Valerio Boccitto, come valorizzo il Monkey 47 nei drink FOTO DELLA GARA

valerio-boccitto-foto-home-page-f53cfae3

Lo sguardo di **Valerio Boccitto**, vincitore della *Monkey 47 Bartender Experience Competition* e bartender del **The Barber Shop** di Roma, sul mondo delle competizioni e i suoi consigli sull'uso migliore del Monkey 47 nella mixability.

Alla fine è stato il giovane Valerio Boccitto, barman del The Barber Shop di Roma, ad aggiudicarsi la Monkey 47 Bartender Competition, nuova gara organizzata da Pernod Ricard Italia nell'ambito del progetto annuale Bartender Experience. Gli altri finalisti?
(SE VUOI GUARDARE I COCKTAIL CHE HANNO PRESENTATO I 10 FINALISTI DURANTE LA FINALE SFOGLIA LA GALLERY!)
Andrea Forlano (della Gintoneria Creativa di Pescara), Mehran Lashgari (dell'Off The Hook Beer and Food di Firenze), Fabio Camboni (di Kasa Incanto di Gaeta), Simone Mina (del Checchino dal 1887 di Roma), Michael Beretta (dell'Inside di Torino), Ivan Patruno (del Bulk di Milano), Luca Rossi (del Muà Lounge Restaurant di Genova), Francesco Mauro (del Pito Lounge Bar di Palermo) e Suraya Canton (dello Slash di Padova).

[ngg_images source="galleries" container_ids="171" sortorder="1914,1905,1910,1906,1912,1911,1908,1909,1907,1913" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Il suo premio? Visiterà presto la Foresta Nera per scoprire tutti i 47 segreti del gin Monkey 47.
Lo abbiamo intervistato il giorno dopo la finalissima, organizzata nella sede di Pernod Ricard a Milano, che è stata presieduta da una giuria di accreditati professionisti della mixability: Tommaso Cecca (Trussardi alla Scala), Luca Marcellin (Drinc di Milano), Francesco Cione (The Stage di Milano), Martina Piccioni (senior luxury consultant) e Maurizio Di Maggio (La Lanchetta Lounge Bar & Pinsa di Lugano).

Valerio Boccitto perché hai deciso di partecipare alla Monkey 47 Bartender Experience Competition?
Premesso che ho 26 anni e lavoro come professionista dietro al banco da meno di un anno, per me le gare rappresentano un modo di mettermi in gioco e di crescere. In particolare, però, ci tenevo a partecipare a questa competizione per due motivi: primo, questa è stata la edizione numero 1. Secondo, mi piace il prodotto, il Monkey 47, perché è un gin davvero particolare.

Che cosa caratterizza il Monkey 47?
È un gin cristallino, aromatizzato, con un profumo floreale e note pepate e agrumate. È un gin con alle spalle una grande ricerca: è preparato con 47 diverse botaniche, molte delle quali provengono dalla Foresta Nera, ma non solo: alcune vengono dall'India, per esempio, e i limoni sono della Sicilia.

Come valorizzare al meglio nella miscelazione il Monkey 47?
Rende unico qualsiasi drink, ma secondo me è ottimo in particolare per il Gin Tonic e per il Martini Cocktail. Al contrario, rischia di essere un po' sprecato nei drink con una base di limone come il Gin Gimlet e il Gin Sour se non viene bilanciato alla perfezione.

Quali caratteristiche servono per vincere una gara?
Intanto, occorre prepararsi e provare e riprovare la propria ricetta fino a quando non si raggiunge la perfetta armonia.
E poi, una volta in gara, è importante non farsi prendere dall'ansia, instaurare un rapporto empatico con i giudici e con la platea e trasmettere emozioni.