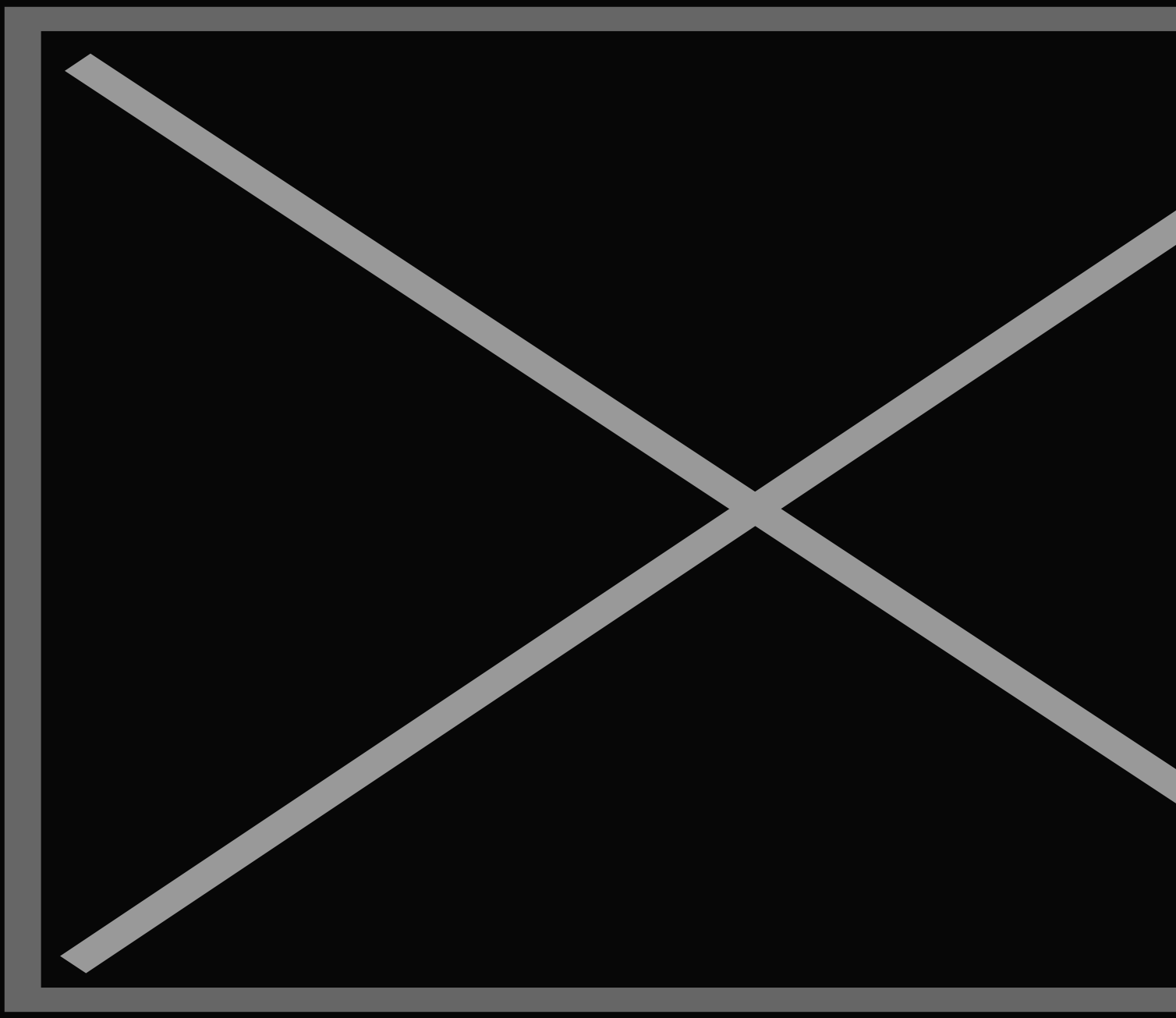
Tea Masters Cup 2017: vince Valerio Vitiello

dsc-7108-4943e4d0

Il tè? Non è una bevanda da anziane signore.

A mostrarlo, senza tema di smentita, il podio che ha chiuso la seconda edizione della Tea Masters Cup, quest’anno ospitata nello scenario internazionale di TUTTOFOOD 2017, in partnership con la rivista Mixer.

