

MIXOLOGY MAG

l'arte della miscelazione

IL PERSONAGGIO

ALESSANDRO MENGONI

ELEGANZA E DIVERTIMENTO
NEL GIUSTO MIX

IL LOCALE

DRINK KONG

CREATIVI SI NASCE

SPECIALE

VODKA

UNA PROTAGONISTA DELLA
MIXOLOGY CONTEMPORANEA

COCKTAIL & SPIRITS

ASSENZIO

IL DISTILLATO
CHE L'ACQUA RIVELA

*L'elemento vitale
della miscelazione*



A twist of Pink Grapefruit

The Finest Address in Gin

Distribuito da Onestigroup S.p.A.
www.onestigroup.com

NOM 1502

TEQUILA ARSENAL

SPIRIT & SOUL

100% DE AGAVE



IMPORTATO IN ESCLUSIVA
DA TERRA WILD SPIRITS

Con il Patrocinio di:

CITTA' DI
VENEZIA



V E N I C E COCKTAIL WEEK

21 - 25 OTTOBRE 2026

In collaborazione con:



Torna a Venezia Venice Cocktail Week

La quinta edizione della kermesse ideata da Paola Mencarelli

Cinque giorni per vivere la mixology veneziana d'autore

Un itinerario tra cocktail bar selezionati e location esclusive
alla scoperta dei drink creati per VCW26



5



SCAN AND
DISCOVERY
VCW26

years of
VENICE
COCKTAIL WEEK



CELEBRATING
FIVE YEARS OF VENICE'S
COCKTAIL SCENE

www.venicecocktailweek.it | [@venicecocktailweekofficial](https://twitter.com/venicecocktailweek) | [#venicecocktailweek](https://hashtage.com/venicecocktailweek)

www.italiancocktailweeksbypaolamencarelli.it

SOMMARIO

MIXOLOGY MAG
NUMERO 14

- 5 **EDITORIALE**
TUTTO PASSA E TUTTO CAMBIA
di Luca Tesser
- 6 **IN COPERTINA**
MISCELAZIONE
ELEMENTO VITALE
di Luca Tesser
- 12 **LA STORIA**
RACCONTI DAL PASSATO
IL GHIACCIO, UNA FREDDA,
GRANDE STORIA
di Luca Tesser
- 16 **IL PERSONAGGIO**
ALESSANDRO MENGONI
IL GIUSTO MIX TRA ELEGANZA
E SPENSIERATEZZA
di Luca Tesser
- 20 **IL LOCALE**
DRINK KONG
CREATIVI SI NASCE
di Carolina Mirò
- 24 **LO SPECIALE**
VODKA
UNA PROTAGONISTA
DELLA MISCELAZIONE
CONTEMPORANEA
di Luca Tesser
- 40 **COCKTAIL & SPIRITS**
ASSENZIO
IL DISTILLATO CHE L'ACQUA RIVELA
di Andrea Sica
- 44 **COCKTAIL & SPIRITS**
CLASSIC COCKTAIL
OLD FASHIONED
di Luca Tesser
- 46 **COCKTAIL & SPIRITS**
CLASSIC COCKTAIL
TRINIDAD SOUR
di Luna Maller
- 48 **COCKTAIL & SPIRITS**
DISTILLATI
TEQUILA E RAICILLA
di Giovanni Campari



- 32 **ATTUALITÀ**
- 38 **LETTERS FROM LONDON**
- 52 **TWIST IN MY SOBRIETY**
- 56 **MARCHI & AZIENDE**
- 63 **MM COLLECTION**
- 64 **BAR & BUSINESS**
- 66 **PRODOTTI**
- 68 **DESIGN**
- 70 **EVENTI**
- 75 **DA LEGGERE**
- 79 **SPEAKERS' CORNER**



YY
MIXOLOGY
ATTRACTION

THE
FINE
DRINKING
EXPERIENCE
SHOW

21 – 23
FEBBRAIO 2027

FIERA
DI RIMINI



TOGETHER WITH

BEER &
FOOD
ATTRACTION



mixologyattraction.com

ORGANIZZATO DA

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

ITCA
ITALIAN TRADE AGENCY



IN CONTEMPORANEA CON

International
HoReCa
meeting
Congress • B2B • Parade

DIVENTA ESPOSITORE





TUTTO PASSA E TUTTO CAMBIA

DI LUCA TESSER

Ci sono periodi nella storia della miscelazione italiana che sembrano destinati a durare per sempre. Poi, improvvisamente, cambiano. E ci si accorge che ciò che sembrava una regola era soltanto una fase.

Negli ultimi quindici anni il nostro settore ha vissuto una trasformazione radicale. La crescita della cultura del cocktail è stata straordinaria: sono nati locali eccellenti, si è alzato il livello tecnico, il pubblico ha imparato a riconoscere la qualità e il bartender è diventato un professionista sempre più preparato e consapevole.

Parallelamente, però, è cresciuto anche un altro fenomeno: quello delle sponsorizzazioni.

Non c'è nulla di sbagliato nel rapporto tra aziende e locali. È sempre esistito. I grandi marchi hanno contribuito a diffondere la cultura del bere miscelato, hanno investito nella formazione, negli eventi e nella comunicazione. Il problema nasce quando il marketing smette di sostenere la qualità e diventa il criterio principale con cui si misura il valore di un locale.

