

MIXOLOGY MAG

l'arte della miscelazione

IL PERSONAGGIO

PEPPE DORIA

LA SEMPLICITÀ
NON BANALE DEL BAR

IL LOCALE

KAONA ROOM

UN RIFUGIO TIKI
NELLA CAOTICA MIAMI

SPECIALE

AGAVE

UN DISTILLATO ICONICO
TRA TERRA E FUOCO

COCKTAIL & SPIRITS

BATANGA

IL LONG DRINK CHE
RACCONTA IL MESSICO



*Il fuoco e la passione
nella miscelazione*



GALVANINA®

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



Main Sponsor:



Trieste Cocktail Week

DAL 31 AGOSTO AL 6 SETTEMBRE

www.triestecocktailweek.it

Better Bitter Bianco

Scopriilo in anteprima
su www.strucchi.land



SOMMARIO

MIXOLOGY MAG
NUMERO 13

- 5 **EDITORIALE**
NON SPEGNIAMO
IL FUOCO DELLA PASSIONE
di Luca Tesser
- 6 **IN COPERTINA**
MISCELAZIONE
MISCELAZIONE CREATIVA:
IL FUOCO E LA PASSIONE
di Luca Tesser
- 12 **LA STORIA**
RACCONTI DAL PASSATO
DALLE PRATICHE ALCHEMICHE
ALLA CULTURA DEL BERE
di Luca Tesser
- 18 **IL PERSONAGGIO**
PEPPE DORIA
LA SEMPLICITÀ NON BANALE DEL BAR
di Luca Tesser
- 22 **IL LOCALE**
KAONA ROOM
UN RIFUGIO TIKI NELLA CAOTICA MIAMI
di Carolina Mirò
- 26 **LO SPECIALE**
AGAVE
TRA TERRA E FUOCO:
GUIDA AL DISTILLATO
SIMBOLO DEL MESSICO
di Luca Tesser
- 40 **COCKTAIL & SPIRITS**
ASSENZIO
IL ROGO DELL'ASSENZIO
di Andrea Sica
- 44 **COCKTAIL & SPIRITS**
SOTOL
IL FUOCO SEGRETO DI CHIHUAHUA
di Giovanni Campari
- 48 **COCKTAIL & SPIRITS**
CLASSIC COCKTAIL
BATANGA
di Luna Maller
- 50 **COCKTAIL & SPIRITS**
COCKTAIL TIKI
COBRA'S FANG
di Luca Tesser



- 36 **ATTUALITÀ**
- 38 **LETTERS FROM LONDON**
- 52 **TWIST IN MY SOBRIETY**
- 56 **MISCELAZIONE UNDER 30**
- 60 **MARCHI E AZIENDE**
- 62 **MM COLLECTION**
- 64 **PRODOTTI**
- 66 **FORMAZIONE**
- 69 **DESIGN**
- 70 **BAR & BUSINESS**
- 72 **EVENTI**
- 76 **DA LEGGERE**
- 77 **DA VEDERE**
- 79 **SPEAKERS' CORNER**



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



CLASSICI ITALIANI
QUAGLIA
illustrated by Giordano Poloni



*discover
and taste*



NON SPEGNIAMO IL FUOCO DELLA PASSIONE

DI LUCA TESSER

Diecimila chiusure nel 2025, contro quasi quattromila nuove aperture e circa il 50% dei locali che non riesce a superare i cinque anni di attività. Il dato è tutt'altro che incoraggiante e le previsioni per il 2026, secondo Fipe, non sembrano migliori. Le cause le conosciamo bene: la crisi economica, un cambio generazionale che non favorisce il settore, il degrado e la mancanza di sicurezza nelle città, nuove abitudini che ci tengono sempre più spesso chiusi in casa e una crescente tendenza all'isolamento sociale. Tutti elementi che hanno contribuito a creare una situazione preoccupante. Eppure, mentre il settore affronta queste difficoltà, il mondo della miscelazione sembra spesso concentrarsi soprattutto sulla propria autorappresentazione, evitando di affrontare apertamente il problema. Come se parlarne fosse sconveniente. Come se andasse tutto bene.

In realtà, l'attenzione dovrebbe concentrarsi proprio su come affrontare questa tempesta e su quali strumenti utilizzare per uscirne più forti. I dati dimostrano che ciò che continua a fare la differenza sono la qualità, la competenza e la specializzazione. Eppure, molti locali sembrano preferire scorciatoie che producono visibilità immediata, ma che raramente costruiscono valore nel lungo periodo. Si sottraggono risorse alla qualità per alimentare dinamiche che spesso premiano la forza economica più che il merito. Grandi gruppi e multinazionali possono investire cifre importanti in promozione e presenza sul territorio, influenzando inevitabilmente le scelte di molti operatori. Il risultato è che troppo spesso il prodotto passa in secondo piano.

Intanto, il settore appare sempre più attratto dalla spettacolarizzazione e dal privilegiare la visibilità immediata rispetto alla costruzione di una vera cultura del bere: competizioni che talvolta sembrano più orientate all'intrattenimento che alla valorizzazione delle competenze professionali, contenuti social che puntano all'effetto istantaneo più che alla divulgazione. Un susseguirsi di guest shift che non sempre riescono a generare un reale valore per i locali, i professionisti e il pubblico.