[caption id="attachment_124326" align="alignleft" width="1000"]



Da sinistra, il vincitore Valerio Vitiello, Alessio Simonini e Angelo Pinelli[/caption]

Tutti giovani, infatti, i primi tre classificati. A partire dal vincitore **Valerio Vitiello**, classe 1988, per proseguire con il molisano **Angelo Pinelli** di 23 anni, fino a **Alessio Simonini**, anch'egli non ancora trentenne.

E giovani anche gli altri partecipanti come- esempio eclatante - **Nicolò Macario**, studente del Carlo Porta, di soli 18 anni (appena compiuti)!

Un segnale importante di come la cultura del tè si stia progressivamente diffondendo anche tra le nuove generazioni.

Abilità, competenza, fantasia stile e (perché no?) potere affabulatorio sono stati gli ingredienti principali di questa competition, incentrata sulle potenzialità del tea mixology.

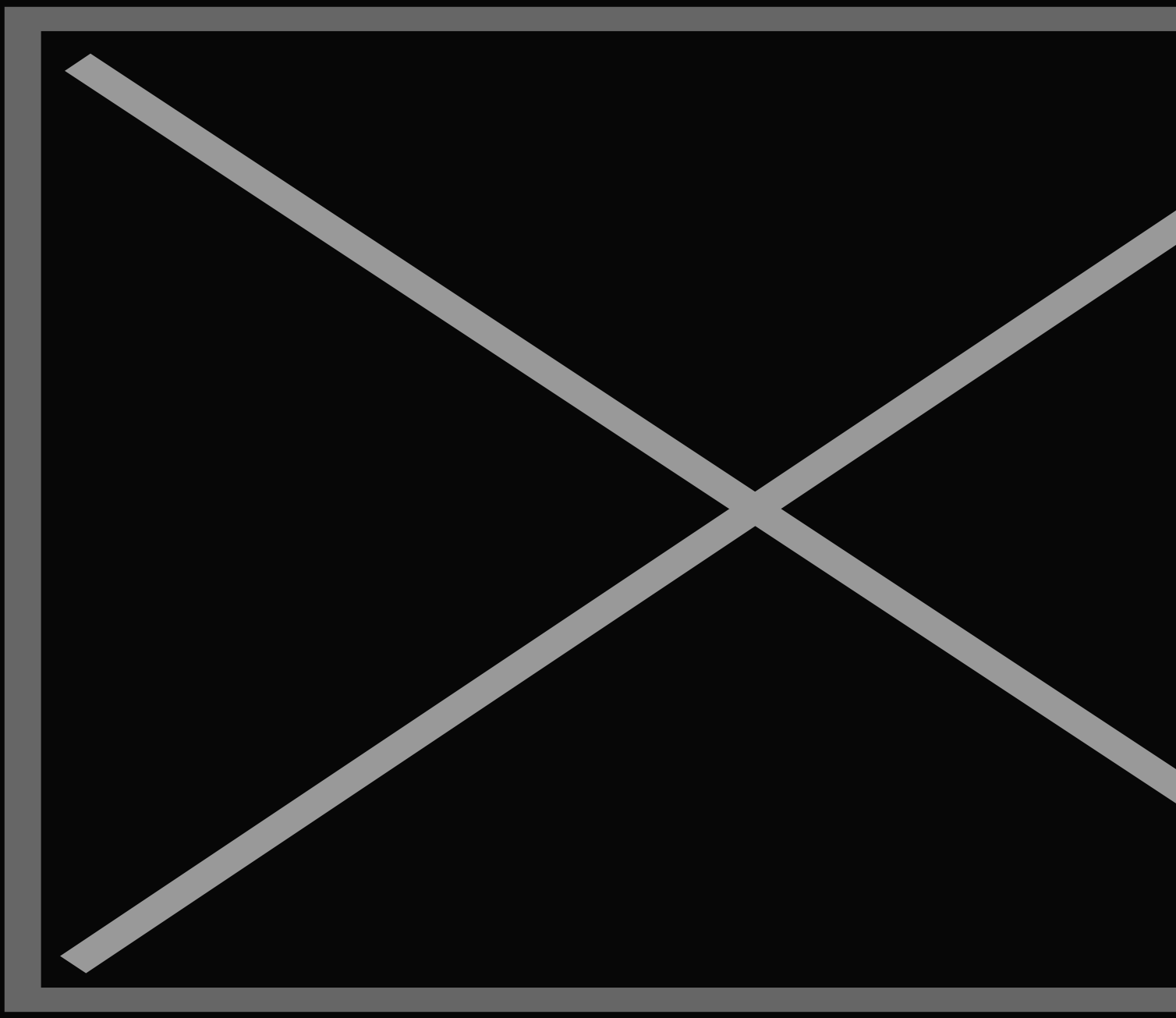
La giuria – composta da **Nicoletta Tul**, esperta di tè; dall'imprenditore **Ilias Contreas** titolare della Mixology Academy; da **Raffaele Romeo**, docente dell'Istituto Carlo Porta, da **Umberto Caselli**, fondatore e Presidente Onorario dell'ABI Professional e presieduta da **Gabriella Lombardi**, Tea Sommelier e presidente dell'associazione Protea* – ha valutato, sulla base di prestabiliti criteri, le performance dei dieci concorrenti, tutti – per ammissione degli stessi giurati – di altissimo livello.