Negli ultimi anni abbiamo assistito a una corsa quasi frenetica alle collaborazioni. Anche piccoli cocktail bar, spesso ancora sconosciuti al grande pubblico, sono stati catapultati sotto i riflettori grazie a campagne promozionali, eventi e investimenti che talvolta hanno avuto un peso maggiore del lavoro quotidiano dietro al bancone. La percezione ha iniziato a contare più della sostanza.

In questo contesto, il ruolo di grandi multinazionali come Diageo è stato inevitabilmente centrale. La recente chiusura di Diageo Italia segna simbolicamente la fine di un'epoca e invita a riflettere sul modello che si era consolidato. Non si tratta di mettere sotto processo una singola azienda, ma di interrogarsi su un sistema che, in molti casi, ha finito per privilegiare la visibilità rispetto al merito.

Per troppo tempo il successo di un bartender o di un cocktail bar è sembrato dipendere più dalla capacità di entrare in determinati circuiti promozionali che dalla qualità reale del servizio, della carta dei cocktail o dell'esperienza offerta agli ospiti.

Eppure, la miscelazione non è mai nata così. Per decenni il prestigio di un locale si costruiva lentamente: con la costanza, con il passaparola, con la tecnica, con lo studio e con un'ospitalità impeccabile. Le classifiche erano una conseguenza della qualità, non il punto di partenza. Il riconoscimento arrivava dopo anni di lavoro, non dopo una stagione di campagne marketing. Forse oggi stiamo tornando proprio lì.

La fine di un modello non rappresenta necessariamente una perdita. Può diventare un'opportunità. L'occasione per rimettere al centro ciò che conta davvero: il cliente, il prodotto, la cultura, il servizio e la professionalità. Perché una sponsorizzazione può aiutare un grande bar a diventare ancora più conosciuto, ma non può trasformare un locale mediocre in un grande cocktail bar. Alla lunga è sempre il bancone a parlare. È il drink servito nel bicchiere. È l'accoglienza. È la capacità di far tornare un ospite una seconda, una terza, una decima volta.

La storia della miscelazione insegna che le mode passano, i finanziamenti cambiano, i grandi progetti nascono e finiscono. Quello che rimane è soltanto la qualità. Ed è proprio da lì che dovremmo ripartire.

Perché tutto passa. E tutto cambia. Ma l'eccellenza, quella autentica, non ha mai avuto bisogno di essere sponsorizzata.





MISCELAZIONE

ELEMENTO VITALE

Esiste un elemento presente in ogni singola fase della filiera del bere miscelato che raramente conquista la ribalta.

È trasparente, apparentemente neutro e spesso dato per scontato, ma vitale per qualsiasi drink: è l'acqua, ingrediente invisibile che plasma distillati, liquori e cocktail.

di Luca Tesser

Quando si parla di cocktail, l'attenzione si concentra quasi sempre sui grandi protagonisti: distillati pregiati, Vermouth, liquori artigianali, bitter e ingredienti ricercati.

Si discute di botaniche, di affinamenti in botte, di fermentazioni spontanee e tecniche innovative. Eppure, esiste un elemento presente in ogni singola fase della filiera del bere miscelato che raramente conquista la ribalta. È trasparente, apparentemente neutro e spesso dato per scontato. Ma senza di lui non esisterebbero Whisky, Gin, Rum, Vodka, liquori e, soprattutto, non esisterebbe alcun cocktail: è l'acqua. Non è soltanto il composto chimico H₂O, ma una materia prima viva, capace di determinare profili aromatici, consistenza, equilibrio e persino l'identità di un distillato. L'acqua accompagna ogni passaggio: dalla coltivazione delle materie prime alla fermentazione, dalla distillazione alla riduzione al grado alcolico, dalla produzione del ghiaccio fino alla diluizione finale nel mixing glass o nello shaker. In altre parole, il bartender lavora con l'acqua molto più di quanto immagini.

LA NASCITA DI UN DISTILLATO COMINCIA DA UNA SORGENTE

Ogni distilleria racconta la propria storia attraverso l'origine dell'acqua che utilizza. Non è un caso che molte delle più celebri aziende al mondo siano nate accanto a sorgenti naturali, fiumi o falde dalle caratteristiche minerali uniche. L'acqua entra nella produzione ben prima della distillazione. È

fondamentale durante l'ammontamento dei cereali per Whisky e Vodka, nella preparazione delle melasse destinate al Rum, nella macerazione delle botaniche del Gin e persino nella coltivazione delle materie prime. Il suo contenuto di calcio, magnesio, sodio, bicarbonati e altri sali minerali influenza il comportamento degli enzimi, l'attività dei lieviti e l'efficienza della fermentazione. Un'acqua molto dura può favorire alcune reazioni chimiche, mentre un'acqua più dolce restituisce fermentazioni differenti e un diverso sviluppo aromatico. Per questo motivo numerose distillerie trattano l'acqua con estrema precisione oppure, al contrario, fanno della propria composizione minerale una firma distintiva. Alcune sorgenti scozzesi, islandesi o giapponesi sono diventate parte integrante del racconto dei rispettivi distillati, tanto quanto i cereali utilizzati o le botti di maturazione. L'acqua, quindi, non è semplicemente un veicolo: è uno degli ingredienti che contribuiscono a definire il carattere del prodotto finale.