Anche fiere ed eventi richiedono oggi investimenti sempre più consistenti, senza che i ritorni siano sempre proporzionati agli sforzi economici sostenuti. E mentre l'attenzione si concentra sul rumore di fondo, si rischia di perdere di vista ciò che conta davvero: il prodotto, il cliente, l'esperienza.

Questa situazione può essere corretta soltanto attraverso il fuoco della passione, della competenza, della professionalità e della qualità. Perché quel fuoco esiste ancora. Non si è spento. Anzi, continua a prosperare nei luoghi meno appariscenti, lontano dai riflettori e dalla ricerca ossessiva della visibilità. Vive nelle mani di chi mette ancora il cliente al centro, di chi studia, ricerca, assaggia, sperimenta e continua a credere nel valore autentico dell'ospitalità. Esiste, ma occorre cercarlo. Occorre selezionare. Capire chi crea valore e chi semplicemente occupa spazio. È arrivato il momento di sviluppare maggiore spirito critico e imparare a distinguere ciò che genera sostanza da ciò che produce soltanto rumore. Perché qualità e passione si vedono, si sentono e lasciano tracce durature. I bluff, prima o poi, vengono sempre smascherati. Fuoco, come la passione e l'energia che si percepiscono in chi sa creare, trasformare la materia in qualcosa di speciale, emozionare attraverso i sensi, raccontare una storia e insegnare cosa può essere davvero un grande cocktail. Tutto il resto è apparenza. Impariamo a scegliere. Impariamo a riconoscere chi quel fuoco lo porta nel cuore e nell'anima. Perché oggi, in un contesto dove troppo spesso l'apparenza rischia di prevalere sulla sostanza, è un valore più prezioso che mai.



MISCELAZIONE

MISCELAZIONE CREATIVA: IL FUOCO E LA PASSIONE

Punto d'incontro fra tecnica, studio, intuizione e passione, la miscelazione creativa è il fuoco che trasforma una semplice preparazione in una firma, è un gesto distintivo che separa l'esecutore dall'autore. In un mercato in cui format replicabili e mode passeggiere rischiano di uniformare l'offerta, il vero professionista si distingue per la capacità di creare un'identità liquida riconoscibile.

di Luca Tesser

Nel panorama contemporaneo dell'ospitalità, la miscelazione non è più soltanto l'arte di combinare ingredienti, ma una forma di espressione culturale, tecnica e identitaria.

Il cocktail bar moderno è diventato un laboratorio creativo: il bartender che lavora dietro al bancone non si limita a servire un drink, ma costruisce esperienze, racconta storie e definisce un linguaggio personale attraverso il bicchiere.

CREARE E INNOVARE SENZA PERDERE LE RADICI

La creatività nella mixology moderna non coincide con l'eccesso o con la ricerca di effetti speciali fini a sé stessi. Non basta affumicare, chiarificare o utilizzare ingredienti inconsueti per essere innovativi. La vera creatività nasce dalla comprensione profonda di ciò che si sta facendo. Ogni cocktail contemporaneo di valore si fonda su un equilibrio tra memoria e innovazione. È qui che entra in gioco il concetto di *twist on classic*: reinterpretare un grande classico mantenendone l'anima, ma modificandone struttura,

tico comprende che l'elemento scenico deve supportare il contenuto, non sostituirlo. Il fuoco, ad esempio, può essere simbolo di teatralità, ma anche di trasformazione aromatica, tecnica e controllo. Creatività significa porre una domanda nuova a una struttura antica.

IL BARTENDER COME STUDIOSO

Dietro ogni signature cocktail di livello esiste quasi sempre una base classica, spesso invisibile agli occhi del cliente, ma chiarissima a quelli del professionista. Per questo motivo, la preparazione del bartender non può essere

Ogni cocktail contemporaneo di valore si fonda su un equilibrio tra memoria e innovazione. La miscelazione creativa dialoga con il passato



aromi o narrativa, per adattarlo a una nuova visione. La miscelazione creativa dialoga con il passato. Un Negroni può diventare una tela su cui lavorare con Bitter artigianali, Vermouth infusi o distillati alternativi. Un Daiquiri può trasformarsi attraverso fermentazioni, acidificazioni o l'utilizzo di zuccheri non convenzionali. Ma il punto centrale resta invariato: conoscere perfettamente l'originale per poterlo reinventare con criterio. In un'epoca dominata dai social media e dalla ricerca dell'impatto visivo, il rischio, infatti, è confondere la spettacolarizzazione con la qualità. Il professionista auten-

superficiale. Conoscere la storia della miscelazione significa comprendere l'evoluzione del gusto, delle tecniche e dei contesti sociali che hanno dato origine ai grandi classici. Dal Punch coloniale al Martini, dal Sour al Cobbler, fino all'epoca d'oro pre-Proibizionismo e alla rinascita contemporanea, ogni fase storica offre strumenti preziosi. Chi non conosce Jerry Thomas, Harry Craddock o Ada Coleman difficilmente potrà costruire una miscelazione davvero consapevole. Lo studio tecnico è altrettanto imprescindibile, perché c'è molto da sapere: bilanciamento fra zucchero, acidità,

Un twist ben costruito lavora su memoria, sorpresa e riconoscibilità. Quando un cliente assaggia un signature ispirato a un classico, cerca inconsciamente una struttura familiare, ma desidera anche essere portato altrove

alcol e componente aromatica; diluizione e controllo della temperatura; tecniche di shaking, stirring, throwing, rolling; chiarificazione, fat washing, fermentazione, carbonazione; utilizzo corretto di garnish e texture. La differenza tra un bartender esecutore e un bartender autore risiede proprio qui: nella capacità di padroneggiare la tecnica al punto da renderla invisibile. La creatività senza tecnica genera caos. La tecnica senza creatività genera standardizzazione. L'eccellenza nasce dalla fusione di entrambe.

