

Gli eventi più esclusivi della Florence Cocktail Week

2025-04-18 10:54:29 di Federico Silvio Bellanca

URL:<https://forbes.it/2025/04/18/gli-eventi-piu-esclusivi-della-florence-cocktail-week/>

Si è appena conclusa l'ottava edizione di **Florence Cocktail Week**, manifestazione che ha trasformato la culla del Rinascimento in un laboratorio di mixology d'eccellenza. Mentre la città si animava con degustazioni e aperitivi aperti al grande pubblico, si sono svolti anche molti eventi esclusivi, in location da sogno, riservate a pochi fortunati. Abbiamo selezionato gli eventi che ci hanno colpito di più, tra concerti in chiese sconsacrata, feste in ville nobiliari, inaugurazioni golose e tavole rotonde, per riassumere una delle edizioni più suggestive di sempre della kermesse organizzata da Paola Mencarelli. [gallery ids="244440,244441,244442,244443,244444,244445,244447,244448,244449,244450"]

Concerto nel Conventino di Four Seasons con Altamura Vodka

L'evento più suggestivo ha avuto luogo nel magnifico Conventino del Four Seasons Hotel Firenze, spazio architettonico unico che fonde **spiritualità rinascimentale con design contemporaneo**. L'ex chiesa, con la sua abside trasformata in palcoscenico e le antiche volte a crociera, ha fatto da cornice a un concerto tenuto dagli Interpreti Veneziani. Le note de Le Quattro Stagioni di Vivaldi hanno riecheggiato tra le mura secolari, creando un'atmosfera sospesa tra sacro e profano. Al termine dell'esibizione, i bartender dei più celebri bar dei Four Seasons d'Europa, ovvero Atrium Bar (FS Florence), Múza (FS Budapest), Bar Antoine (FS London Park Lane), Bar & Chiostro (FS Taormina) hanno preso il testimone, trasformando lo spazio in un tempio della mixology contemporanea.

Brunch Kazako da Gucci Giardino

Per tutta la settimana Gucci Giardino ha ospitato dei brunch abbinati a diversi produttori di spirits, con bartender ospiti da ogni parte del mondo. Se dovessimo citarne uno in particolare che ci ha colpito, senza dubbio sarebbe quello insieme alla **vodka kazaka Yurt chr ha portato l'anima autentica del paese dell'asia centrale in Piazza della Signoria**. L'evento, curato da SHIFT.project di Arina Nikolskaya, ha trasformato il ristorante in un ponte culturale, attraverso un **viaggio gastronomico inedito e ricco di suggestioni**. Alla corte della Zarina Martina Bonci, Abay Mukambayev, bartender del celebre Domashniy Bar di Almaty, ha presentato una selezione di drink, mentre a tavola, Svetlana Khaninaeva di Kazmyaso ha guidato gli ospiti alla scoperta di una cucina altamente carnivora con tartare arricchite da bresaole di cavallo grattugiate e culatello di Cammello proveniente dagli allevamenti situati su quella che fu la via della seta.

Kombucha: da bevanda salutista a pairing stellato

Il ristorante stellato Saporium, gioiello del Borgo Santo Pietro, in collaborazione con Legend Kombucha, ha ospitato un evento che ha esplorato le potenzialità inaspettate della **kombucha nel pairing con il Fine Dining**. Nicola Spaggiari, head bartender del lounge, ha presentato due creazioni che hanno ridefinito il ruolo di questa bevanda fermentata. Il percorso si è completato con un foodpairing di tre portate e tre kombucha, dimostrando il potenziale della bevanda anche nella gastronomia gourmet.

