

NOVEMBRE 2019
pag. 9, 10, 11

inviati speciali a caccia di trend

I grandi eventi che attirano migliaia di addetti ai lavori sono punti di osservazione privilegiata per capire come si sta muovendo l'industria del beverage e quali sono i trend in ascesa a livello globale.

Abbiamo messo a confronto le impressioni scaturite da tre nostre firme che nelle settimane passate hanno battuto in lungo e in largo corridoi, aule e stand di tre eventi del calibro di Bar Convent Berlino, Barometer Kiev e Roma Bar Show. Gli abbiamo chiesto di condensare in 5 minuti (di lettura) le cose più interessanti che hanno scoperto. A beneficio di tutti quelli che avrebbero voluto esserci ma non hanno potuto. E di chi è comunque curioso di sapere "cosa succede in città".

Alessandra Tibollo
Presso
Roma Bar Show



▼ **Chi sei?**

Giornalista freelance esperta in enogastronomia, firma di Bargiornale

▼ **Come ti è sembrato?**

Un Vinality sopra i 35°, anche se in verità il mercato degli spirit manca di quell'elemento regionale che ha sempre contraddistinto l'evento vino. In generale, comunque, una bellissima atmosfera, che ha portato finalmente Roma e l'Italia sul palcoscenico internazionale del bartending. Per quanto riguarda gli espositori, molti i big, ma anche diversi piccoli produttori che hanno avuto una bella vetrina.

▼ **Cosa ti è rimasto impresso?**

Le due zone dedicate rispettivamente agli spirit messicani, Tequila e mezcal, da un lato, e al gin dall'altro sono state le mie preferite. Nella prima, fra la musica dei mariachi e l'entusiasmo messicano, c'era un bellissimo caos. Nella seconda, invece, avevano ideato quasi una verticale dei gin italiani e non solo.

▼ **Le novità emerse?**

Proprio a proposito di gin italiani, è emerso il trend che definirei dei gastro-gin: due al pomodoro (Moletto e Pomo), due al basilico (uno dei monotematici di 400 Conigli e O'ndina Gin), Taggiasco alle olive, Kaper ai capperi e così via. Quasi quasi si poteva fare un pasto completo liquido. Ho amato molto il Venti, l'amaro che riunisce l'Italia in venti botaniche, una per ciascuna regione. Sempre in tema di italianità, ho assaggiato il Sake Nero, fatto in Piemonte con riso nero integrale Penelope. E fra le novità presentate dai grandi brand, da segnalare il Jack Daniel's Tennessee Rye Whiskey, la prima nuova ricetta del famoso Tennessee whiskey dopo 150 anni, con segale al 70%.

▼ **Dacci i numeri**

Oltre ogni aspettativa: si è superata quota 9mila presenze; è venuta gente da tutta Italia e non solo. Ad accoglierli oltre 200 aziende, per un totale di duemila brand, e 58 ospiti internazionali.

▼ **Buona l'ultima?**

Migliorerei solo piccoli aspetti di logistica. Le lunghe file all'ingresso e per acquistare i gettoni per mangiare erano sotto al sole, e meno male che non ha piovuto. Gli stessi food truck messi per sfamare il pubblico per ovvi motivi pratici erano all'esterno, ma senza alcuna copertura, mentre dentro non c'erano molte altre possibilità di approvvigionarsi. Ci sarebbero volute infine più mappe della struttura, che è piuttosto labirintica. In generale, però, possiamo dire sicuramente "buona la prima".

▼ **Il "message in the bottle"?**

La liquoristica italiana è viva e vuole mettersi in mostra: i grandi e piccoli produttori, le distillerie storiche e le nuove proposte, dagli amari al vermouth, passando per il gin e tutto quello che può passare da un alambicco.