

BARNOTES GIN DAY

BARTAG

eventi

gin

mixology

professionisti



COME CI ARRIVO?

Devi raggiungere il **SuperStudio Più** in via Tortona 27, a Milano

◆ La fermata della **metro** più vicina è quella di Porta Genova, sulla linea verde M2. Da lì si arriva comodamente alla location a piedi in 10 minuti attraverso una delle zone più cool di Milano. ◆ La zona è servita anche dai mezzi di superficie: i **bus** 90 e 91, che percorrono la circonvallazione, e il **tram** 2.



DOVE PARCHEGGIO?

Il più vicino è quello del **Mudec**, in via Tortona 56. ◆ Ci sono altri **autosilos** in zona e una grande area **parcheggio al di là dei binari**, accessibile dalla stazione di Porta Genova. Ricordati che stai andando a una manifestazione sul gin e che farai diversi assaggi: è proprio il caso di arrivare in macchina? **Don't drink and drive.**

COME SOPRAVVIVERE (E LAVORARE) AL GIN DAY

IL 10 E 11 SETTEMBRE VA IN SCENA A MILANO L'UNDICESIMA EDIZIONE DI THEGINDAY. LA NOSTRA GUIDA PRATICA E SEMI-SERIA ALLA MANIFESTAZIONE DEDICATA AL RE DEI DISTILLATI, CON I SUGGERIMENTI PER SFRUTTARE TUTTO IL POTENZIALE DI QUESTA OCCASIONE DI INCONTRO TRA OPERATORI

BARNOTES GIN DAY



COME ENTRO?

La manifestazione è aperta **domenica 10 settembre dalle 12 alle 20 e lunedì 11 settembre dalle 11 alle 19**. L'ingresso è a pagamento. La scelta più conveniente è acquistare i biglietti prima, sul sito **www.theginday.it/biglietti**, sia per un singolo giorno che in "abbonamento" due giorni. Ai lettori di Bargiornale è riservata uno **sconto del 10%**, basta inserire il codice **bargiornale2023** in fase di acquisto.

COME MI PREPARO?

Come per una giornata di lavoro importante: theGINday rappresenta anche un **momento divertente e leggero**, ma è una fiera professionale e potresti incontrare opportunità di lavoro. ♦ **Cura il look**, perché l'aspetto è fondamentale. ♦ Arriva in **formo e a stomaco pieno**, con una bella colazione e tanti carboidrati in corpo (devi assaggiare, ricordati).



115
bg 08/23

di Ernesto Brambilla

L'undicesima edizione di qualsiasi cosa segna il passaggio all'età adulta. Significa aver scavallato la soglia dei dieci anni, un'eternità ai tempi del millennio corrente, dove quasi tutto dura quanto il battito d'ali di una farfalla. Nel 2023 supera questa linea simbolica la manifestazione theGINday, che torna al SuperStudio Più di Milano, il 10 e 11 settembre, appunto per l'edizione numero 11. L'evento, organizzato da **Luca Pirola** - ideatore del format e fondatore di Bartender.it - è il punto di riferimento per i professionisti della mixology in materia di gin, ed è il terreno fertile per tendenze e novità attorno al distillato più fortunato del mercato.

Abbiamo pensato di proporvi una mini guida per apprezzare in modo corretto l'evento (la trovate proprio qui accanto). A theGINday ci si presenta con la serietà che si deve a un appuntamento professionale, certo, ma anche con lo spirito leggero che può e deve caratterizzare le grandi occasioni di incontro del nostro settore.

Per chi ci verrà per la prima volta, per chi ha partecipato in passato e vuole tornare, per chi si considera un aficionado vero, i consigli pratici valgono per tutti. E valgono per tutti anche alcuni altri importanti suggerimenti su come costruire il proprio percorso di degustazione.