Nel corso dell'evento, i partecipanti si sono succeduti sul palco per "raccontare", in un tempo stabilito e rigidamente cronometrato, il proprio cocktail.

Tante e diverse le proposte, accomunate però dalla voglia di sperimentare e dall'amore per il tè - bevanda antica e suggestiva, capace di stupire con le sue varietà e per le sue enormi potenzialità.

Il vincitore

Valerio Vitiello, vincitore della seconda edizione della Tea Masters Cup Italia dedicata al mondo della Tea Mixology, ha conquistato il primo posto sul podio con il suo cocktail "La Via del drinkTea", a base di Earl Grey. Il suo ispiratore per questa creazione? Giuseppe Garibaldi, l'eroe dei due mondi, personaggio ideale per rappresentare l'unione di culture e aromi rappresentati nel suo cocktail.



Ora Valerio deve prepararsi alla grande finalissima della Tea Masters Cup, dove -a settembre - rappresenterà il nostro Paese.

Paura?

“Niente affatto- risponde-. Solo tanta voglia di uscire fuori dai confini europei per cimentarmi con realtà diverse e mettere a frutto lo studio del tè con cui ho imparato a cimentarmi in vista della competizione”.

“Vede – spiega sorridendo – per chi come me vive e lavora in una piccola cittadina della Valle d’Aosta, avere l’opportunità di uno sbocco internazionale è un’opportunità importante”.

Argento e bronzo

Ottimo piazzamento anche per Angelo Pinelli (secondo posto) e per Alessio Simonini (medaglia di bronzo).

“Da un paio d’anni, ci racconta Angelo che lavora al Blackmarket Monti di Roma – sono entrato nel magico mondo del tè. Ho saputo della Tea Masters Cup tramite internet e ho deciso di partecipare puntando sulla mia passione l’oolong”.

Ed è sempre la passione per il tè e per la cultura giapponese ad aver convinto Alessio, bartender e sake sommelier di Milano del Sakeya di Milano a scendere nell’agone.

Un po’ di rimpianto per non essere sul gradino più alto, ma questo non lo fermerò certo…

*Protea è un’associazione di promozione sociale affiliata ad AICS Associazione Italiana Cultura Sport. L’associazione si propone la promozione e la diffusione della cultura del tè e di altri infusi, l’organizzazione di viaggi culturali e la promozione di campionati e manifestazioni, come la Tea Masters Cup Italia.

Protea inoltre si occupa di organizzare corsi professionali TAC TEA SOMMELIER® in partnership con Tea and Herbal Association of Canada (TAC). L’associazione è infatti partner esclusivo in Italia, e primo in Europa, di TAC, autorità di riferimento e portavoce del mondo del tè in Canada.

Tea Masters Cup: i criteri di valutazione

In breve le linea guida che hanno portato la giuria alla formulazione dei giudizi

Tecnica di preparazione e di presentazione

Razionalità e sicurezza durante la performance, pulizia durante l'esecuzione, accuratezza del servizio, comodità di degustazione

Aspetto

Fascino concettuale e visivo della bevanda, attrattiva complessiva della bevanda

Presentazione

Conoscenza dei componenti e capacità di prevedere il gusto della bevanda, conoscenza della possibilità di utilizzo e di creare varianti della bevanda, arte e aspetto estetico della prestazione

Caratteristiche Organolettiche

Distinzione di ogni componente nel gusto finale della bevanda, conformità del gusto e l'aroma alle previsioni e alle aspettative, valutazione soggettiva del gusto e dell'aroma

Sinergia con il Tè

Importanza del tè nella bevanda, grado di sinergia tra il tè e altri componenti

Potenziale

Riproducibilità della bevanda, potenziale di sviluppo concettuale, potenziale di sviluppo commerciale