

Venezia da Bere, il tour della Laguna in 25 cocktail

scritto da Redazione | 20/09/2021

Alessandra Iannello

VENEZIA DA BERE

Viaggio tra i cocktail bar, i luoghi e le storie
della mixology della Serenissima



IL FORCHETTIERE

GIORNALISMO D'ASSAGGIO

Il libro di Alessandra Iannello passa in rassegna i luoghi, le storie e i protagonisti del bere miscelato nella Serenissima



Esce oggi **Venezia da Bere** di **Alessandra Iannello** (ed. Il Forchettiere, 200 pag. 18 euro), un libro che raccoglie gli indirizzi, le storie, i protagonisti e i *signature* dei 25 migliori cocktail bar di Venezia, divisi per sestieri (senza tralasciare la Giudecca, il Lido e le isole).

Un viaggio affascinante e ricco di aneddoti che ricorda, tra gli altri, il cocktail bar dove bevevano **Ernest Hemingway**, **Gabriele D'Annunzio** o **James Bond**, quello intitolato a una fatale contessa russa o il locale celato in un giardino nascosto. Iannello realizza una guida davvero completa che va dai locali storici di piazza San Marco alle strutture ospitate all'interno dei più eleganti hotel della Serenissima fino alle più coraggiose iniziative imprenditoriali nel campo della [mixology](#).

Ma c'è di più: i ristoranti che dedicano particolare attenzione ai pairing, i baccari, le interviste ai personaggi che hanno fatto la storia del bere miscelato, le curiosità e gli aneddoti legati al mondo dei cocktail. E ancora: la storia della miscelazione in laguna, gli omaggi a Venezia con le versioni regionali e internazionali dello Spritz, fino ai migliori prodotti *made in Veneto* e ai pairing d'autore con i piatti degli chef del territorio abbinati a cocktail come lo Spritz o i Bellini.

Venezia da Bere di Alessandra Iannello

“**Venezia da Bere**” è un autentico viaggio nel mondo della mixology in Laguna, un viaggio dove

storie, luoghi e personaggi si mischiano come gli ingredienti di un buon cocktail in un bicchiere.

Non si tratta di una guida tour court, bensì di un progetto che vuole offrire una fotografia dello stato della mixology contemporanea a Venezia, a partire dai **25 migliori cocktail bar**, in un racconto che oscilla tra grandi nomi e “perle” ancora da scoprire.

Nell'anno del 1600° anniversario dalla fondazione della Serenissima, in un momento di profonda espansione del settore e in contemporanea con il debutto in Laguna della **Venice Cocktail Week** di dicembre, la voglia di raccontare il mondo dei drink di qualità ha portato Alessandra Iannello 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.

Storie di piccoli e grandi imprenditori

Nelle pagine di “**Venezia da Bere**” non mancano le storie imprenditoriali delle piccole e grandi aziende made in Veneto legate alle materie prime: ci sono brand storici come Select o la famiglia Canella, ideatrice dell'omonimo Bellini, e aziende nate dall'amicizia tra giovani imprenditori (Italian Free Spirit, Enoglam o Stilldrinks). E ancora: gin ispirati ad antiche divinità azteche (400 Conigli) o all'isola di Sant'Erasmus (Gin dei Sospiri), oppure con botaniche raccolte sul Delta del Po (Gin Caleri) o nel bosco dai cui faggi si ricavava il legno per costruire la flotta della Serenissima (River Mentana).

Allo stesso modo, nel volume trovano posto i racconti di personaggi come **Arrigo Cipriani** e le interviste al cantante dei Pooh **Pred Canzian**, alla curatrice della Venice Cocktail Week **Paola Mencarelli**, a bartender come **Roberto Pellegrini** (padre della “divina” Federica) o **Gennaro Florio**, fino al presidente mondiale I.B.A. **Giorgio Fadda**, il profumiere **Marco Vidal** o lo youtuber **Andrea Lorenzon**. Uno spazio speciale è inoltre dedicato alle versioni regionali dello Spritz - una sorta di omaggio a Venezia - ed ai ristoranti che mostrano un'attenzione particolare alle cocktail list, nonché ai “pairing d'autore”, ossia gli abbinamenti ideali tra i due drink simbolo di Venezia (Spritz e Bellini) e i piatti *signature* dei più apprezzati chef della città.