I migliori bartender d'hotel riuniti a Bar Bertelli

Florence Cocktail Week ha visto la presenza in città di tantissime guest di bartender dei migliori locali d'Italia e del mondo, dall'Asia all'America, fino addirittura all'Africa, tutte degne di essere raccontate. Ma dovendone citare una nello specifico, la nostra scelta cade su quella che ha visto avvicinarsi dietro al bancone del bar Bertelli presso il nuovissimo hotel Collegio alla Querce, Auberge Resorts Collection, tre fuori classe della bar d'hotel, ovvero **Antonio Ferrara di Aman Venezia, Gabriele Contatore di Mandarin Oriental Lago di Como** e il **resident Edoardo Felsini**. Ci piace citare questo evento specifico, organizzato e sostenuto da Vodka Altamura e Legend Kombucha, non solo perché dimostra quanto il bar d'hotel sia ormai una realtà importantissima nello scenario italiano, ma anche perché è stata la prima serata ufficiale organizzata nel bar del nuovissimo cinque stelle fiorentino, e per farla sono arrivati due fuoriclasse operanti in altre catene alberghiere internazionali, dimostrando ancora una volta che la qualità e la professionalità vanno oltre al colore della maglia, ma solo nel rispetto reciproco, per la gioia del pubblico.

Il dibattito culturale: il vino nella mixology

Presso **Enoteca Alessi**, tempio della cultura enologica fiorentina, si è acceso un dibattito che ha diviso i puristi dai rivoluzionari: "Può il vino diventare ingrediente da cocktail?". Julian Biondi, giornalista di Bargiornale e volto di Gambero Rosso Channel, ha moderato un confronto ricco di spunti che ha visto tra i protagonisti Julian Short, bar manager del rinomato Sin+Tax di Johannesburg, che ha portato esempi concreti di come in Sudafrica il vino sia ormai base consolidata per drink innovativi, affiancato da Francesca Luna Noce, giornalista ed enologa, ed Enrico Chioccioli Altadonna, produttore di vino

L'inaugurazione dell'affogato bar di Vivoli

Il piccolo Affogato Bar di Vivoli, inaugurato proprio durante la Cocktail Week, è diventato il **simbolo di come un semplice dessert possa diventare fenomeno globale nell'era dei social**. La ricetta, nata negli anni '70 come semplice variante del gelato, è infatti diventata virale, fino al punto che la storica gelateria fiorentina ha deciso di aprire un locale affianco dedicato. L'evento di inaugurazione non a caso è stato durante Florence Cocktail Week (che quest'anno aveva coinvolto oltre ai ristoranti e le pizzerie anche gelaterie e pasticcerie) perché tra le opzioni di affogato ci sono anche quelle alcoliche a base di prodotti toscani, come il Vermouth rosso Winestillery e l'unico Whisky prodotto a Firenze, Florentis.

Design e distillati: Ginarte by Lissoni

Nella cornice raffinata del Cocktail Bar Picteau all'Hotel Lungarno, è stata svelata la bottiglia limited edition realizzata per Ginarte da Pitro Lissoni. La non etichetta creata dall'archistar milanese ha un **design minimalista che nasconde una complessa ricerca sulle trasparenze e i riflessi**. Dalla teoria alla pratica, a seguire il sempre eccellente duo di bartender dell'hotel ha preparato dei Martini Cocktail al carrello per gli ospiti, dimostrando che la trasparenza e la complessità sono caratteristiche tanto del packaging quanto del prodotto.

Key Secret Party di No.3 Gin a Villa Cora

Il clou della settimana è stato il Key Secret Party di No.3 Gin a Villa Cora, dove negli spazi dell'aristocrazia del XIX secolo si è sbizzarita la creatività del terzo millennio grazie ai bartender di fama internazionale portati qui dal brand inglese: **Nelson Semedo del Marlowe Bar di Matthew Richmond Clark e Jonathan M. Nutter dell'Attaboy di New York**. Un evento grandioso, ma non per tutti, in quanto per accedere era necessario possedere una delle 70 chiavi create appositamente come invito. Un dettaglio che oltre ad aver reso il tutto estremamente divertente, ha fatto di questa festa l'evento più chiacchierato di Cocktail Week. Almeno fino alla prossima edizione, ovviamente. **LEGGI ANCHE:** [Le migliori esperienze gastronomiche sulla Riviera: dalla Liguria alla Costa Azzurra](https://forbes.it/2025/04/18/gli-eventi-piu-esclusivi-della-florence-cocktail-week/)