LA RIDUZIONE, IL MOMENTO PIÙ DELICATO

Esiste una fase della produzione che molti consumatori ignorano completamente, ma che rappresenta uno dei momenti più importanti nella nascita di un distillato: la riduzione. Dopo la distillazione, il distillato esce dall'alambicco con gradazioni che possono superare tranquillamente il 70% di alcol. Prima dell'imbottigliamento è necessario portarlo alla gradazione desiderata, spesso



compresa tra il 40% e il 46%. Questa operazione consiste nell'aggiungere acqua. Potrebbe sembrare un semplice calcolo matematico, ma è una delle fasi più delicate dell'intero processo produttivo. L'acqua modifica la struttura molecolare della miscela idroalcolica, cambia la percezione degli aromi e influenza la morbidezza al palato. Alcune distillerie effettuano la riduzione molto lentamente, nell'arco di settimane o addirittura mesi, consentendo all'alcol e all'acqua di raggiungere un equilibrio stabile. Una riduzione troppo rapida può produrre un distillato meno armonico, mentre un'acqua con caratteristiche minerali differenti può cambiare sensibilmente il risultato finale. È uno dei motivi per cui due distillerie che utilizzano la stessa ricetta possono ottenere prodotti completamente diversi.

L'IMPORTANZA DELL'ACQUA NEI LIQUORI

Nel mondo dei liquori l'importanza dell'acqua è forse ancora più evidente. Ogni infusione botanica, ogni estrazione aromatica e ogni fase di preparazione degli sciroppi dipende direttamente dalla qualità dell'acqua impiegata. Liquori alle erbe, amari, bitter, creme e aperitivi devono trovare un equilibrio

perfetto tra alcol, zucchero e acqua. Anche il semplice sciroppo di zucchero, apparentemente banale, rappresenta uno degli ingredienti fondamentali della miscelazione. Un'acqua troppo ricca di minerali può modificare la limpidezza del prodotto, alterare il gusto e ridurre la stabilità nel tempo. Per questo motivo molti produttori utilizzano acqua demineralizzata o trattata con impianti a osmosi inversa, reintegrando successivamente soltanto i minerali necessari per ottenere il profilo desiderato. La qualità dell'acqua determina anche la brillantezza visiva di un liquore, un dettaglio che assume grande importanza in un mercato dove l'estetica è parte integrante dell'esperienza.

IL GHIACCIO: ACQUA CHE PRENDE FORMA

Quando l'acqua si trasforma in ghiaccio diventa uno degli strumenti più sofisticati della miscelazione contemporanea. Non esiste un ghiaccio universale. Ogni forma produce un comportamento differente. Un grande cubo pieno raffredda lentamente limitando la diluizione. Il ghiaccio tritato aumenta enormemente la superficie di contatto, raffreddando rapidamente e sciogliendosi con maggiore velocità. Il ghiaccio a scaglie

Ogni distilleria racconta la propria storia attraverso l'origine dell'acqua che utilizza. Non è un caso che molte delle più celebri aziende al mondo siano nate accanto a sorgenti naturali, fiumi o falde dalle caratteristiche minerali uniche. L'acqua entra nella produzione ben prima della distillazione





è ideale per cocktail tropicali e preparazioni Frozen. Il nugget ice, molto diffuso negli Stati Uniti, offre una consistenza completamente diversa, diventando parte integrante dell'esperienza di consumo. Ma non è soltanto la forma a fare la differenza. Anche la qualità dell'acqua utilizzata determina trasparenza, resistenza e compattezza del cubo. Le impurità, l'aria intrappolata e i sali minerali influenzano la velocità di scioglimento e la limpidezza. È il motivo per cui molti cocktail bar di alto livello investono in sistemi di filtrazione avanzati e nella produzione di ghiaccio direzionale, capace di ottenere cubi perfettamente cristallini. Oggi il ghiaccio è diventato un vero ingrediente tecnico, progettato tanto quanto una ricetta.

LA DILUIZIONE, IL COCKTAIL CHE CAMBIA NEL TEMPO

Ogni bartender conosce un principio fondamentale: un cocktail non termina quando viene versato nel bicchiere. Continua a evolversi. Ogni secondo trascorso nel bicchiere modifica il rapporto tra acqua, alcol e aromi. La diluizione rappresenta uno degli aspetti più complessi della miscelazione professionale. Un Martini eccessivamente diluito perde struttura. Un Negroni poco diluito risulta aggressivo e sbilanciato. Un Daiquiri necessita di una precisa quantità d'acqua per esprimere al meglio freschezza e aromaticità. La bravura del bartender consiste proprio nel controllare questa trasformazione. Temperatura del ghiaccio, dimensione dei cubi, tempo di mescolamento, energia dello shake e quantità iniziale di ghiaccio diventano variabili fondamentali. Paradossalmente, il miglior cocktail non è quello con meno acqua, ma quello con la giusta acqua.

L'ACQUA COME INGREDIENTE AROMATICO

Negli ultimi anni molte aziende hanno

UN COCKTAIL SENZA DILUIZIONE È DAVVERO UN COCKTAIL?

