Amaro Montenegro, i sei finalisti di Be The Vero Bartender – The Talent

be-the-vero-bartender-41151ccf

Gli appuntamenti **Amaro Montenegro** di **Milano**, 13 settembre, e di **Roma**, 18 settembre, hanno decretato i finalisti del contest **Be The Vero Bartender – The Talent**. Alcuni tra i migliori bartender d'Italia si sono sfidati per aggiudicarsi la partecipazione alla finale della competizione che decreterà il Vero Bartender 2017.

I 12 profili migliori, chiamati a sfidarsi durante le semifinali, 6 per l'area nord e 6 per l'area sud, sono stati selezionati dalla giuria tra le centinaia di bartender che hanno inviato la loro ricetta di **Twist On Classic a base di Amaro Montenegro**.

Le due giornate di semifinale del contest sono state dense di prove per i partecipanti, che hanno dovuto dimostrare le loro abilità dietro al bancone ad una severa giuria composta da **Stefano Nincevich**, giornalista e "intenditore esperto di tutto ciò che fa bar" accompagnato, a Milano, da **Daniele Gentili**, bar manager dello stellato The Corner di Roma e Matteo Bonoli, Master Herbalist di Amaro Montenegro, e a Roma da **Giuseppe Gallo**, tra i principali esperti nel panorama della mixology, e **Rudi Carraro**, brand ambassador Amaro Montenegro in UK.

La prima prova, il "**Vero Test**", ha certificato la conoscenza dei bartender in merito alla storia, al processo produttivo di Amaro Montenegro e agli ingredienti dei grandi classici della mixology. A seguire, con "**Vero Box**", i bartender hanno preparato un cocktail creativo a base di Amaro Montenegro in un tempo limitato, utilizzando soltanto gli ingredienti presenti in una "mistery box".

Decisiva per convincere la giuria è stata l'ultima prova della giornata, la più impegnativa, dedicata alla preparazione del loro "**Twist On Classic**", dove i partecipanti hanno presentato il cocktail che li ha portati in semifinale. Sono stati valutati per la creatività della ricetta, per la loro abilità nel raccontarla e per la personalità dimostrata dietro al bancone.

Al termine delle prove, dopo un intenso confronto, le giurie hanno decretato **i 6 bartender vincitori**: Matteo Barbieri di Lecco, Massimiliano Dessi di Montevarchi (AR) e Samuel Donniacuo di Torino, nella semifinale di Milano, Gianfranco Sciacca di Bagheria (PA), Giovanni Badolato di Ostia Lido (Roma) e Emanuele Falone di Pescara, nella semifinale di Roma.

Matteo Barbieri, ventiquattrenne di Lecco, lavora nella stessa città per Il Bar In Piazzetta. Dietro al bancone porta la sua innata indole per lo show, sia di giorno che di sera, dalla latte art nei cappuccini al working flair. Il suo cocktail, Monte Bianco, è una rivisitazione del classico Alexander. Alla panna si sostituisce il latte condensato, a cui viene aggiunto un rum speziato. Ultimo tocco: la presentazione in tazza, che ricorda proprio un cappuccino.

Massimiliano Dessi, ventiquattrenne originario di Montevarchi (AR), oggi lavora al Covo de' Ricci di Figline Valdarno (FI). Lo contraddistinguono numerose esperienze professionali in importanti locali di Londra, accanto a una grande passione per la poesia, che gli è stata d'ispirazione per il suo cocktail, Principe di Montenevoso, dove sono presenti tutti i liquori pubblicizzati da Gabriele D'Annunzio. Il nome prende invece ispirazione dal titolo nobiliare con cui Vittorio Emanuele III Re d'Italia, marito di Elena del Montenegro, insignì il poeta per l'impresa di Fiume.

Samuel Donniacuo, ventisettenne di Torino diventato bartender quasi per caso a Londra, è oggi elemento di spicco del Piano35 di Torino, dove ama sperimentare miscelazioni fortemente ispirate a prodotti e tecniche culinarie. Il cocktail con cui ha partecipato al contest, L'Ambra, si ispira alla categoria Tiki: long drink fruttati, speziati e presentati con estrema cura dei particolari, senza mai lasciare nulla al caso.

Gianfranco Sciacca, trentenne di Bagheria (PA) lavora nello steso paese per Bacio élite. Nella sua carriera annovera collaborazioni con importanti locali storici, a cui si aggiungono esperienze all'estero, dal Perù alle Mauritius, passando per la Scozia. Il cocktail con cui gareggia, Virtudi, è caratterizzato da un gusto unico, complesso e deciso, facile da bere ma con una complessa struttura, esplosione di mille sapori per le papille gustative.

Giovanni Badolato, ventitreenne di Ostia Lido (Roma), lavora a Roma come head bartender di Re Carlo Bistrot. Si avvicina alla professione a soli 18 anni e si perfeziona con numerose esperienze, che lo portano anche a Sidney. Il cocktail con cui partecipa al contest è Like A Beer, ispirato al Mint Julep, dove oltre all'Amaro Montenegro si aggiunge Coca Buton, basilico, timo limonato e menta. L'aria da aggiungere nel bicchiere viene preparata tramite un ossigenatore per acquari con acqua, zucchero, limone, bourbon e lecitina di soia.

Emanuele Falone, ventottenne di Pescara lavora per il celebre The Corner di Roma, dopo diverse esperienza in famosi locali della capitale. 1885, il cocktail con cui partecipa al contest, celebra una delle maggiori tradizioni italiane, il caffè corretto, e prende ispirazione da uno dei 10 drink più venduti al mondo, l'espresso Martini.

L'appuntamento è fissato quindi per il **27 settembre a Bologna** per scoprire chi sarà il vincitore dell'edizione 2017 di Be The Vero Bartender – The Talent, che avrà la possibilità di vivere da protagonista il celebre **Bar Convent Berlin 2017** e presentare il cocktail vincitore nello spazio dedicato di Amaro Montenegro.