Ripartiamo dalle basi: si va per assaggiare, per testare e testarsi. Distributori e produttori portano e raccontano i loro prodotti e le loro novità, i bartender devono apprezzare la fiera con in testa un obiettivo preciso. Cosa voglio scoprire? Cosa mi serve capire? Il senso è: assaggio e mi informo su quello che è funzionale

BARNOTES GIN DAY



GIN AWARDS, IN GIURIA BARTENDER E GIN LOVERS

Novità di questa edizione de theGINday è l'istituzione dei premi GIN AWARDS, che vedranno in campo una giuria composta da 50 esperti, professionisti del beverage come bartender, produttori, sommelier, degustatori e giornalisti del settore. Saranno loro a procedere con assaggi in stile "blind test", testando gin italiani e stranieri alla cieca per decretare i vincitori di quattro categorie: Best Italian Gin, Best International Gin, Best Idea/Concept (intesa come idea di servizio) e Best Packaging. Per questi premi ci si sono già più di 50 iscritti.

Altri due sondaggi coinvolgeranno il pubblico presente al SuperStudio Più il 10 e l'11 settembre. Domenica 10 gli appassionati in visita dovranno scegliere il nome del gin più amato, conferendo il Premio Lovers. Toccherà, invece, ai professionisti, il giorno successivo, votare i cinque gin che non possono mancare in bottigliera, assegnando il premio Best Bartender Selection, il miglior distillato da Gin Tonic - Best G&T Gin - e i migliori per preparare Martini e Negroni - Best Martini Cocktail Gin e Best Negroni Gin. La premiazione avverrà al termine dei due giorni di manifestazione, dalle 17 di lunedì 11.



Nata nel 2012, theGINday giunge nel 2023 alla sua undicesima edizione. Nelle foto sopra e a sinistra alcuni momenti dell'evento della scorsa anno

ai miei progetti. Giusto? Sì, però guai a limitare il campo ex ante. Mai escludersi assaggi "a sentimento", mai rinunciare a ri-assaggiare quel che già si conosce. Il palato può aver cambiato sensibilità, il lavoro del produttore può essersi evoluto nel tempo. Dunque, sperimentare.

Secondo consiglio: fidarsi - della propria memoria - è bene, ma non fidarsi è meglio. Cosa buona sarebbe munirsi di blocco per gli appunti e prendere nota di tutto quello che gli assaggi restituiscono. Al SuperStudio si è dentro al flusso della manifestazione, si incontra gente, si beve e si mangia, poi si passa nei locali di Milano che aderiscono alla Gin Week (alla quarta edizione, l'elenco è su theginday.it). C'è il rischio di perdere di vista i contenuti. Molto meglio poterli rivalutare a mente fredda. E poi il blocco ha un altro valore: è la prova tangibile - da esibire petto in fuori anche al proprio titolare - del serio lavoro fatto in una giornata sottratta alla normale operatività dietro il ban-

cone. La testimonianza di quanto si ha preso sul serio l'impegno e, insieme, un piccolo compendio delle novità.

Altro suggerimento: osare con gli assaggi. Sfruttando i tre bar tematici - Gin Tonic Bar, Martini Bar e Negroni Bar - dove vengono serviti drink realizzati con i brand presenti in fiera, per valutare i prodotti per come lavorano in miscelazione. Occorre mettersi alla prova con i tasting e, allo stesso tempo, mettere alla prova i produttori: meglio non farsi dire di preciso che cosa c'è dentro questo o quel gin, ma provare a identificare in proprio le botaniche. Così si attiva una doppia sfida: con se stessi (il proprio palato) e con il produttore (se si sente sistematicamente qualcosa che non ci dovrebbe essere, qualcosa va messo in discussione, no?). E a proposito di produttori: perché non approfittarne per organizzare un futuro momento di team building in distilleria con il proprio staff?

Ultimo consiglio: curiosare a un paio di seminari fa bene ai piedi (ci si riposa) e alla mente. Qualcosa di interessante si trova, se non si pensa di sapere già... tutto. E allora, buon theGINday! ✨