La risposta a questa domanda è semplice: no. O, per essere più precisi, è un drink incompleto. Nel mondo della mixology la diluizione viene spesso percepita come un effetto collaterale dello shake o dello stir. In realtà è uno degli ingredienti fondamentali della ricetta. Quando un bartender progetta un cocktail, non sta dosando soltanto Gin, Whisky, Vermouth o Bitter: sta progettando anche la quantità d'acqua che entrerà nel bicchiere. L'acqua abbassa la gradazione alcolica, rende gli aromi più leggibili, modifica la viscosità e armonizza le diverse componenti. Senza la giusta diluizione il cocktail risulta duro, spigoloso e sbilanciato. L'esempio più emblematico è il Dry Martini. Provate a versare direttamente in una coppa ghiacciata Gin e Vermouth, senza passare dal mixing glass. Il risultato sarà un drink estremamente alcolico, con aromi compressi e una sensazione pungente che coprirà gran parte delle sfumature botaniche. Mescolando invece il cocktail con ghiaccio per il tempo corretto si ottengono due effetti simultanei: il drink raggiunge la temperatura ideale e incorpora una precisa quantità d'acqua, generalmente compresa tra il 20 e il 30% del volume finale. È proprio questa diluizione a trasformare una miscela di ingredienti in un Martini elegante, setoso e perfettamente equilibrato. Lo stesso principio vale per un Negroni, un Manhattan, un Daiquiri o un Whisky Sour. Ogni ricetta è pensata considerando la quantità di acqua che entrerà nel cocktail durante la preparazione. Per questo motivo il ghiaccio non serve semplicemente a raffreddare. È lo strumento con cui il bartender dosa l'ultimo ingrediente della ricetta: l'acqua. La vera differenza tra un insieme di distillati e un grande cocktail è proprio questa: una diluizione controllata, consapevole e perfettamente calibrata.



MEZCAL ARTESANAL

La COMPARSA



IMPORTATO IN ESCLUSIVA
DA TERRA WILD SPIRITS



L'acqua accompagna ogni passaggio nel mondo della miscelazione: dalla coltivazione delle materie prime alla fermentazione, dalla distillazione alla riduzione al grado alcolico, dalla produzione del ghiaccio fino alla diluizione finale



iniziato a studiare l'influenza dell'acqua anche dal punto di vista sensoriale. La diversa mineralità modifica la percezione della dolcezza, dell'acidità, dell'amaro e della sapidità. Un'acqua ricca di bicarbonati può rendere un distillato più morbido. Una con maggiore presenza di calcio aumenta la sensazione di freschezza. Una povera di sali minerali tende invece a lasciare maggiore spazio all'espressione aromatica del distillato. Anche per questo motivo durante le degustazioni professionali vengono spesso utilizzate acque specifiche, pensate per non interferire con il profilo organolettico del prodotto. Perfino il semplice gesto di aggiungere poche gocce d'acqua a un whisky ad alta gradazione modifica la volatilità delle molecole aromatiche, liberando profumi che rimarrebbero altrimenti nascosti. L'acqua, quindi, non diluisce soltanto: rivela.

IL FUTURO SARÀ SEMPRE PIÙ LIQUIDO

Le sfide ambientali stanno trasformando anche il modo di utilizzare l'acqua nel settore beverage. Le moderne distillerie investono in sistemi di recupero, riciclo e riduzione dei consumi, mentre le nuove macchine professionali per il ghiaccio migliorano costantemente l'efficienza energetica e

idrica. Anche il bartender è chiamato a una maggiore consapevolezza. Ottimizzare la produzione del ghiaccio, limitare gli sprechi e utilizzare acqua di qualità significa migliorare contemporaneamente sostenibilità e risultato nel bicchiere. È una rivoluzione silenziosa che coinvolge tutta la filiera.

L'INGREDIENTE CHE NON COMPARE IN RICETTA

Esiste una curiosa contraddizione nel mondo della mixology. Nelle ricette annotiamo con precisione millilitri di Gin, Bitter, Vermouth, succhi, sciroppi e tincture. Pesiamo ogni ingrediente al grammo, studiamo garnish elaborate e tecniche sempre più sofisticate. Poi affidiamo quasi metà del cocktail a un elemento che raramente compare sulla ricetta: l'acqua. Eppure, è proprio lei a decidere la temperatura ideale, la consistenza del drink, la velocità della diluizione, la brillantezza del ghiaccio, la morbidezza del distillato e, spesso, l'equilibrio finale nel bicchiere. Forse il più grande paradosso della miscelazione è proprio questo: l'ingrediente più importante è anche quello che meno si vede. Perché l'acqua non cerca mai il ruolo da protagonista. Lo diventa, silenziosamente, ogni volta che un bartender serve un cocktail perfettamente bilanciato.





RACCONTI DAL PASSATO

IL GHIACCIO, UNA FREDDA GRANDE STORIA

Per secoli è stato considerato un lusso riservato ai sovrani, un bene prezioso da custodire nelle profondità della terra e da trasportare con estrema cura. Oggi basta premere un pulsante per ottenere cubi perfetti, trasparenti e pronti all'uso. Storia del ghiaccio, che continua a essere uno degli ingredienti più sottovalutati del mondo del beverage.

di Luca Tesser

La storia del ghiaccio è strettamente legata all'evoluzione della conservazione degli alimenti, dello sviluppo industriale e, naturalmente, della mixology. Ogni cocktail che serviamo oggi porta con sé oltre due secoli di innovazione tecnologica e di intuizioni che hanno cambiato radicalmente il nostro modo di bere.