TWIST ON CLASSIC: IL FUTURO NASCE DALLA REINTERPRETAZIONE

La maggior parte dei cocktail signature realmente efficaci non nasce da zero. Nasce da una grammatica consolidata. Questo perché i classici rappresentano archetipi sensoriali che il pubblico riconosce, anche inconsciamente. Un twist ben costruito lavora su memoria,

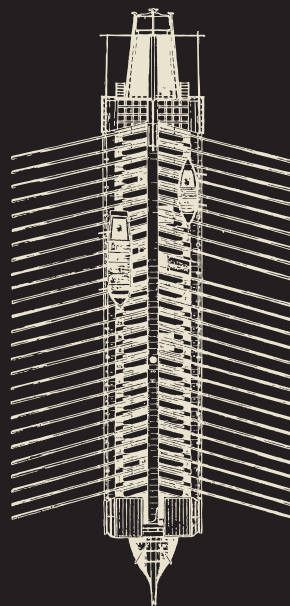
sorpresa e riconoscibilità. Quando un cliente assaggia un signature ispirato a un Old Fashioned, a un Margarita o a un Boulevardier, cerca inconsciamente una struttura familiare, ma desidera anche essere portato altrove. Il compito del bartender contemporaneo è proprio questo: offrire comfort e scoperta. Per riuscirci, alcuni passi sono fondamentali: per prima cosa, occorre analizzare la struttura originale, comprendere il ruolo di ogni ingrediente e la funzione sensoriale; in secondo luogo, bisogna sostituire con logica, ossia non per stupire, ma per migliorare o reinterpretare; terzo, va costruita una narrativa. Ogni cocktail deve avere un perché, non solo un come. Il twist on classic è una forma di rispetto evolutivo. È la dimostrazione che innovare non significa cancellare, ma trasformare.

LOW ABV E ANALCOLICI: LA NUOVA FRONTIERA DELLA CREATIVITÀ

Uno dei cambiamenti più importanti nella miscelazione moderna riguarda la crescente attenzione verso cocktail low alcol e analcolici. Oggi non rappresentano più una semplice alternativa per chi "non beve", ma una categoria autonoma che richiede la stessa dignità creativa dei drink alcolici. Il grande errore del passato era ridurre il mocktail a una miscela di succhi zuccherati. La nuova frontiera impone complessità. Un drink senza alcol deve possedere struttura, profondità, equilibrio, persistenza e identità. Per raggiungere questo obiettivo entrano in gioco fermentati, shrub, distillati analcolici, tè, spezie, kombucha, estrazioni botaniche e tecniche di layering aromatico. Creare un grande low ABV o analcolico significa affrontare una sfida ancora più complessa: costruire emozione senza affidarsi alla forza dell'etanolo. E qui emerge il vero talento creativo. I migliori bartender saranno coloro



NEVERIN



— GIN —
NEVERIN

VENETIA 1724

UN SORSO DI
TEMPESTA, UN
RESPIRO DI LAGUNA:

GIN NEVERIN È
L'ANIMA DI VENEZIA

EX VENTO ORTUS, IN TEMPESTATE FORMATUS



NEVERIN.COM



che sapranno abbattere la distinzione gerarchica tra alcolico e non alcolico, offrendo esperienze di pari valore.

LA PASSIONE FA LA DIFFERENZA

Tecnica e studio sono fondamentali, ma da soli non bastano. La passione è ciò che trasforma la competenza in identità. Passione significa ricerca costante, ossessione per il dettaglio, desiderio di evolversi senza imitare passivamente. Significa rifiutare l'omologazione di menu costruiti per seguire trend globali senza anima locale o personale. Oggi il rischio maggiore nel settore è l'uniformità: ingredienti, tecniche e concept replicati in ogni dove. Ma il cliente contemporaneo non cerca solo qualità; cerca unicità. Vuole vivere un'esperienza unica e riconoscere il fuoco creativo dietro al bancone, percepire una visione, entrare in contatto con uno stile. Per questo il bartender deve diventare autore, non copia, e deve sapersi distinguere sviluppando una propria filosofia, costruendo una firma gustativa, valorizzando territorio, cultura e personalità, osan-

do con intelligenza. Non uniformarsi è un atto professionale e culturale.

IL FUOCO COME EVOLUZIONE

Il fuoco, nella miscelazione, è simbolo di trasformazione, energia, tecnica e passione. È la metafora perfetta del bartender contemporaneo: qualcuno capace di governare elementi complessi per creare qualcosa di memorabile. La miscelazione creativa richiede studio, coraggio e identità. Rispetto per la storia, padronanza tecnica e volontà di superare i confini, inclusi quelli tra alcolico e analcolico. In un mondo che tende all'omologazione, il futuro appartiene a chi saprà distinguersi. Perché il cocktail perfetto non è semplicemente buono: è riconoscibile, ha un'anima, racconta una visione. E quella visione nasce sempre da due elementi: il fuoco della creatività e la passione di chi lo governa.

