I finalisti italiani della Bacardi Legacy Cocktail Competition

bacardilegacycocktailcompetition-finalistiitalia-bassa-fc201721

Al termine di un’avvincente sfida a colpi di shaker in occasione della semifinale nazionale della BACARDÍ Legacy Cocktail Competition, sono stati annunciati i nomi dei tre bartender ammessi alla fase finale di questa emozionante competizione, che ha avuto luogo nella particolare cornice del Rum Day, dove si è svolto altresì l’appuntamento annuale con la Sugarcane Experience che porta i Caraibi a Milano.

Maurizio La Spina (Bartender’s, Napoli), **Alberto Catalani** (The Craftsman, Reggio Emilia) e **Domenico Carella** (Senso, Farm Matera): sono loro i tre migliori bartender italiani che presenteranno i loro cocktail nella finale italiana della prestigiosa gara internazionale firmata BACARDÍ che si terrà il 27 e il 28 febbraio 2017 a Madrid. Solamente uno di loro avrà l’onore di rappresentare l’Italia alla finale globale a Berlino che incoronerà il miglior bartender BACARDÍ dell’anno.

L’obiettivo della competizione è quello di creare una nuova generazione di cocktail che possano conquistare il titolo di “Legacy” cocktail, e diventare così uno dei futuri “classici”: il drink che verrà insignito del titolo “BACARDÍ Legacy Cocktail 2017”, acquisirà a buon diritto uno spazio accanto a grandi classici come l’originale Mojito BACARDÍ, l’originale Daiquirí BACARDÍ e l’originale Cuba Libre BACARDÍ.

Una giuria d’eccezione, composta da Livio Morena (campione italiano BACARDÍ Legacy 2016), Natalia Garcia Rodriguez (Brand Ambassador BACARDÍ Sud Europa) e Dinos Konstantinides (proprietario del Lost and Found di Cipro, uno dei migliori 50 bar del mondo) ha nominato i tre bartender che hanno celebrato l’utilizzo del BACARDÍ Carta Blanca, il rum dal gusto leggero e aromatico e BACARDÍ 8, il rum dal gusto deciso, intenso e speziato, entrambi ideali per i mix.

I COCKTAIL

bacardilegacycocktailcompetition_finalistaitalia_maurizio-la-spina_bassa**“ELIXIR TROPICAL”**

Proposto da Maurizio La Spina (Bartender’s Napoli)

Ingredienti: BACARDÍ Carta Blanca, succo di lime, orzata, liquore maraschino, 2 foglie di menta, 3 dash di Angostura Bitter.

bacardilegacycocktailcompetition_finalistaitalia_alberto-catalani_bassa**“FRA’ RIBALAIGUA”**

Proposto da Alberto Catalani (The Craftsman Reggio Emilia)

Ingredienti: BACARDÍ 8, Frangelico, succo di lime, sciroppo d’orzata, caffè espresso, peel di arancia e menta.

bacardilegacycocktailcompetition_finalistaitalia_domenicocarella_bassa**“EL TRINIDAD”**

Proposto da Domenico Carella (Senso Farm Matera)

Ingredienti: BACARDÍ Carta Blanca, succo di lime, zucchero bianco, rosolio al bergamotto, marsala vergine, zafferano.

www.bacardi.it