciare un'impronta. Non è solo un posto dove bere bene: è un luogo dove ti senti accolto, riconosciuto, a tuo agio. Ceresio 7 mette al centro le persone, prima di tutto. E quando un posto riesce a fare questo, non passa mai di moda”.

Quando hai capito che Ceresio 7 non era più solo un bar?

Quando ho iniziato a rendermi conto che le persone non venivano solo per bere, ma per sentirsi parte di qualcosa. Quando vedevo gente tornare, portare amici, raccontare il posto come se fosse un pezzo della loro vita. Lì ho capito che non stavamo solo lavorando bene: stavamo creando un luogo che lasciava un segno.

Che cosa ti hanno dato le esperienze fuori dall'Italia?

Mi hanno insegnato il rispetto per il lavoro fatto seriamente, ogni giorno. Fuori ho capito che il talento da solo non basta: servono metodo, disciplina, visione. A Ceresio 7 ho cercato di portare questo, senza perdere quello che siamo: il calore, l'umanità, il gusto per il bello. È un equilibrio che costruisci nel tempo.

Come resti fedele a un'identità senza diventare prevedibile?

Non difendendo le forme, ma il senso. Le cose devono evolvere, per forza. Ma ogni scelta deve essere vera. Io mi chiedo sempre: "Questa cosa la sento davvero?". Se la risposta è no, anche se funziona, anche se è di moda, non la faccio. Preferisco crescere lentamente che tradirmi.

Le classifiche internazionali cosa cambiano davvero nel quotidiano?

Ti mettono addosso una responsabilità enorme. Non puoi permetterti superficialità. Ogni gesto pesa: come accogli una persona, come tratti il team, come costruisci un menu. Dietro le quinte vuol dire essere ancora più attento, più esigente con me stesso. Non per la classifica, ma per rispetto verso quello che abbiamo costruito.

E il team, quanto conta davvero?

Conta tantissimo. È tutto. Io posso avere una visione, ma se le persone che lavorano con me non la sentono, non funziona. Ceresio 7 è fatto di persone, prima che di cocktail. La fiducia, il rispetto, la crescita insieme: è questo che rende un posto vivo. Senza squadra, non esiste identità.

Che ruolo ha Milano in quello che fate?

Milano cambia continuamente. Devi ascoltarla, capirla, ma anche restare fedele a chi sei. A volte osserviamo, a volte interpretiamo, a volte proviamo a spingere un po' più in là. Ma sempre con misura. Non per dimostrare qualcosa, ma per restare allineati a quello che sentiamo giusto.

Come distingui chi segue le mode da chi costruisce qualcosa che dura?

Dal tempo. Le mode passano. Quello che è vero resta. Se dopo anni le persone tornano, se riconoscono un'identità, se sentono che c'è coerenza, allora non stai inseguendo: stai costruendo. Il valore vero non fa rumore, ma si sente.

Oggi, tu come ti presenteresti? Che persona ti senti?

Mi sento una persona che si prende cura di qualcosa. Sono artigiano, perché amo il dettaglio. Sono leader, perché devo guidare. Ma soprattutto mi sento responsabile di un'identità che non è solo mia. È un posto, una storia, una squadra. Io sono lì per proteggerla e farla crescere.

CHI È ABI EL ATTAOUI

Nasce in Marocco nel 1992 e si trasferisce in Italia all'età di cinque anni.

Nel nostro Paese frequenta l'Istituto per geometri, assecondando la sua passione per l'architettura, ma si trova poi a costruire una carriera nel settore del food & beverage. Appassionato anche di design e moda, dà spazio alla sua vena creativa lavorando prima in piccoli bistrot e poi in realtà più note come 10 Corso Como, Hermitage, Bulgari e Armani. Nel 2013 entra nello staff del neonato american bar Ceresio 7. Nel 2015 diventa barman e nel 2017 ricopre il ruolo di Head Bartender. Dal 2021 è Bar Manager del locale milanese.





HEMINGWAY BAR PRAGA

IL LUOGO PERFETTO PER UNA FIESTA

di Carolina Mirò

Cocktail di qualità e una vasta selezione di Rum, Assenzio e Champagne sono i tratti distintivi del locale che, nel cuore di Praga, rende omaggio alla vita e alle passioni del celebre autore americano.