III





RACCONTI DAL PASSATO

DALLE PRATICHE ALCHEMICHE ALLA CULTURA DEL BERE

Prima di diventare il fondamento produttivo di Whisky, Rum, Gin o Brandy e pilastro dell'economia globale degli spirits, la distillazione era una pratica scientifica, medica e filosofica, finalizzata alla separazione e purificazione delle sostanze.

di Luca Tesser



Le prime forme rudimentali di distillazione risalgono probabilmente alla Mesopotamia del II millennio a.C., dove esistevano procedimenti di riscaldamento e condensazione utilizzati per estrarre essenze aromatiche. In Egitto, e successivamente ad Alessandria, centro nevralgico del sapere ellenistico, queste tecniche vennero perfezionate soprattutto per la produzione di profumi, unguenti e medicinali. Una figura fondamentale in questa fase fu Maria l'Ebreia (o Maria la Giudea), alchimista attiva tra il I e il III secolo d.C., a cui viene attribuito uno dei primi modelli di apparecchiatura distillatoria. Sebbene il suo lavoro non fosse legato alla produzione di bevande alcoliche, le sue innovazioni posero le basi per l'evoluzione dell'alambicco.

L'INVENZIONE DELL'ALAMBICCO

Il termine "alambicco" deriva dall'arabo al-anbiq, a sua volta originato dal greco ambix. Tra l'VIII e il X secolo, gli studiosi del mondo islamico - in particolare Jabir ibn Hayyan (Geber) - perfezionarono la tecnologia distillatoria migliorando la condensazione dei vapori e la separazione delle sostanze volatili. Nel contesto islamico, la distillazione veniva utilizzata prevalentemente per scopi medici, scientifici e profumieri. Tuttavia, il perfezionamento dell'alambicco consentì di isolare l'eta-

Il primo grande sistema produttivo per alcolici fu l'alambicco discontinuo, oggi noto come pot still.

nolo con maggiore efficacia, rendendo possibile la futura produzione di distillati alcolici in senso moderno.

L'EUROPA MEDIEVALE E L'AQUA VITAE

Attraverso i contatti culturali con il mondo arabo, la conoscenza della distillazione giunse in Europa, dove monasteri e scuole mediche - come la Scuola Salernitana - ne favorirono la diffusione. Tra XII e XIII secolo emerse il concetto di aqua vitae, "acqua della vita", un distillato ottenuto principalmente dal vino e considerato un rimedio terapeutico. In questa fase la distillazione dell'alcol non era ancora orientata al consumo ricreativo, ma alla medicina. Tuttavia, la possibilità di concentrare lo "spirito" del vino contribuì progressivamente alla nascita di nuove bevande e tradizioni regionali.

L'ALAMBICCO DISCONTINUO E LA DISTILLAZIONE TRADIZIONALE

Il primo grande sistema produttivo per alcolici fu l'alambicco discontinuo, oggi noto come pot still. Questo strumento funziona per lotti: il fermentato viene caricato nella caldaia, riscaldato, evaporato e condensato, per poi essere rimosso prima del ciclo successivo. Si caratterizza per alcuni elementi: produzione lenta e artigianale, maggiore controllo manuale, distillati ricchi di congeners e aromi complessi e una espressione marcata della materia prima. Il pot still rimane ancora oggi fondamentale per Scotch single malt, Cognac, Rum giamaicani e molti distillati premium.

Varianti storiche del discontinuo

Pot Still scozzese | La forma del collo e della testa influenza profondamente il carattere del Whisky: colli alti favoriscono eleganza e leggerezza, mentre colli bassi producono distillati più corposi.

Alambicco Charentais | Utilizzato per il Cognac, prevede generalmente doppia distillazione e privilegia finezza aromatica e precisione.

Alambicco Filippino | Diffuso storicamente nel Sud-est asiatico, spesso impiegato per distillati da canna da zucchero o cocco, rappresenta una versione più adattabile e meno standardizzata, fortemente legata a risorse locali.



Due filosofie produttive

Alambicco discontinuo

- Lentezza
- Aromaticità
- Identità territoriale
- Produzione artigianale

Alambicco continuo

- Efficienza
- Neutralità
- Standardizzazione elevata
- Produzione industriale

L'ALAMBICCO CONTINUO

Il XIX secolo segnò una svolta epocale. Nel 1830 Aeneas Coffey brevettò il Coffey Still, perfezionando sistemi precedenti come quello di Robert Stein. Nasceva così l'alambicco continuo, o column still. La nuova tecnica offriva diversi vantaggi: produzione ininterrotta, maggiore efficienza produttiva, costi ridotti, gradazioni elevate e distillati più neutri. Questa innovazione rese possibile la diffusione di Vodka moderna, grain Whisky e Rum leggeri su scala globale.

WHISKY: TRADIZIONE, TERROIR E TECNICA

Il Whisky è uno dei prodotti che meglio riflette l'importanza dell'alambicco. Il single malt scozzese utilizza pot still e orzo maltato, puntando su complessità e identità regionale. I grain Whisky, prodotti in colonna, risultano più leggeri e spesso destinati ai blend. In Irlanda, la tripla distillazione tradizionale genera generalmente maggiore morbidezza.

