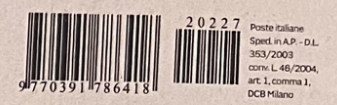


#IMATT

€ 2,50 in Italia — Domenica 27 Febbraio 2022 — Anno 158 °, Numero 57 — ilsole24ore.com

Edizione chiusa in redazione alle 22.30



Il Sole 24 ORE

Fondato nel 1865
Quotidiano Politico Economico Finanziario Normativo



Domenica

COPERTINA
ANNO 1975:
PASOLINI
E QUELLA FUGA
DALLA FIERA
DI FRANCOFORTE

di Ernesto Ferrero — a pagina 1



**Buona Spesa
Italia!**

#ALTROVE

Cocktail anti spreco e progetti per le foreste nei bar più sostenibili

Prodotti a km 0, energie sostenibili, riciclo e azzeramento degli scarti: è il futuro della mixology secondo Alessio Beltrami, head bartender del locale n.3 al mondo secondo la classifica World'S 50 Best Bars, ovvero il Paradiso di Barcellona, in Catalogna. Diventato ormai protagonista della vita notturna della città spagnola, offre un'esperienza unica nel suo genere, grazie ai suoi cocktail eccezionali. Ma l'obiettivo dichiarato dal proprietario Giacomo Giannotti è diventare presto al 100% sostenibile: il *no waste* è l'imperativo e l'utilizzo di plastica è azzerato. Beltrami è stato in Italia con il collega Gianluca Basso presso il Dialogue-Wine & Cocktail Lounge Bar di Brescia, tra le realtà più innovative del territorio fondata da Adela Paul, giovane imprenditrice, e Adrian Cristian, bartender mixologist con un'esperienza ventennale nel Regno Unito. Per i due ospiti è stata l'occasione per una Masterclass - riservata ai soli professionisti - "Stairway to heaven" Paradiso: una full immersion nella filosofia del locale, con un focus sulla sostenibilità degli ingredienti utilizzati nelle preparazioni. «A dire il vero la sostenibilità non è una tendenza, ma un dovere ormai non rimandabile per il bene del Pianeta - spiega Beltrami -. Al Paradiso usiamo gli alimenti nella loro interezza, dunque della pesca, per esempio, non utilizziamo solo la polpa e il succo, ma anche la buccia per fare sciroppi e i noccioli per realizzare i sottobicchieri». «Un passo verso la sostenibilità è possibile per tutti - sottolinea Cristian -, e non solo per i locali come il nostro: si può scegliere di utilizzare risorse sostenibili e prodotti a km 0 oppure acquistati da coltivatori che lavorano in modo rispettoso per il Pianeta. Basta fare un passo alla volta, ma farlo tutti». Fra i locali che già ne hanno compiuti numerosi, ne abbiamo selezionati tre, tutti in Asia, che stanno diventando dei modelli per chi persegue una reale sostenibilità.

NICOLÒ BRUNELLI

Bar Trigona, Kuala

Bar Trigona, Kuala Lumpur

All'interno del Four Seasons Hotel nella capitale malese, il Bar Trigona ha avviato un programma di riforestazione e protezione delle api: una quota del ricavato della vendita di ogni cocktail è destinata alla piantumazione di alberi nella foresta pluviale, alberi che producono i frutti co



Bere bene. Un cocktail del Dialogue di Brescia

significativa del menù, come lime, limone, mango e pomelo. Gli ospiti possono anche donare una cifra per la causa ecologica e ricevere in cambio una quota di un raccolto di frutta e un barattolo di idromele fatto in casa, di marmellata o di kombucha. Lo scorso anno la clientela del bar ha adottato 90 alveari. In cambio, gli sponsor ricevono cinque vasetti di miele. Dall'inizio del programma a dicembre 2020 sono stati piantati 120 alberi e l'ecosistema dell'alveare è cresciuto fino a raggiungere circa 900mila api.

Penicillin, Hong Kong

A piantare semi per il nostro futuro sono anche Agung Prabowo e Roman Ghale, il duo responsabile del The Old Man di Hong Kong (miglior bar in Asia nel 2019), che hanno rilevato e riconvertito un famoso locale notturno. Il Penicillin oggi è tra i pionieri dei bar sostenibili: nel laboratorio e nella sala di fermentazione si producono gli ingredienti, a partire da riso, miso e salsa di soia, ma anche frutta e verdura locali. Nulla viene sprecato, persino i tavoli e le sedie sono realizzati a Hong Kong da alberi caduti durante il tifone Mangkhut del 2018, e le luci al neon vengono recuperate da negozi chiusi per fallimento. Anche qui l'acquisto di un cocktail permette di piantare un albero nella foresta pluviale del Kalimantan, nel Borneo. Ogni albero potrà assorbire 4.400 chilogrammi di CO₂ all'anno, paragonabili alle emissioni prodotte da 8mila bottiglie di alcolici in vetro monouso.

Wasteland, Bangkok

Situato all'interno di Bo.lan - ristorante stellato Michelin -, adotta un approccio quasi zero spreco e ripropone gli ingredienti non usati dalle cucine di vari locali della città con cui collabora: per esempio, i succhi estratti dai gambi delle verdure e le bucce commestibili della frutta.

— **Maria Teresa Manuelli**