Valentina Serio come utilizzo al meglio Gin Mare VIDEO FOTO DELLA GARA

valentina-serio-9e864a90

È la barlady romana **Valentina Serio** la vincitrice per l'Italia della settima edizione di **Mediterranean Inspirations**, la competizione internazionale di bartending firmata da **Gin Mare**.

Dopo un'agguerrita gara a suon di cocktail, Valentina Serio ha avuto la meglio sugli altri finalisti: Gian Maria Ciardulli, Giovanni Dispinzeri, Stefano Armiento, Salvatore Maggio, Samuel Donniacuo, Tommaso Scamarcio, Francesco Serra, Lucas Kelm e Alessandro Moyko. Ognuno di loro ha presentato due cocktail: un twist del Gin Tonic per la categoria Mare Nostrum Cocktail e un signature drink per la sezione Gastrobartender Drink, il cui ingrediente principale doveva essere il carciofo. **Guardate la gallery per rivedere tutti i cocktail in gara!**

[ngg_images source="galleries" container_ids="173" sortorder="1953,1955,1954,1939,1947,1935,1952,1944,1943,1937,1938,1940,1936,1941,1942,1945,1946,1
display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]

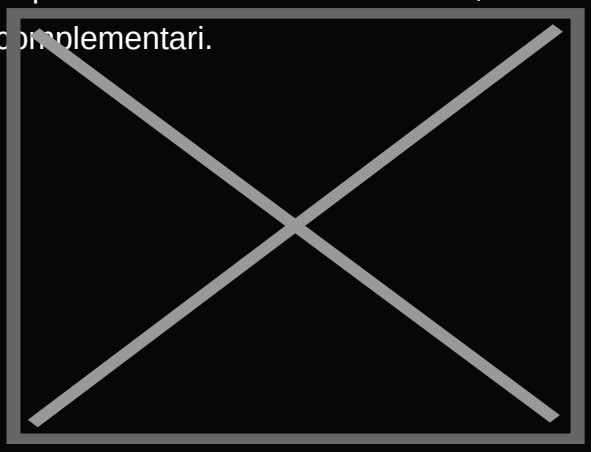
Valentina Serio perché hai deciso di partecipare alla settima edizione della Mediterranean Inspirations?
Intanto perché adoro Gin Mare sia liscio, sia nella miscelazione. È un prodotto di qualità molto versatile la cui nota distintiva sono le olive e il rosmarino. Ma non solo, mi piace anche per quello che rappresenta: un prodotto studiato e curato nei dettagli, simbolo dei piaceri della vita. Inoltre, mi attirava la possibilità di partecipare ai quattro giorni di master class a Ibiza, un'opportunità offerta ai finalisti di tutte le nazioni.

Che qualità occorrono per vincere una gara?
Oltre allo studio e alla preparazione, a fare la differenza è l'atteggiamento: bisogna essere tranquilli,

sorridenti e accoglienti.

Valentina Serio, i tuoi consigli per utilizzare al meglio Gin Mare?
Considerato il suo sapore aromatico e deciso, vi consiglio di valorizzarlo giocando sul contrasto. Inoltre è un gin ideale per il foodpairing: a fianco di ogni drink si può studiare un piatto che ne richiami l'aroma. Un esempio? Il mio cocktail Zeus Temptation, che ho presentato alla finale italiana della settima edizione di Mediterranean Inspirations, è a base di una salsa home di mango speziato. Ma la guarnizione è parte integrante del drink: senza il mango essiccato non sarebbe stato così d'impatto.

A proposito di foodpairing con cocktail a base di Gin Mare: macro consigli?
Si presta a innumerevoli creazioni, non ci sono regole rigide: l'importante è che piatto e drink siano complementari.



La ricetta di Zeus Temptation

60 ml di Gin Mare
30 ml di succo di lime
30 grammi di salsa home made di mango speziato con cipolla, aglio, curcuma, cumino, aceto e zucchero
velluto di Cynar infuso al cardamomo
Guarnizione complementare al drink: mango essiccato