RUM: DALLA MELASSA ALLE IDENTITÀ COLONIALI

Il Rum è forse il distillato che più di altri racconta il rapporto tra tecnologia, colonialismo e commercio globale. Nasce nelle colonie caraibiche dalla trasformazione della melassa e può essere lavorato in tre modi diversi. Lo stile inglese prevede Pot still e si caratterizza per elevata aromaticità ed esteri complessi. Appartengono a questo stile i Rum della Giamaica e della Guyana. Lo stile spagnolo è invece tipico dei Rum di Cuba e Porto Rico, prodotti con column still, leggeri e puliti. Infine, lo stile francese è quello dei Rhum agricole, ottenuti da succo fresco di canna, spesso con colonne creole



Il Rum nasce nelle colonie caraibiche dalla lavorazione della melassa ed è forse il distillato che meglio racconta il rapporto tra tecnologia, colonialismo e commercio globale.

DUE SPIRITI

DAL MARE



ISLE OF HARRIS
DISTILLERY



DALL'ISOLA



UN UNICO OBIETTIVO

WWW.HARRISDISTILLERY.COM

GIN: NEUTRALITÀ E BOTANICHE

Il Gin è un distillato che si distingue perché parte spesso da una base neutra, generalmente prodotta in colonna continua, e successivamente aromatizzata seguendo diverse modalità: ridistillazione in pot still, Carter Head o infusione botanica. L'evoluzione del Gin moderno coincide con il miglioramento tecnico realizzato in Inghilterra tra il XVIII e il XIX secolo.

In questo periodo a Londra si passò dalla produzione caotica del Gin Craze al rispetto di standard qualitativi più elevati.



LA DISTILLAZIONE COME SPECCHIO DELLA CIVILTÀ

Dall'alchimia antica alla moderna industria globale, la distillazione degli alcolici è molto più di una tecnica produttiva: è una sintesi di scienza, cultura, economia e identità. Ogni innovazione, dall'alambicco di Maria l'Ebreja al Coffey Still, ha ridefinito il modo in cui l'uomo produce, consuma e interpreta lo spirito. Whisky, Rum, Gin e Brandy non sono semplici bevande, ma testimonianze liquide di secoli di sperimentazione, commercio e trasformazione sociale. In ogni distillato sopravvive una lunga storia di rame, fuoco e ingegno umano. ■■





PEPPE DORIA

LA SEMPLICITÀ NON BANALE DEL BAR

Con Volare ha riportato in auge il “bar all’italiana”, ma non demonizza la sperimentazione e la miscelazione contemporanea. Tra la passione per l’ospitalità e l’amore per la semplicità, Peppe Doria si racconta a Mixology Mag.

di Luca Tesser

Ad attrarre Peppe Doria verso il mondo della miscelazione è stato, semplicemente, il bancone. Lo incontro nel suo “regno”, il Volare di Bologna, e mi racconta che ha iniziato a fare il bartender perché affascinato dall’ambiente del bar: *“Inizialmente è stato proprio il bar ad attirarmi”*, dice.

“Semplicemente, trovavo bello stare dietro al bancone. Non erano tempi in cui si facevano molti cocktail: al massimo potevi preparare o un Mojito e un Long Island ai clienti più affezionati, quelli che chiedono ‘il solito’ perché lo fai proprio come vogliono loro”. Più recentemente, poco più di dieci anni fa, inizia a interessarsi alla miscelazione e alle materie prime di qualità, seguendo, in particolare, la propria passione per il Rum, e il suo nome è oggi associato, appunto, a quello di Volare, locale che ha riportato in auge l’idea del bar tradizionale.

Volare è diventato il simbolo di qualcosa che si era dimenticato, il bar all’Italiana. Come hai sviluppato questa idea di ospitalità e come è nato il progetto di Volare?

Il progetto è nato nel 2020, un periodo in cui tanti locali stavano chiudendo per via della pandemia. Con altri due soci arrivavo da un’altra esperienza con un locale e abbiamo voluto fare qualcosa di completamente diverso: proporre il classico “baretto” in cui vai a prenderti una birretta o un crodino. Da qui è nata l’idea del bar in vecchio stile, ispirato all’atmosfera del bar anni Sessanta, il decennio in cui nasceva il cosiddetto fenomeno del bar all’italiana.

Un tipo di bar che, oggi, non è facile trovare...

Ne sono rimasti pochi. Tutto sta cambiando rapidamente, negli ultimi anni molti locali sono stati ristrutturati e non hanno più quell’aura di “antico”, se non di “vecchio”, che li caratterizzava. Ci sono bar nuovi che riprendono il concetto





del vecchio bar, ma mi spiace vedere che quell'anima tradizionale si sia un po' persa. Forse, lo dico senza ironia, i "bar all'italiana" come li abbiamo sempre concepiti sono oggi i locali gestiti da cinesi, tanto nelle grandi città quanto nei piccoli centri. Sono forse loro a mantenere quell'anima che si è persa.

Quali sono secondo te gli elementi che distinguono un bar italiano da qualsiasi altro bar nel mondo?

Credo che l'elemento principale sia l'approccio al cliente, quell'ospitalità tutta italiana che accoglie con una battuta, con ironia e umorismo, che mette il contatto umano al primo posto e che trasmette voglia di divertirsi, di stare bene.

