

IL TIRRENO

Pisa

DOMENICA 5 MAGGIO 2019

pag. 21

LA TOSCANA DA BERE

Cinque cocktail-bar pisani nella top 70 della nuova guida

Si tratta del Black Line a Bientina, dell'Eleven e del Lumiere a Pisa e del Pia Para Ti e del Sunset Café a Marina di Pisa

PISA. Anche cinque cocktail-bar di Pisa e provincia finiscono nella top 70 di "Toscana da Bere": si tratta - in ordine rigorosamente alfabetico - del Black Line a Bientina, dell'Eleven e del Lumiere a Pisa, più il Pia Para Ti e il Sunset Café a Marina di Pisa. I cinque locali sono stati inseriti nel volume "Toscana da Bere" (edizione "Il Forchettiere", 280 pagine) di **Federico Bellanca** e **Marco Gemelli**, il primo viaggio nel mondo della mixology regionale. Insieme ai cinque cocktail-bar, nel libro sono menzionati altri protagonisti del mondo del bere miscelato: si tratta del ristorante "Hostaria delle Repubbliche marinare", che con le sue 700 etichette rappresenta la più ampia collezione di whisky dell'intera regione, oppure di aziende di distillati come il **Ginepraio** a Pontedera o Savini Tartufi a Forcoli, e di brand di liquori come Morelli a Palaia e Taccola a Uliveto

Terme.

Non si tratta di una guida tour court, bensì di un progetto che vuole offrire una fotografia dello stato della mixology contemporanea in Toscana, a partire dai 70 migliori cocktail-bar, in un racconto che oscilla tra i palazzi rinascimentali in centro a Firenze e le cantine del sale medicee del porto di Livorno, fino alle stalle papali di Pienza. Nell'anno del centenario del Negroni e in un momento di profonda espansione del settore, la voglia di raccontare il mondo dei drink di qualità ha portato i due autori a esplorare bar, hotel, ristoranti e distillerie per incontrare gli uomini e le donne che con la loro passione continuano a tener viva la tradizione del buon bere miscelato così come quella della liquoristica. «Un viaggio - spiegano Bellanca e Gemelli, raccontando come il volume sia lo spin off dell'omonima rubrica sulla testata "Il Forchettiere" - dove storie, luoghi e personaggi si mischiano come gli ingredienti di un buon cocktail in un bicchiere».

Nelle pagine di "Toscana

da Bere" non mancano le sto-

Il viaggio nel mondo della mixology regionale è firmato da Bellanca e Gemelli

rie imprenditoriali delle piccole e grandi aziende made in Tuscany legate alle materie prime: c'è la "signora della grappa" di Paganico (Gr) e il militare livornese che nel deserto afghano ebbe l'intuizione di produrre liquori allo zafferano, ci sono i due giovani produttori fiorentini di vodka alla canapa e l'ideatore dell'unico rum toscano sulla costa, nonché l'imprenditore pratese che ha riesumato liquori perduti o quelli che - da Massa a Firenze - hanno rinnovato amari d'antica tradizione come il vermouth, la china o il Ronchi Pichi.

Allo stesso modo, nel volume trovano posto le interviste al cantautore Gino Paoli, alla curatrice della Florence Cocktail Week Paola Mencarelli, al re delle notti versiliesi Gianni Mercatali o a Luca Picchi, il maggior esperto al mondo del Negroni. —

 BY NONDALUN DIRITTO RISERVATI