Un bar ispirato a Ernest Hemingway nel cuore della Boemia: è l'Hemingway Bar di Praga, nato per iniziativa di Aleš Půta, che nel 2009 realizza il proprio sogno di gestire un locale dedicato al celebre autore americano. *“Aleš, innamorato della storia dell'autore di Per chi suona la campana, aveva già aperto, intorno al 2000, due cocktail bar in Croazia. Collaboravo già con lui da tre anni quando mi ha offerto la posizione di Head Bartender nel nuovo locale”*, racconta David Andrlé, Bar Manager dell'Hemingway Bar. Cocktail di qualità e una vasta selezione di Rum, Assenzio e Champagne, proprio in omaggio ai gusti di Hemingway, sono i tratti distintivi del locale, che da un anno circa si è trasferito in una nuova location in Opatovická 3, a Nové Město. *“La nuova sede dista cinque minuti a piedi dal vecchio indirizzo”*, precisa Andrlé.

LA LOCATION E LO STAFF

Lo spazio è stato progettato dallo studio Storytelling Architects. I designer si sono ispirati a fotografie d'epoca e hanno creato uno spazio che ripropone l'atmosfera di un classico bar ame-



ricano. Diversi frammenti ricordano i viaggi dello scrittore, in una fusione di elementi francesi, italiani e cubani. Ed è proprio l'atmosfera quello che i frequentatori dell'Hemingway amano particolarmente. A renderla piacevole sono anche i membri dello staff: 21 persone che amano il loro lavoro e il contatto con le persone. *“Il nostro team è un mix di esperienza ed entusiasmo”*, dice ancora David.



Hemingway Bar si trova a Nové Město, nel centro storico di Praga. Nato nel 2009, il locale si è trasferito nella nuova location da circa un anno

Wild Mexican Spirits



IL LOCALE



Il locale ripropone l'atmosfera di un classico bar americano con elementi che ricordano i tanti viaggi di Hemingway



LA DRINK LIST

All'Hemingway si possono assaporare cocktail esclusivi ispirati alla vita dello scrittore americano e alle persone che ne hanno fatto parte. Li contraddistinguono un grande rispetto per le ricette e gli ingredienti classici, proposti in perfetto equilibrio.

“Ci piace incorporare ingredienti insoliti nei nostri drink se si adattano al tema, e cerchiamo anche di stare al passo con le tendenze del mondo in termini di metodi di preparazione moderni”. La drink list viene aggiornata una volta all'anno. *“Attualmente il menu include un drink ispirato alla barca di Hemingway e uno che ripercorre la sua storia d'amore con Adriana Ivancich”.*



UN PERSONAGGIO LEGGENDARIO

Ernst Hemingway nasce nel 1899 nell'Illinois in una famiglia di origini inglesi e tedesche. Appassionato di scrittura fin da ragazzo, inizia a lavorare come cronista in un quotidiano di Kansas City.

Partecipa in Europa alla Prima Guerra Mondiale, come autista della Croce Rossa americana, in Italia e in Francia. Torna in Europa anche nel primo dopoguerra, per poi vivere anche in Florida, a Cuba e di nuovo negli Stati Uniti. La sua è stata una vita ricca di viaggi, ma anche tormentata e segnata da un forte disturbo depressivo.

Nel 1954 vince il premio Nobel per “Il vecchio e il mare”, tra i suoi romanzi più celebri insieme a “Addio alle armi”, “Fiesta” e “Per chi suona la campana”. Muore suicida nel 1961.





RUM

IDENTITÀ, ARTIGIANALITÀ E RIVOLUZIONE DEGLI STILI

Presente dietro il bancone di ogni bar, protagonista di grandi classici della miscelazione e di una produzione globale enorme, il Rum è stato spesso percepito come una categoria semplice, dominata da pochi marchi e da uno stile morbido e facilmente accessibile. In realtà, però, non è così.

di Luca Tesser

Per molto tempo il Rum è stato uno dei distillati più diffusi al mondo ma, paradossalmente, anche uno dei meno compresi. Presente dietro il bancone di ogni bar, protagonista di grandi classici della miscelazione e di una produzione globale enorme, è stato spesso percepito come una categoria semplice, dominata da pochi marchi e da uno stile morbido e facilmente accessibile. Negli ultimi quindici anni, tuttavia, il Rum ha vissuto una trasformazione profonda: oggi sta attraversando un vero e proprio rinascimento qualitativo, che lo sta avvicinando al mondo dei distillati “di cultura”, come il Whisky o il Mezcal. Questo cambiamento è guidato da una nuova attenzione verso la materia prima, i metodi produttivi, la trasparenza e, soprattutto, l'identità stilistica. Oggi parlare di Rum significa parlare di territori, fermentazioni, alambicchi, tecniche agricole e scelte produttive che definiscono stili estremamente diversi tra loro. Una complessità che sta conquistando sempre più bartender, appassionati e collezionisti.