Molto prima dell'invenzione della refrigerazione artificiale, l'uomo aveva imparato a sfruttare il freddo della natura. Già i Persiani, intorno al V secolo a.C., costruivano gli Yakhchal, enormi strutture in mattoni e argilla capaci di conservare neve e ghiaccio durante le torride estati del deserto. Anche Greci e Romani raccoglievano neve dalle montagne, immagazzinandola in profonde fosse isolate con paglia e foglie. All'epoca, il ghiaccio veniva utilizzato per conservare gli alimenti, ma, soprattutto per raffreddare vino, succhi e preparazioni medicinali. Era un simbolo di ricchezza e prestigio.



Nel 1806 Frederic Tudor ebbe un'idea che molti considerarono folle: esportare enormi blocchi di ghiaccio naturale raccolti nei laghi ghiacciati del New England verso i Caraibi

Durante il Medioevo e fino al XVIII secolo, questa pratica si diffuse in tutta Europa attraverso le ghiacciaie, edifici seminterrati costruiti in pietra, spesso di forma circolare, progettati per mantenere basse temperature durante tutto l'anno. In inverno venivano riempite con blocchi di ghiaccio provenienti da laghi e fiumi ghiacciati, separati da strati di paglia che ne rallentavano lo scioglimento. Molte ville nobiliari italiane possedevano una propria ghiacciaia, autentiche opere d'ingegneria *ante litteram* che permettevano di conservare carne, pesce, latticini e, naturalmente, bevande.

L'UOMO CHE TRASFORMÒ IL GHIACCIO IN UN'INDUSTRIA

La vera rivoluzione arrivò negli Stati Uniti all'inizio dell'Ottocento grazie a un imprenditore di Boston destinato a entrare nella storia: **Frederic Tudor**, passato alla storia come il re del ghiaccio. Nel 1806 Tudor ebbe un'idea che molti considerarono folle: esportare enormi blocchi di ghiaccio naturale raccolti nei laghi ghiacciati del New England verso i Caraibi. Il primo viaggio fu un fallimento economico. Gran parte del carico si sciolse prima di arrivare a destinazione. Ma Tudor non si arrese. Studiò nuovi sistemi di isolamento utilizzando segatura di pino, costruì magazzini refrigerati nei porti e migliorò le tecniche di trasporto. Nel giro di pochi decenni il commercio del ghiaccio divenne un fenomeno mondiale. Dai laghi del Massachusetts partivano navi dirette verso Cuba, Brasile, India, Singapore, Australia, Europa. È sorprendente pensare che, già nella metà dell'Ottocento, un cocktail preparato a Calcutta potesse

Nel secondo dopoguerra il frigorifero diventò uno dei simboli del boom economico e cambiò definitivamente il modo di conservare alimenti e bevande

contenere ghiaccio proveniente da un lago ghiacciato del New England. L'industria del ghiaccio naturale arrivò a impiegare migliaia di persone tra boscaioli, tagliatori, trasportatori e marinai, diventando uno dei settori economici più importanti degli Stati Uniti.

LA NASCITA DELLA REFRIGERAZIONE ARTIFICIALE

Il commercio del ghiaccio naturale aveva cambiato il mondo, ma era evidente che dipendere esclusivamente dagli inverni rigidi rappresentava un limite. Nel 1834 l'inventore americano Jacob Perkins brevettò il primo sistema di refrigerazione a compressione di vapore, considerato il padre dei moderni frigoriferi. L'impianto era ancora troppo costoso per trovare applicazione commerciale, ma il principio fisico è lo stesso utilizzato ancora oggi. Negli anni successivi numerosi ricercatori perfezionarono il sistema. Tra questi spicca il medico scozzese James Harrison, che nel 1856 realizzò una delle prime macchine refrigeranti realmente funzionanti per uso industriale. I suoi impianti permisero la produzione continua di ghiaccio artificiale, indipendentemente dalle stagioni. Fu una svolta epocale. Le città non dovevano più attendere l'inverno. Il ghiaccio diventò finalmente un prodotto disponibile tutto l'anno.



IL FRIGORIFERO ENTRA NELLE CASE

Per gran parte dell'Ottocento il ghiaccio continuò comunque a essere distribuito porta a porta. Ogni mattina il ghiacciaio, figura ormai quasi dimenticata, consegnava grandi blocchi di ghiaccio alle famiglie, che li conservavano all'interno delle cosiddette ice box, mobili in legno isolati con zinco e sughero. Questi armadi refrigerati rappresentano i diretti antenati del frigorifero moderno, la cui vera diffusione domestica arrivò soltanto nel Novecento. Nel 1913 comparvero i primi frigoriferi elettrici destinati alle abitazioni, ma fu soprattutto dagli anni Trenta che la produzione industriale rese questi elettrodomestici accessibili a una parte sempre più ampia della popolazione. Nel secondo dopoguerra il frigorifero diventò uno dei simboli del boom economico e cambiò definitivamente il modo di conservare alimenti e bevande.

