

# Mixology: dietro al bancone occorre andare oltre e sperimentare con il vino

scritto da Agnese Ceschi | 9 Settembre 2025



*Gianni Arrigoni, barman esperto con oltre 50 anni di esperienza nel bartending, racconta la sua carriera internazionale e il cambiamento della professione. Dal suo inizio a Londra al suo impegno nella formazione delle nuove generazioni, Arrigoni offre una visione moderna del mestiere del barman, tra miscelazione e cultura del vino nei cocktail.*

**Gianni Arrigoni**, oggi vice coordinatore regionale Sardegna e revisore dei conti nazionale dell'associazione **A.B.I. Professional Barmen Italiani**, ha attraversato mezzo secolo di storia del bartending e della mixology, di cui oltre vent'anni all'estero. Può essere a pieno considerato il padre dei barman in Gallura. La sua esperienza, maturata nei migliori alberghi,

si è oggi trasformata in una missione educativa nelle scuole alberghiere. Lo abbiamo intervistato per conoscere la sua visione sul mestiere del barman, tra nuovi trend e formazione delle nuove generazioni.

## **Ci racconta com'è iniziata la sua professione nel mondo del bartending?**

Ho iniziato a lavorare come barman a 22 anni. Verso la fine degli anni Sessanta facevo il fotografo in Costa Smeralda, ma fu un viaggio a Londra a cambiarmi la vita. Volevo fare un'esperienza e assaporare quell'atmosfera, così iniziai come cameriere e fui molto fortunato perché entrai subito al Royal Garden Hotel, uno dei più importanti alberghi della città. Ci ho lavorato per oltre dieci anni, e da lì è iniziato tutto. Ho poi continuato la mia carriera in Germania, Svizzera e Francia, lavorando all'estero per più di vent'anni.

## **Lei continua a frequentare l'Inghilterra. Com'è cambiata la situazione nel Regno Unito per i professionisti del bar?**

Vado spesso perché mio figlio vive e lavora lì. Devo dire che, nonostante la Brexit, gli italiani sono ancora molto richiesti nei grandi alberghi, soprattutto per ruoli come barman o sommelier. È un riconoscimento implicito alla nostra preparazione e cultura dell'accoglienza.

## **Che cosa è cambiato nella professione del barman rispetto ai suoi inizi?**

Oggi il barman non è più solo colui che versa vino e gassosa, ma un vero e proprio artigiano della miscelazione. Le nuove generazioni hanno grandi abilità tecniche, ma a volte manca un ingrediente fondamentale: l'umiltà. Bisogna partire dalle basi, imparare con pazienza e con rispetto per il mestiere. È

un lavoro che richiede preparazione costante, e per questo le associazioni sono fondamentali: per portare formazione e cultura nelle scuole alberghiere.

## **Secondo Lei il mondo del vino è pronto per “sposarsi” con i cocktail?**

Alcuni produttori di vino fanno ancora fatica ad accettarlo, ma credo ci sia grande potenziale. Noi come A.B.I. Professional organizziamo concorsi regionali e nazionali dove si preparano aperitivi e cocktail a base di vino, in particolare spumanti. Miscelare il vino è non solo possibile, ma può portare risultati sorprendenti.

## **C'è davvero interesse da parte del pubblico per questi cocktail a base vino?**

Assolutamente sì. Basta vedere il successo dello Spritz, che ha dimostrato come il vino possa convivere con altri ingredienti alcolici in un cocktail apprezzato da tutti. Certo, serve coraggio per andare oltre e sperimentare nuove combinazioni, e le aziende dovrebbero fare la loro parte spiegando ai professionisti come valorizzare il prodotto anche in miscelazione.

## **Un altro trend in crescita è quello dei cocktail analcolici. Cosa ne pensa?**

È una tendenza reale e positiva. Io la chiamo “propaganda del bere delicato”, e le nuove generazioni ne sono sempre più attratte. Anche nella miscelazione, oggi, non si ragiona più a terzi, ma si lavora in decimi, con grande attenzione all'equilibrio e alla leggerezza. È un cambiamento culturale importante.

# Un consiglio a chi vuole intraprendere questa professione oggi?

Studiare. Cominciare dalla merceologia, conoscere bene i prodotti. E poi cercare di apprendere dai veri professionisti, non da chi si improvvisa. Ma la cosa più importante è essere umili, sorridenti e pazienti. La relazione con il cliente è tutto: non basta saper shakerare, bisogna saper comunicare.

---

## Punti chiave:

1. **Inizio della carriera:** Gianni Arrigoni ha iniziato a 22 anni come barman dopo un viaggio a Londra, che lo ha portato a lavorare nei migliori alberghi, tra cui il Royal Garden Hotel di Londra, segnando l'inizio della sua lunga carriera internazionale.
2. **Cambiamenti nel mestiere:** La professione del barman si è evoluta da una figura che versa semplicemente bevande a un artigiano della miscelazione, con grande enfasi sulle abilità tecniche. Tuttavia, l'umiltà e il rispetto per il mestiere sono fondamentali per un barman di successo.
3. **La fusione tra vino e cocktail:** Nonostante alcune resistenze, Arrigoni crede nel grande potenziale del vino nei cocktail, come dimostrato dal successo dello Spritz. Le aziende devono supportare i professionisti nella valorizzazione del vino in miscelazione.
4. **Cocktail analcolici in crescita:** Il trend dei cocktail analcolici è positivo, con un crescente interesse per bevande leggere ed equilibrate, soprattutto tra le nuove generazioni.
5. **Consigli per chi intraprende la professione:** Arrigoni consiglia di studiare approfonditamente, partire dalle basi e imparare dai veri professionisti, sottolineando l'importanza dell'umiltà, della pazienza e della

comunicazione con il cliente.