LA DIVERSITÀ DEGLI STILI: UN PATRIMONIO UNICO NEL MONDO DEI DISTILLATI

Uno degli aspetti più affascinanti del Rum è la straordinaria varietà di approcci produttivi che convivono all'interno della stessa categoria. A differenza di distillati più regolamentati, il Rum nasce da tradizioni coloniali differenti e da contesti culturali molto diversi, dando origine a scuole produttive distinte.

Storicamente si parla di tre grandi famiglie stilistiche, legate alle principali influenze linguistiche e culturali dei Caraibi: quella spagnola, quella inglese e quella francese. Lo stile spagnolo, diffuso soprattutto a Cuba, nella Repubblica Dominicana, in Venezuela, a Panama e in diversi paesi dell'America Centrale, è probabilmente quello che ha dominato il mercato internazionale per decenni. Questi Rum sono generalmente prodotti a partire da melassa, con fermentazioni relativamente brevi e distillazioni in colonne continue. Il risultato è un distillato pulito, morbido e accessibile, spesso pensato per lunghi invecchiamenti e caratterizzato da note di vaniglia, caramello, legno dolce e spezie leggere. Lo stile inglese, inve-



ce, ha radici storiche in Paesi come Giamaica, Barbados, Guyana e Trinidad. Qui la tradizione produttiva ha mantenuto un approccio molto più legato agli alambicchi discontinui e a fermentazioni più lunghe e complesse. Nascono così Rum decisamente più aromatici, spesso più robusti e con una struttura intensa che può ricordare, per complessità, alcuni distillati di malto o di frutta. Infine, troviamo lo stile francese, rappresentato soprattutto dai Rhum agricole prodotti nelle Antille francesi. La caratteristica distintiva di questi distillati è l'utilizzo del succo fresco di canna da zucchero invece della melassa. Questo approccio, più vicino al mondo agricolo e vitivinicolo, produce Rum dal profilo aromatico estremamente distintivo, con note erbacee, floreali e minerali che esprimono con forza il territorio di origine.

DAL VOLUME ALLA QUALITÀ: IL CAMBIAMENTO DEL MERCATO

Se fino agli anni Novanta gran parte del Rum globale era pensato per il consumo di massa, oggi il mercato sta cambiando rapidamente. L'attenzione si sta spostando dalla semplice accessibilità del prodotto alla sua identità produttiva. Sempre più consumatori cercano distillati autentici, meno manipolati e capaci di raccontare la loro origine. Questo ha portato molti produttori a rivalutare pratiche tradizionali che per anni erano state considerate poco efficienti dal punto di vista industriale. Fermentazioni più lunghe, utilizzo di lieviti naturali, distillazioni in pot still e invecchiamenti meno standardizzati stanno tornando al centro del processo produttivo. Parallelamente cresce anche l'interesse verso una maggiore trasparenza:



informazioni sulla distillazione, sull'eventuale uso di additivi e sull'età reale dei distillati stanno diventando sempre più rilevanti per il pubblico più appassionato. In questo contesto gli imbottiglieri indipendenti hanno giocato un ruolo fondamentale, portando sul mercato selezioni di singole distillerie o singoli barili che hanno permesso agli appassionati di scoprire la straordinaria varietà aromatica del Rum.