Molti professionisti oggi inseguono la novità a tutti i costi. Tu hai costruito la tua identità nella miscelazione valorizzando semplicità, servizio e identità storica. Quanto è difficile oggi difendere la normalità, la tradizione, quando tutto sembra dovere essere per forza contemporaneo e differente?

Penso che la contemporaneità sia qualcosa di positivo se la intendiamo come ricerca, sperimentazione, nuove tecniche. Tuttavia, l'idea di creare qualcosa che fosse legato a un mondo più retrò, nel mio caso, rispondeva al bisogno diffuso di sentirsi a proprio agio in un luogo che dia sicurezza e tranquillità, mentre tutto intorno evolve velocemente. Il bar secondo me deve essere a contatto con il contesto sociale e il bar all'italiana, con quell'atmosfera che riporta al passato, trasmette all'ospite quel senso di familiarità, lentezza e semplicità di cui oggi si sente nostalgia. Volare è uno Slow Bar: il nostro servizio è lento. Tecnicamente, creiamo i cocktail ingrediente dopo ingrediente, una modalità che magari ci penalizza dal punto di vista economico, ma con noi il cliente deve avere il piacere di rallentare.

Se dovessi scegliere una sola caratteristica della miscelazione all'italiana che il resto del mondo dovrebbe imparare da noi, quale sarebbe?

Oggi va molto di moda il concetto del low alcol: beh, io penso che la miscelazione italiana questa caratteristica ce l'abbia già nella propria anima. Pensiamo, ad esempio, all'aperitivo: è qualcosa di molto semplice, leggero. Che si tratti di

un Americano, uno Spritz, un Vermouth e Soda o un Vermouth bianco e Cro-dino, come si usava, ricordo, ai tempi della mia infanzia, l'idea italiana della bevuta è legata più a questi drink leggeri.

Dimmi una cosa che ti piace della miscelazione contemporanea e qualcosa che, invece, non ti piace proprio...

La miscelazione contemporanea, con tutte le sue tecniche e sperimentazioni, se è finalizzata a ottenere qualcosa di nuovo e a comunicarlo al cliente, mi piace. Ti consente di creare qualcosa che le tecniche classiche non permettevano di fare. Non mi piace quando è usata per obiettivi autoreferenziali, per mostrarsi "bravi", ma senza avere nessuna idea di offrire un'esperienza al cliente che deve consumare e apprezzare il cocktail.

Qual è la tendenza contemporanea che ti convince meno? Non necessariamente una tecnica o un cocktail, ma un atteggiamento diffuso nel settore che secondo te sta allontanando il bar dal suo ruolo originario.

Non mi convince la tendenza a dare troppa importanza al drink e a far sedere le persone a tutti i costi. Il bar deve essere soprattutto un luogo in cui le persone vogliono stare, anche in piedi. È un'idea che, purtroppo, io stesso non posso assecondare fino in fondo nel mio locale per questione di spazi.

Se un giovane bartender ti chiedesse un consiglio su come emergere nel settore aprendo un locale, cosa gli consiglieresti? Di concentrarsi sulla creatività, sul business, sulla tecnica o sulle relazioni umane? E perché?

Dei fattori che hai citato credo che il primo su cui concentrarsi siano le relazioni umane. Poi c'è, ovviamente, il business: il bartender è una professione che definirei artigianale. Certo, siamo anche un po' artisti e dovremmo essere capaci di far emergere anche questo nostro lato artistico, senza però distaccarci dall'idea di lavorare per offrire ai clienti il servizio che ci chiedono e far vivere loro un'esperienza da ricordare.

A proposito di ricordi: se domani dovessero sparire dai social tutti le fotografie e i contenuti, tutto il palcoscenico della miscelazione, guest, eventi e restassero solo i ricordi dei clienti, cosa vorresti che venisse ricordato di Volare tra dieci anni?

Vorrei che rimanesse il ricordo di una serata normale nel mio locale, popolato di persone che bevono, ridono, si divertono, fanno amicizia.

CHI È PEPPE DORIA

Siciliano, Giuseppe Doria inizia a 14 anni a lavorare nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità. Conosciuto per essere il fondatore e titolare del Bar Volare, a Bologna, è un mixologist con esperienza anche nella comunicazione e nel revenue management. La sua idea di miscelazione si basa sull'innovazione e sulla creazione di un'esperienza sensoriale completa per il cliente, combinando la scenografia e l'ambiente con il buon bere.





KAONA ROOM

UN RIFUGIO TIKI NELLA CAOTICA MIAMI

di Carolina Mirò

Tra bambù e maschere tiki intagliate a mano, al Kaona Room si respira l'aria paradisiaca della Polinesia.

Lo "speaky-tiki" creato da Daniele Dalla Pola si trova nel distretto artistico di Miami.

Un rifugio tiki segreto e appartato. Così è definito il Kaona Room, locale di Miami che porta la firma di **Daniele Dalla Pola**. Esperto di cultura Tiki e mixologist di fama internazionale, appassionato di Rum e proprietario del marchio Alamea, Dalla Pola si è stabilito dal 2016 in Florida. *“L’idea era creare uno speakeasy moderno con un tocco di originalità: uno speakeasy-tiki”*, spiega Dalla Pola. Il locale si trova all’interno del Leinster Irish Pub (ex Esotico) a Edgewater, quartiere a nord del centro e del distretto artistico della città, tra le gallerie d’arte di Wynwood e le boutique di lusso del Design District. In perfetto stile “speakeasy”, Kaona Room non ha insegne al neon e non è indicato in modo evidente: dietro la sua porta, però, sarà evidente il contrasto con la frenesia delle streets di Miami.