LE PRIME MACCHINE PER IL GHIACCIO

Parallelamente si svilupparono le prime vere macchine dedicate esclusivamente alla produzione di ghiaccio. Alla fine dell'Ottocento iniziarono a comparire gli impianti industriali utilizzati nei porti, nei birrifici, nelle pescherie e nei grandi alberghi. Le macchine producevano enormi blocchi di ghiaccio che venivano successivamente tagliati e distribuiti. Fu soltanto nel corso del Novecento che la tecnologia permise di produrre ghiaccio direttamente nella forma desiderata. Nacquero così: cubetti, ghiaccio granulare, ghiaccio a scaglie, cilindrico e nugget. Negli anni Cinquanta e Sessanta, con l'espansione degli hotel internazionali e della ristorazione moderna, le macchine del ghiaccio divennero una



Nel mondo della miscelazione il ghiaccio non è mai stato un semplice accessorio. È un ingrediente invisibile ma determinante, capace di modificare equilibrio, struttura ed esperienza sensoriale di ogni cocktail

presenza fissa nei bar professionali. Da quel momento il bartender non dovette più dipendere dalle forniture esterne, potendo disporre ogni giorno di ghiaccio fresco.

IL GHIACCIO DIVENTA UN INGREDIENTE

Per molto tempo il ghiaccio fu considerato soltanto uno strumento per raffreddare. La moderna mixology ha completamente ribaltato questa visione. Oggi sappiamo che il ghiaccio influenza quattro elementi fondamentali di un cocktail: temperatura, diluizione, consistenza e percezione aromatica. La forma del cubo, la sua densità, la trasparenza e perfino il contenuto minerale dell'acqua modificano il risultato finale nel bicchiere. Un grande cubo pieno rallenta la diluizione di un Old Fashioned. Un blocco cristallino valorizza un Whisky on the Rocks. Il ghiaccio tritato accelera la diluizione in un Mai Tai o in uno Smash, contribuendo alla struttura stessa del drink. Per questo motivo molti cocktail bar contemporanei producono il ghiaccio internamente oppure utilizzano aziende specializzate capaci di realizzare cubi perfettamente trasparenti attraverso sistemi di congelamento direzionale.

DALLA NATURA ALL'ALTA TECNOLOGIA

Le moderne macchine professionali sono il risultato di oltre centocinquanta anni di ricerca. I sistemi elettronici controllano automaticamente temperatura, spessore del cubo, qualità dell'acqua e cicli di produzione, garantendo continuità, sicurezza alimentare ed efficienza energetica. Parallelamente cresce l'attenzione verso il consumo idrico e l'impatto ambientale. Le nuove tecnologie consentono infatti di ridurre gli sprechi, recuperare parte dell'acqua utilizzata nei cicli produttivi e ottimizzare i consumi elettrici. Per un bartender contemporaneo, scegliere il giusto tipo di ghiaccio significa compiere una scelta tecnica tanto importante quanto selezionare il distillato o il bicchiere più adatto.

UN PROTAGONISTA SILENZIOSO

Ogni cubetto racconta una storia che attraversa secoli di ingegno umano: dalle ghiacciaie scavate nella terra ai laghi ghiacciati del New England, dalle navi cariche di blocchi destinati ai tropici fino alle sofisticate macchine che oggi producono ghiaccio con precisione millimetrica. Nel mondo della miscelazione il ghiaccio non è mai stato un semplice accessorio. È un ingrediente invisibile ma determinante, capace di modificare equilibrio, struttura ed esperienza sensoriale di ogni cocktail. Forse è proprio questa la sua magia: essere presente in quasi tutti i drink senza mai cercare il ruolo da protagonista. Eppure, senza di lui, la storia della mixology semplicemente non sarebbe mai esistita.



ALESSANDRO MENGONI

IL GIUSTO MIX TRA ELEGANZA E SPENSIERATEZZA

Coniugare l'eleganza estrema di un prestigioso cocktail bar con un'atmosfera divertente, che mette a proprio agio i clienti.

È questa per Alessandro Mengoni, Bar Manager del Locale di Firenze, l'essenza del bartending

di Luca Tesser

Quella di **Alessandro Mengoni**, Bar Manager del Locale di Firenze, è la storia di chi scopre, un po' per caso, una passione, e ne fa una professione. *“Da ragazzo ho iniziato con i classici lavoretti estivi nella ristorazione, ma non avevo chiara l'idea di che cosa avrei fatto in futuro”,* racconta.

“Poi, per curiosità, mi sono avvicinato al mondo dei locali notturni e ho frequentato un corso da barman. Lì è scoccata la scintilla: ho lavorato in un chiosco sul mare, un luogo rinomato con una clientela storica, e mi sono innamorato di questo mestiere”. A diciannove anni Alessandro decide di partire per Londra, la città che, come dice lui stesso, *“immaginavo mi potesse dare le migliori opportunità di lavoro nella ristorazione”.*

Il Locale di Firenze è un punto di riferimento nella miscelazione italiana. Quanto è importante mantenere una propria identità senza farsi condizionare dalle mode?

Credo che ogni locale debba trovare la propria identità. Anche il Locale, in dieci anni di vita, ha continuato a evolversi. Inizialmente per i cocktail acquistavamo prodotti provenienti da tutto il mondo, si ricercavano le spezie più rare, si usavano i vessel più scenografici, un po' sulla scia della scuola del Paradiso di Barcellona, poi, dopo la pandemia, ci siamo accorti che i clienti, i turisti soprattutto, venivano in Italia per provare i prodotti locali. Così abbiamo costruito una nuova identità che fa dell'italianità e della stagionalità un punto di forza e lavoriamo con produttori geograficamente vicini a noi, che conosciamo di persona.

