



Esce l'edizione aggiornata del libro "I cocktail mondiali" di Federico Mastellari

Il volume contiene tutti i cocktail ufficiali IBA secondo l'ultima codifica del 2024 e i grandi esclusi

È in libreria l'edizione aggiornata del best seller **I cocktail mondiali**, il libro di **Federico Mastellari** edito da Hoepli che propone ricette, tecniche e suggerimenti per realizzare i migliori cocktail.

I cocktail mondiali: la nuova edizione del libro

Il volume tratta prima di tutto **I cocktail mondiali**, vale a dire quelli ufficialmente riconosciuti da IBA (**International Bartending Association**), in particolare quelli dell'ultima codifica a oggi, rilasciata nel 2024.

IBA è l'organizzazione di riferimento dal 1951 alla quale fanno capo diverse associazioni di categoria in tutto il mondo: ogni sua nuova codifica fa molto rumore e diventa un caposaldo per molti professionisti, anche quelli che non fanno parte dell'associazione.

Rispetto alla lista rilasciata nel 2020, le ricette ufficiali sono passate da 90 a 101. Comprende i cocktail più famosi, quelli più richiesti e più popolari del momento e, inoltre, sono riportati **26 classici** che l'autore **Federico Mastellari** chiama "**I grandi esclusi**": cocktail da considerare di riferimento o, semplicemente, molto buoni.

Infine, ci sono **9 cocktail signature**, firmati da Mastellari stesso, che seguono lo stile **FARE: Facili, Attuali, Replicabili ed Efficaci**. Si tratta quindi di ricette semplici, composte da pochi elementi, e facilmente riproducibili.

La struttura del libro

Il volume è diviso in tre parti: le prime due raccolgono tutte le informazioni che il bartender deve conoscere per miscelare e ottenere un cocktail (prodotti alcolici e gli altri ingredienti, le attrezzature, i bicchieri, le tecniche di costruzione dei cocktail e le preparazioni "home made" dalle materie prime e le famiglie). La terza parte è il cuore del libro: **per ogni cocktail è presente una scheda descrittiva**, corredata di foto del drink, con nozioni storiche, la ricetta ufficiale IBA 2024, la ricetta con i prodotti e i bilanciamenti suggeriti dall'autore, la descrizione della preparazione e i consigli da non perdere, il tenore alcolico e il sapore.

Il servizio fotografico è curato da **Felix Reed**, uno dei 200 migliori fotografi pubblicitari al mondo.

Note sull'autore

Federico Mastellari, classe 1979 e bolognese doc, è un imprenditore nel campo della formazione. Nel 2003 apre Drink Factory, oggi punto di riferimento per barman principianti e per i professionisti, con la quale ha rivoluzionato il sistema dei corsi in Italia con progetti pionieristici e corsi innovativi. Nel 2024 ha lanciato Drinking.me, una banca data di ricette in continuo aggiornamento.

Per acquistare il libro: [cliccare qui](#)

Data di creazione

12/11/2024

Autore

redazione