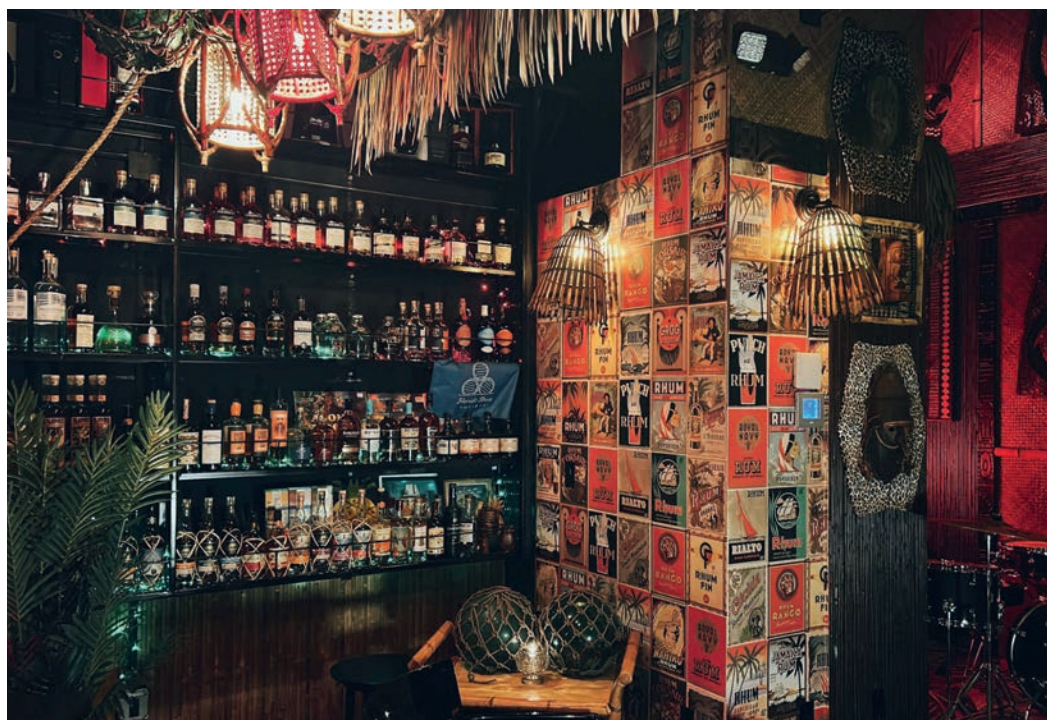
LA STORIA

Dalla Pola spiega che il Kaona Room è nato *“dal desiderio di dare una casa segreta alla pura evasione tropicale, proprio nel cuore pulsante di Miami. Dopo l’apertura di Esotico, sentivo il bisogno di creare qualcosa di più intimo, un vero*

e proprio rifugio nel rifugio”. L’idea ha preso forma definitiva nel corso degli ultimi anni. *“Volevo fondere il mistero classico degli speakeasy degli anni Venti con l’energia vibrante, esotica e spensierata della cultura Tiki degli anni Quaranta e Cinquanta”*. Kaona, in lingua hawaiana, rimanda a un significato nascosto, a una magia non detta: ed è esattamente ciò che si prova varcando quella porta nascosta dentro il Leinster Irish Pub a Edgewater, ossia la sensazione di essere a chilometri di distanza dalla frenesia cittadina.

LA LOCATION E LO STAFF

Bambù, maschere tiki intagliate a mano, illuminazione ambrata e calda, foschia data dal ghiaccio secco: il Kaona Room accoglie gli ospiti in uno scenario da vacanza paradisiaca. Lo spazio è confortevole, allegro e volutamente raccolto: ospita al massimo 30/35 persone, proprio perché l’idea è far sentire le persone totalmente disconnesse dal caos esterno. Entrare al Kaona Room significa fare un viaggio immersivo nei resort tropicali della metà del secolo scorso, strizzando l’oc-



Bambù, maschere tiki intagliate a mano, illuminazione ambrata e calda: il Kaona Room accoglie gli ospiti in uno scenario da vacanza esotica



chio a un'estetica cinematografica ed esotica ben precisa. *“La particolarità assoluta è che il locale non è nato da un progetto su carta: lo abbiamo allestito pezzo dopo pezzo, unendo la mia visione a quella di Paul Tiki Campese, con l'aiuto fondamentale di mio figlio Billy. Ogni singolo incavo del bancone e delle pareti è stato fatto a mano da noi”.* Dalla Pola va particolarmente fiero di quello che definisce il pezzo forte dell'arredamento: un bancone bar con quattro sedute interamente carved, ossia intagliato, firmato Witco, il marchio leggendario che ha definito l'arredamento d'interni della Tiki Era americana tra gli anni Cinquanta e Settanta. *“Per capirci, Elvis Presley ci arredò la famosa Jungle Room a Graceland!”.* Parliamo di un pezzo dal valore storico e collezionistico inestimabile, caratterizzato da quel tipico legno bruciato e spazzolato a mano che oggi è quasi impossibile da trovare. Il

bancone si mimetizza perfettamente con il resto del design: *“Ci sono pezzi della mia collezione personale, frutto di vent'anni di viaggi ed eventi Tiki in giro per il mondo, elementi fatti su misura per noi e regali speciali di carissimi amici artisti”.*