L'ASCESA DEI RUM GIAMAICANI

Tra gli stili che più stanno beneficiando di questa nuova attenzione verso la qualità, i Rum giamaicani occupano sicuramente un posto centrale. La Giamaica possiede una tradizione produttiva unica nel panorama mondiale. Le fermentazioni possono durare anche settimane e spesso coinvolgono tecniche storiche come l'utilizzo di dunder e muck pits, elementi che contribuiscono alla formazione di grandi quantità di esteri aromatici. Il risultato: distillati estremamente intensi, con profili che pos-

sono spaziare da note tropicali maturissime a sentori fermentativi, speziati e quasi salmastri. Per molto tempo questi Rum sono stati utilizzati principalmente come componenti di blend o nella produzione industriale. Oggi, invece, stanno vivendo una nuova stagione di valorizzazione come distillati da degustazione e come ingredienti di grande personalità nella miscelazione. La loro potenza aromatica permette infatti di costruire cocktail con una profondità straordinaria, rendendoli sempre più presenti nelle carte dei bar più attenti alla cultura del Rum.

IL SUCCESSO CRESCENTE DEI RHUM AGRICOLE

Parallelamente, anche i Rhum agricole stanno conquistando un pubblico sempre più ampio. La loro produzione, basata sulla distillazione del succo fresco di canna da zucchero, li distingue radicalmente dai Rum tradizionali ottenuti da melassa. Questo metodo produttivo permette di preservare una forte impronta vegetale e territoriale, con aromi che ricordano erbe fresche, fiori, agrumi e canna da zucchero appena tagliata. Nelle versioni invecchiate queste note si fondono con sentori di legno, spezie e frutta secca, creando distillati di grande eleganza. In Martinica, inoltre, la presenza di una denominazione AOC ha contribuito a definire regole produttive precise, rafforzando ulteriormente l'immagine di qualità e autenticità di questa categoria. Per molti bartender gli agricole rappresentano oggi uno strumento straordinario per costruire cocktail più complessi e aromaticamente distintivi.



IL RIDIMENSIONAMENTO DELLO STILE SPAGNOLO

In questo nuovo scenario il tradizionale modello dei Rum di stile spagnolo più industriale sta progressivamente perdendo centralità, soprattutto tra gli appassionati e nei contesti di miscelazione più evoluti. Per anni questi Rum hanno dominato il mercato grazie alla loro morbidezza e alla loro accessibilità. Tuttavia, la crescente attenzione verso autenticità e carattere aromatico ha portato molti professionisti del settore a cercare distillati con una personalità più marcata. Questo non significa che i Rum di tradizione ispanica stiano scomparendo. Al contrario, diversi produttori stanno intraprendendo un percorso di rinnovamento qualitativo, riducendo l'uso di zuccheri aggiunti e valorizzando maggiormente l'origine del distillato.

IL RUM NELLA MISCELAZIONE CONTEMPORANEA

Il cambiamento della categoria ha avuto un impatto diretto anche nel mondo del bar. Se un tempo molte ricette richiedevano semplicemente "Rum", oggi i bartender ragionano sempre più in termini di stile. Un Daiquiri prepa-

rato con un Rum leggero di tradizione cubana offrirà un equilibrio pulito e delicato, mentre lo stesso cocktail realizzato con un Rum giamaicano ad alto contenuto di esteri esprimerà un profilo completamente diverso. Allo stesso modo, un Rhum agricole può trasformare un drink classico introducendo una dimensione aromatica più fresca e vegetale. Questo approccio più consapevole ha ampliato enormemente le possibilità creative della miscelazione contemporanea.

UNA CATEGORIA IN PIENA EVOLUZIONE

Il Rum si trova oggi in una fase di grande trasformazione. La riscoperta delle tecniche tradizionali, l'attenzione verso la qualità della materia prima e una crescente domanda di autenticità stanno ridefinendo l'intera categoria. Per bartender e appassionati questo significa poter esplorare uno degli universi aromatici più ricchi e vari del mondo dei distillati. E se il passato del Rum è stato spesso legato alla produzione di massa, il suo futuro sembra sempre più orientato verso identità, artigianalità e cultura produttiva.