Lavorare al Locale quanto ha cambiato il tuo modo di rapportarti al cliente, se l'ha cambiato?

Sicuramente, con il passare del tempo e l'esperienza, si cambia. Ho sviluppato delle competenze nel rapporto umano con il cliente, proprio perché qui al Locale, da subito, ho capito che mi dovevo concentrare sul cliente. La prima cosa che mi disse il direttore, quando feci il primo colloquio, fu che il cliente doveva uscire dal locale appagato dalla serata trascorsa. Il che, a ben vedere, è un concetto piuttosto banale, eppure nessuno me lo aveva mai detto prima. Nelle mie esperienze precedenti avevo lavorato in locali di lusso, molto impostati, ma le indicazioni che ricevevo erano altre. Qui al Locale possiamo dire che coniughiamo l'eleganza estrema della location, davvero una delle più belle al mondo, con l'atmosfera divertente che nasce dal mettere le persone a proprio agio.



Alessandro Mengoni con il team del Locale di Firenze

Questo aspetto, in effetti, al Locale si percepisce: qui ci si diverte...

Siamo tornati a voler creare un'atmosfera di comunità nei locali, un concetto che si era un po' perso, allontanando un po' le persone che non fossero particolarmente appassionate o esperte di cocktail. Quando sono arrivato al locale, ad esempio, non si facevano cocktail come il Long Island o il Mojito o lo Spritz. Adesso è diverso: qualsiasi cocktail, fatto bene, merita comunque di essere proposto. Perché dovrei mettere a disagio un cliente che mi chiede un determinato drink dicendogli che non lo preparo? Il mio compito è farlo sentire a casa, accoglierlo.

Oggi si parla molto di ricerca e di tecnica, quanto deve essere percepibile tutto questo nel bicchiere del cliente?

Per un locale è fondamentale che ci siano ricerca e tecnica dietro al bancone. Come bartender mi piace sperimentare, nello specifico ora stiamo esplorando in particolare le fermentazioni, ma al cliente deve arrivare un messaggio semplice, comprensibile: nel menù del locale ci sono i classici e twist, ma senza entrare nei dettagli. Se poi il cliente è curioso, gli possiamo sempre spiegare tecniche e ingredienti.

Qual è una cosa che hai imparato lavorando al Locale e che oggi consideri fondamentale nel tuo lavoro? C'è invece qualcosa che tu hai portato al Locale?

Sono arrivato a Firenze sette anni fa dopo la mia esperienza londinese, dove, devo dire, i bartender si sentivano parecchio protagonisti e davano libero sfogo al proprio ego. Il Locale mi ha fatto tornare un po' con i piedi per terra: protagonista non è chi sta dietro al banco ma chi ci si siede per passare una bella serata. Da parte mia ho portato qualche innovazione nelle dinamiche del servizio, dal benvenuto con dei salatini, allo shottino di arrivederci, al bicchiere d'acqua sempre pieno: cose che nei cocktail bar in Italia non si vedevano fino a qualche anno fa. Sono dettagli, che però migliorano l'esperienza del cliente e aiutano il locale a





Per chiudere, puoi dirmi una cosa che ami della miscelazione e una cosa che invece non ti piace assolutamente?

Amo l'idea di condividere esperienze, incontrare colleghi, appartenere alla comunità dei bartender. Mi piace conoscere le storie di locali in paesini remoti, dove i barman sono persone appassionate di questo mestiere e fanno un lavoro incredibile. Per me sono storie di grande ispirazione e motivazione. Mi piace di meno quella sorta di competizione forzata tra locali, bartender, prodotti: perché si sente l'esigenza di classificare tutto, di decretare il locale migliore, il cocktail migliore ecc.? La competizione ha anche dei lati positivi, perché è uno stimolo a migliorare, ma non deve essere esasperata o andare a discapito del rapporto umano sincero. Certo, anche lo stile di vita piuttosto stressante di chi fa il nostro lavoro è un lato non sempre positivo, ma è la professione che abbiamo scelto e ne paghiamo volentieri il prezzo. **III**

CHI È ALESSANDRO MENGONI

Ha iniziato il proprio percorso nel mondo dell'ospitalità come cameriere, per poi trovare dietro al bancone la sua vera vocazione. Si trasferisce a Londra per lavorare al German Gymnasium, locale entrato successivamente nella prestigiosa classifica dei "World's 50 Best Bars", e dopo due anni, poco prima della pandemia, rientra in Italia. Quando le attività riprendono a pieno ritmo, porta la propria esperienza al Nusr-Et Mykonos, uno dei locali più esclusivi dell'isola greca. Al termine della stagione, si unisce al team del Locale Firenze, scalando rapidamente i ranghi da Junior a Head Bartender. Oggi guida il bar in qualità di Bar Manager e, insieme a Fabio Fanni, offre un equilibrio unico di visione, competenza e leadership: un'alchimia che ha giocato un ruolo fondamentale nello storico ingresso del Locale nella classifica dei "World's 50 Best Bars".





DRINK KONG

CREATIVI SI NASCE

di Carolina Mirò

Collaborazioni, pop-up, nuove aperture, drink list che si propongono come sinfonie liquide: il Drink Kong di Roma è molto più di un locale. Con Nite Kong e Drink Kong Campo Marzio, il progetto, nato nel 2018 per iniziativa di Patrick Pistolesi e soci, è oggi un brand di fama internazionale, sinonimo di stile, creatività e miscelazione ai massimi livelli.