Per completare l'esperienza visiva e renderla interattiva, Dalla Pola ha aggiunto anche degli effetti speciali sonori e visivi: *“Dietro il banco abbiamo installato dei bottoni segreti che, se premuti, riproducono il suono di una tempesta tropicale mentre dall'alto cadono delle vere gocce d'acqua”.* Dietro il bancone del Kaona Room c'è un team affiatatissimo e super selezionato di tre persone: Billy, Pablo e Thomas. Una vera e propria piccola famiglia di professionisti che accoglie gli ospiti e fa vivere loro l'esperienza teatrale e immersiva dello speaky-tiki. Il locale è aperto dal mercoledì al sabato, dalle 18 alle 2.



Il Kaona Room porta la firma di Daniele Dalla Pola, esperto di cultura Tiki e mixologist di fama internazionale

LA DRINK LIST

Al Kaona Room il protagonista assoluto è il Rum. La bottigliera esprime tutta la passione di Dalla Pola per questo distillato. La collezione comprende oltre 500 etichette provenienti da distillerie dei Caraibi, dell'America Centrale, del Sud Africa, della Polinesia e non solo: Rum giamaicani distillati in alambicco discontinuo, Rum invecchiati delle Barbados, Rum agricoli della Martinica, Rum di Demerara. Ogni cocktail d'autore è creato con precisione, cura e un tocco di teatralità nelle decorazioni, che prediligono bicchieri fumanti, mug tiki e guarnizioni fiammeggianti. Completano la proposta anche degustazioni dei migliori distillati del mondo. *“Al Kaona Room non seguiamo le logiche delle proposte stagionali: qui è sempre estate e la nostra proposta celebra la filosofia del puro sapore, della ricerca e della totale libertà tropicale, 365 giorni all'anno”*, spiega Dalla Pola.

Un aspetto fondamentale del locale è che l'esperienza inizia dagli occhi: l'80% dei cocktail è servito in bicchieri e contenitori personalizzati.

“Non usiamo vetreria banale. Per i drink iconici come il Mai Tai o lo Zombie utilizziamo i bicchieri di vetro classici della tradizione, ma la vera magia sta nei nostri vasi in bamboo, nei cocchi naturali e nelle spettacolari Tiki Mug e Scorpion Bowl in ceramica. Sono tutte opere d'arte fatte a mano dai più grandi artisti del Tiki contemporaneo, come John Mulder o l'indimenticabile Tiki Diablo, un vero fratello per me, che purtroppo ci ha lasciato”. La carta del Kaona Room affianca ai grandi classici della storia esotica una serie di miscele Innovative, per le quali si utilizzano tecniche come la chiarificazione, infusioni home-made e bilanciamenti sartoriali.

Visivamente, ogni drink è pura teatralità: tra il ghiaccio secco fumante, le mug d'autore e le guarnizioni spettacolari a fiamme controllate, gli ospiti possono godere di un vero e proprio viaggio sensoriale. **M**

TRE COCKTAIL ICONICI

Il nuovo Pearl Diver

È una reinterpretazione moderna e tecnica di un titano della miscelazione esotica. È creato con un blend ricercato di Rum di Demerara e Rum delle Fiji, prima infuso con spezie selezionate, vaniglia, allspice e cannella. Dopo la filtrazione, l'infuso viene sottoposto a un processo di fat-washing con il burro. Tutta questa complessa lavorazione serve a sostituire in modo pulito ed elegantissimo il celebre, ma pesante, Don's Gardenia Mix, regalando al cocktail una texture setosa e vellutata.



Il famigerato "Ghost"

È la versione dello Zombie completamente chiarificata. Un drink fantasma, cristallino ma potentissimo. La particolarità sta anche nel servizio: viene servito in un bicchiere alto ben 25 centimetri, con all'interno un unico, spettacolare pezzo di ghiaccio tagliato millimetricamente su misura. Data la sua complessità e gradazione, se ne serve rigorosamente solo uno a persona.

Il nuovo Seagrone

Questo twist sul Negroni ridefinisce il concetto di invecchiamento. È un Rhum Negroni che viene inserito in botti di legno piccolissime (da un minimo di 3 fino a un massimo di 6 l) e messo a riposare a 12 m di profondità, sott'acqua, direttamente nella barriera corallina del sud della Florida. *“Abbiamo fatto questo tipo di immersioni e affinamenti sottomarini anche alle isole Fiji, e prossimamente porteremo il progetto nel Caribe messicano, a Tulum, per esplorare nuove risposte evolutive del distillato”*, dice Dalla Pola. Questo invecchiamento unico conferisce al profilo aromatico delle sfumature salmastre. Il Seagrone sta riscuotendo un successo clamoroso ed è diventato richiestissimo anche da altri bar di punta a livello internazionale, come il Sunken Harbor a Brooklyn o il Café La Trova a Miami, oltre che per eventi pubblici e privati esclusivi.

Maggiori informazioni sulla storia e sul progetto dell'invecchiamento sottomarino sono al sito: **reefrumsupply.com**.



**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.

