

THE ITALIAN SPIRIT: GLI EVENTI PER PROMUOVERE I LIQUORI ITALIANI NEGLI USA

ROMA\ aise\ - Gli Stati Uniti costituiscono il secondo principale mercato di destinazione dopo la Germania per gli alcolici Made in Italy. Da una ricerca dell'Osservatorio Federvini, gli spirits italiani hanno registrato un incremento del 51% negli ultimi dieci anni, sfiorando un valore di import degli USA dall'Italia di 163 milioni di Dollari nel 2018 per la categoria "Liquori e cordiali". I numeri sono incoraggianti: 650 bartenders, oltre 350 bottiglie impiegate, quasi 4.000 cocktails degustati. Un rinomato bartender e Spirit Expert, Tad Carducci, come Ambasciatore di 12 brand tra i più iconici dell'Italia: Cardamaro, Cocchi, Lucano, Luxardo, Meletti, Montenegro, Nardini, Pallini, Ramazzotti, Strega, Toschi e Varnelli. Punto focale del progetto è stato il seminario itinerante dal titolo "Art, Ingredients & Alchemy: The Italian Spirit", in cui Tad Carducci ha guidato i presenti in un viaggio partendo dagli agrumi della Costiera Amalfitana, per poi passare alle nocciole del Piemonte, le marasche, il cardo del Monferrato fino ad arrivare a tutte le erbe botaniche e le spezie, che nascono in paesi lontani ma che diventano parte del patrimonio italiano grazie alle Repubbliche Marinare e ai tanti famosi navigatori. Lo scopo di questa attività formativa è stato mostrare l'importanza degli ingredienti e di come questi vengano trasformati grazie all'esperienza e alle ricette tradizionali dei produttori italiani in prodotti unici, diventando a loro volta protagonisti a disposizione della creatività dei bartender. Ad accompagnamento dello storytelling, i partecipanti hanno potuto degustare sei cocktail, ognuno dei quali nato mixando sapientemente due dei dodici brand partecipanti al progetto. Il seminario è stato presentato in 5 città in partnership con USBG (United States Bartenders Guild): San Diego, San Antonio, Charlotte, Minneapolis e New Haven, con un pubblico di circa 60 bartender in ogni tappa. Il culmine del progetto si è raggiunto alla manifestazione Tales of the Cocktail a New Orleans il 16 luglio in cui si è raddoppiato l'impegno con la realizzazione di due momenti dedicati al trade. Il primo evento ha riproposto la tematica del seminario delle conferenze USBG ma in una veste ancora più "Italian Style": seduti al bancone del bar Le Booze dell'hotel Sonesta, con al centro Tad e il suo staff di mixologists, gli ospiti si sono divertiti con un veloce happy hour all'Italiana, in cui i 6 cocktail sono stati degustati in abbinamento con i tipici stuzzichini da aperitivo: formaggi, salumi, olive, pizza. 3 sessioni di mezz'ora per un totale di circa 100 bartender coinvolti. A conclusione delle attività, il secondo evento ha coinvolto direttamente i produttori e i rappresentanti dei 12 brand con un Grand Tasting. Oltre 300 tra bartender, influencers, consumatori da tutti gli Stati Uniti, in città per il festival più importante del settore, hanno potuto degustare i prodotti lisci ed in cocktails: due ore frenetiche, piene di selfies, brindisi, interessanti conversazioni e scambi di ricette. L'attività promozionale per gli Spirits non poteva non concludersi con le visite aziendali in alcune delle zone tipiche della tradizione e produzione liquoristica italiana. Si è svolto dal 16 al 21 settembre scorsi, la prima parte dell'Incoming "Spirits Centro Sud" che ha visto coinvolti 12 professionisti dal Canada e USA in visita presso Amaro Lucano, Pallini, Strega Alberti, Varnelli e Meletti. Territori mozzafiato e impeccabile ospitalità hanno fatto da cornice ad intense giornate formative durante le quali bartender del calibro di Julio Cabrera (Awarded Spirits-Bartender of the Year 2019), Maryline Demandre, cofondatrice di Invasion Cocktails di Montreal o Dev Johnson di Employees Only (bar di riferimento della mixology newyorkese) sono rimasti ammaliati dalle storie di famiglie che da generazioni in generazioni si tramandano passione e dedizione, ricerca e tradizione. Il viaggio nella storia dei liquori e cordiali continuerà con la seconda parte del programma Incoming "Spirits Nord", già programmato per il prossimo febbraio, dove saranno protagoniste le storie di Toschi, Cocchi Luxardo, Nardini, Ramazzotti, Montenegro e Tosti, finalizzate a rafforzare la convinzione che è sempre una buona idea avere nel proprio bicchiere un "ingrediente" made in Italy. (aise)