RON ISLA GRANDE



C'è una parola che attraversa tutta la storia di Ron Isla Grande (www.ronislgrande.com): autenticità. Isla Grande è infatti un Rum cubano a Denominazione di Origine Protetta, prodotto in collaborazione con Corporación CubaRon S.A. e distribuito in esclusiva mondiale da Isla Verde srl. Il Sello de Garantía su ogni bottiglia non è un dettaglio decorativo: è la firma dello Stato cubano sulla filiera, dal campo alla botte, dalla botte al tappo. La gamma si articola in cinque referenze - dall'Añejo Blanco (38° Vol., 1000 ml, ideale per la miscelazione classica) fino agli Extra Añejo da 16 e 21 anni, passando per Reserva Especial e Gran Reserva - tutte prodotte in tre distillerie sull'isola: Ronera Santa Cruz, Ronera Santiago de Cuba e Ronera Villa Clara. Invecchiamento in botti di rovere ex bourbon, materia prima di melassa cubana, stile Ron cubano nella sua forma più pura. Per il bartender italiano, Isla Grande offre qualcosa di raro: una gamma completa, con un'identità di origine verificabile e una storia da raccontare. Dal Daiquiri all'Edición Limitada da sorseggiare in silenzio, ogni referenza ha il suo posto nel bar. Cuba non è una moda: è un'origine che resiste al tempo, esattamente come i Rum che produce.



NOM 1502

TEQUILA ARSENAL

SPIRIT & SOUL

100% DE AGAVE



IMPORTATO IN ESCLUSIVA
DA TERRA WILD SPIRITS

TAKAMAKA

Takamaka è il nome di un albero costiero dell'Oceano Indiano e della distilleria fondata nel 2002 dai fratelli d'Offay alle Seychelles. Il progetto nasce con l'obiettivo di trasformare il Rum in un'espressione identitaria dell'arcipelago, dove questa bevanda rappresenta storia, socialità e cultura. La distilleria si trova a Mahé e utilizza melassa e acqua purissima di sorgente. La produzione unisce due tecniche: l'alambicco a colonna, per freschezza e precisione, e il pot still tradizionale, per maggiore complessità aromatica. Questo equilibrio definisce lo stile Takamaka. La gamma riflette le diverse sfumature del territorio, con il Rum Blanc come prodotto centrale: distillato ad alta gradazione e poi diluito, arricchito da una componente di pot still che gli dona cremosità e note tropicali. Ne risulta un Rum versatile e distintivo, ideale per la miscelazione classica e capace di raccontare l'anima delle Seychelles. Il prodotto è distribuito da Fine Spirits.



BLACK TOT HISTORIC SOLERA

Il 31 luglio 1970 la secolare tradizione delle razioni giornaliere di Rum nella Marina si è conclusa. Questo giorno è diventato noto come Black Tot Day. La storia della messa in commercio del Rum Black Tot è iniziata però solo nel terzo millennio, quando un pacco di flaconi contenenti i tradizionali Rum della Marina - provenienti da Giamaica, Guyana e Barbados - è stato scoperto nei cantieri navali nel Regno Unito. Si tratta quindi di un Rum storico, imbottigliato e rilasciato nel 2011 come omaggio. Oggi il nuovo Rum chiamato Black Tot è un tributo a quel momento. Parliamo tuttavia di una creazione contemporanea: prendendo il Rum tradizionale stile caraibico è stata creata la ricetta di un Rum complesso, piacevole, per una esperienza di degustazione ripetibile. I singoli blend sono composti da liquidi provenienti da alcune delle migliori distillerie dei Caraibi di oggi. Black Tot Historic Solera è un Rum invecchiato in botti di rovere che hanno precedentemente contenuto Pedro Ximénez e Oloroso Sherry, per poi essere lasciato maturare con il tradizionale metodo Solera in tre fasi. Il risultato è un Rum davvero unico, con i liquidi più giovani che si fondono all'essenza concentrata delle espressioni più vecchie, acquisendo caratteristiche più ricche in ogni fase, fino a creare un Rum con una grande profondità e carattere, adatto anche ai palati più esigenti. Lo distribuisce Velier.



A L T O

C O C K T A I L F E S T I V A L

FROM **23** TO **30** MAY

Not only Drink Fest 2026

**Torna a Cervia la quinta edizione di Alto Cocktail Festival
Ideato e diretto da Niccolò Amadori
Sei giorni tra mixology ed esperienze gastronomiche d'autore**

L'APERTITIVO

Dalle 19:00 alle 21:00 al piano 0 lounge del resort. Un live cooking tematico, ideato da tutte le guest che si susseguono ogni sera, uno stile di miscelazione preciso: L'APERITIVO ITALIANO.