L'estate del **Drink Kong** si è chiusa con Roma Bar Show, che, come ogni anno, è stata l'occasione per il locale di **Patrick Pistolesi** di ospitare bartender da tutto il mondo. Negli ultimi mesi, il cocktail bar romano si è anche fatto notare in giro per l'Italia con diversi pop-up fuori dalla Capitale: **Sky Kong**, il rooftop all'interno dell'Hotel Principe Forte dei Marmi; **Sira Kong**, rooftop nel cuore di Lecce, all'interno del Patria Palace Hotel; **Drink Kong Baja Sardinia**, a Cala Bitta, in Costa Smeralda, presso il Club Esse Resort. E per il futuro, in programma, tra le

altre iniziative, ci sono la rassegna dedicata agli chef stellati e al mondo del bartending giapponese. Insomma, quando si pensa al Drink Kong non si pensa più solo al locale *cool* del centralissimo quartiere Monti, ma a un vero e proprio brand che, all'insegna del dinamismo e della creatività, porta con sé la fama di una miscelazione di alto livello.

UN SUCCESSO INTERNAZIONALE

Fondato nel 2018 da Patrick Pistolesi, Drink Kong si presenta come "un



cocktail bar visionario che unisce istinto, creatività e ospitalità in un'unica esperienza immersiva". Nell'intento del suo ideatore, il locale è un "instinct bar": un luogo in cui gli ospiti sono invitati a lasciarsi andare, abbassare le difese

e seguire i propri sensi. Ogni visita è pensata per andare oltre il semplice drink: un viaggio, un momento di connessione e un ricordo destinato a rimanere. Ispirato all'estetica retrofuturista degli anni Ottanta, all'imma-

Drink Kong Campo Marzio è l'ultima creazione del progetto Drink Kong. Si trova in via dei Prefetti, a Roma, all'interno del lussuoso Casa JK



Nite Kong è la declinazione notturna del Drink Kong



Il fondatore
del Drink Kong,
Patrick Pistolesi

ginario cyberpunk e alle atmosfere cinematografiche di Blade Runner, il locale romano esprime un'identità visiva forte e riconoscibile, accompagnata da un approccio al servizio profondamente umano. Ogni dettaglio - dalle luci al suono, dalla vetreria al design dei menu - è studiato con cura per generare emozioni, suggestioni e ricordi. In meno di dieci anni, Drink Kong si è affermato come una delle destinazioni più influenti della scena cocktail europea: nel 2025 si è piazzato al numero 40 nella The World's 50 Best Bars e al numero 27 nella Top 500 Bars e ha ricevuto numerosi riconoscimenti, tra cui il Campari One to Watch nel 2019.

LA MISCELAZIONE È LA MARCIA IN PIÙ

Il Drink Kong rappresenta una visione contemporanea dell'ospitalità: inclusiva ma raffinata, emozionale ma precisa, innovativa ma profondamente rispettosa della miscelazione classica. Al centro della filosofia di Drink Kong c'è un forte senso di squadra e di sinergia creativa. I menu nascono da un lavoro collettivo, in cui precisione, tecnica e intuizione artistica si incontrano. Progetti come Perimetro & Forma, ispirato al design italo-giapponese degli anni Settanta e al lavoro

di Takenobu Igarashi, e i menu Flux e Flux 2.0 raccontano la continua evoluzione e lo spirito sperimentale del bar. Quest'ultimo, presentato ufficialmente durante i giorni di Roma Bar Show, è il quinto menu concepito da quando il locale è stato aperto e rappresenta la seconda edizione di Flux, la drink list proposta lo scorso giugno, che ha come pilastri i concetti di energia, movimento e trasformazione. Riprende l'idea del "flusso", quel "flusso continuo di onde di sapori che si intrecciano", come descritto da Patrick Pistolesi, ideatore di questa "sinfonia liquida in cui ogni ingrediente vibra come un'unica nota, rivelando emozioni inaspettate". L'art work del menu è a cura di Alessandro Gianvenuti, di Studio Lord Z.

UN LOCALE NON BASTA

Come ha detto Patrick Pistolesi in più occasioni, Drink Kong è "un laboratorio creativo". E la creatività richiede spazio, non la si può chiudere tra le mura di un locale.

Così, accanto al Drink Kong è nato nel 2023 Nite Kong. E quando diciamo "accanto" lo diciamo nel senso fisico del termine: il locale è infatti adiacente al cocktail bar e si presenta come la sua declinazione notturna: scuro, elegante, avvolgente, ospita progetti e rassegne importanti, come MidNite Chef, le cene a quattro mani con chef stellati come Giancarlo Perbellini, Carlo Cracco, Anthony Genovese, Francesco Aprea e molti altri.

A distanza di tre anni, quella stessa creatività ha trovato una nuova via e, per la precisione, via dei Prefetti, a Roma. Qui, a marzo di quest'anno, la famiglia Drink Kong si è, infatti, ulteriormente allargata con Drink Kong Campo Marzio. Atmosfera elegante, sempre nel solco dello stile retro-futurista del Drink Kong, e grandi cocktail classici sono la cifra del nuovo cocktail bar nato all'interno del lussuoso hotel Casa JK.



**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.