EXPERIENCE BAR

Dalle 21:00 alle 23:00 al 7° piano, in cima al tetto. Un pairing dinner fra uno specialist Bartender & uno specialist BBQ insieme ad un top pizza chef con 4 portate e 4 drink.

EXPERIENCE RESTAURANT

Dalle 21:00 alle 23:00 al 7° piano in cima al tetto. Un pairing dinner a 8 mani fra la coppia di Alto cocktail bar e Alto restaurant & una coppia specialist di pairing.

IL DOPO FESTIVAL

Dalle 23:00 alla chiusura al piano 0 lounge del resort. Un live cooking di pizza conviviale, un pairing fra un pizzachef & uno stile di miscelazione preciso: TROPICALE, PESTATI ANNI '90.

Un format di pairing dinner tra cocktail bar e ristorante
Guest bartender internazionali, pizzaioli e BBQ specialist da tutta Italia

AL
TO

PLANTERAY RUM



Planteray Navy Rum Mister Fogg Sail N°2 è una nuova referenza firmata Planteray Rum, il distillato originario delle Barbados prodotto da Maison Ferrand e distribuito in esclusiva in Italia da Compagnia dei Caraibi. Questo Rum nasce con l'obiettivo di rendere omaggio alla grande tradizione dei Navy Rum, uno stile storico legato alle forniture destinate alla marina britannica, caratterizzato da blend complessi e da una gradazione alcolica elevata. Mister Fogg Sail N°2 segue la scia di Sail N°1, rilasciato l'anno scorso, e approfondisce l'esplorazione di Planteray nell'autentico Navy Rum attraverso tecniche storiche e invecchiamenti creativi. Questa nuova edizione combina Rum provenienti da Barbados (34%), Trinidad (35%), Guyana (20%) e Giamaica (5%), quattro origini che un tempo rifornivano la Royal Navy, insieme alle Mauritius (6%), il cui terroir dell'Oceano Indiano apporta un tocco esotico e vegetale al cuore caraibico della miscela. L'incontro tra queste diverse origini contribuisce a definire un distillato ricco e strutturato, in cui ogni componente apporta caratteristiche specifiche al profilo finale. Il processo produttivo prevede una prima fase di invecchiamento nei Paesi d'origine, dove i singoli Rum maturano in botti ex-bourbon. Successivamente vengono trasportati nel sud ovest della Francia, seguendo un principio che richiama la tradizione dell'invecchiamento dinamico legato al trasporto marittimo. Una volta giunti nella regione del Cognac, il blend affronta una seconda fase di maturazione che prevede un doppio invecchiamento in botti di rovere usate. A questa fase si aggiunge una lunga ossigenazione, che può durare fino a tre anni, effettuata in grandi botti di legno aperte. Questo metodo, noto come "navy active vatting", è ispirato alle pratiche tradizionali utilizzate per i Navy Rum e ricrea condizioni di umidità simili a quelle dei dock navali britannici. L'ossigenazione prolungata contribuisce a favorire una maturazione più ricca e a rendere il distillato più armonioso. Il risultato è un Rum dal colore intenso, che richiama lo zucchero bruciato, e da un profilo aromatico articolato. Al naso e al palato emergono note di melassa, cioccolato fondente, vaniglia, frutta secca e spezie, che si combinano in un insieme equilibrato e persistente. Grazie a queste caratteristiche, Planteray Mister Fogg Navy Rum può essere apprezzato sia liscio sia in miscelazione, dove si presta alla creazione di cocktail strutturati ed eleganti. L'imbottigliamento avviene con una gradazione alcolica del 55,7% vol., un valore che richiama gli standard storici della marina britannica. Questa scelta garantisce stabilità al distillato e mantiene un carattere deciso, pur conservando un profilo gustativo capace di incontrare anche i palati contemporanei. Il nome Planteray nasce dall'unione di "Plant", la pianta da cui si ottiene la canna da zucchero, e "Ray", i raggi del sole necessari alla sua crescita. Attraverso questa filosofia il marchio esplora i diversi terroir del Rum nel mondo, raccontandone caratteristiche e tradizioni attraverso i propri blend. Planteray Mister Fogg Navy Rum si inserisce in questo percorso come un prodotto che unisce origini caraibiche, tecniche di invecchiamento tradizionali e lavorazioni successive nella regione del Cognac, offrendo un'interpretazione contemporanea di uno stile storico.





**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.

