Clairin World Championship 2018, a Michele Franciosi la finale italiana

il-vincitore-e-la-giuria-355fc4b9

Ad **Haiti** non esiste il bere miscelato e il rhum, che qui chiamano **Clairin**, viene consumato liscio. Il **Clairin World Championship**, giunto quest'anno alla terza edizione, nasce per creare una nuova strada, intrecciando la cultura e lo spirito di Haiti con la sensibilità della **mixology internazionale**. La competition, che quest'anno ha coinvolto Belgio, Germania, Svezia, Danimarca, Francia, Italia, Gran Bretagna e Stati Uniti, prevede un web contest, una finale nazionale e una finale mondiale ad Haiti, con l'obiettivo di far conoscere e valorizzare i Clairin e il vero spirito haitiano. I rhum utilizzati saranno **Clairin Sajous, Clairin Vaval, Clairin Casimir e Clairin Le Rocher**. Quattro rhum di quattro uomini, quattro produzioni artigianali caratterizzate dall'utilizzo di varietà di canna endemiche, nessuna chimica in agricoltura, fermentazioni spontanee senza lieviti selezionati, distillazioni "arcaiche" e nessuna filtrazione. Per il loro carattere unico e autentico i Clairin da pochi giorni sono diventati il **primo presidio Slow Food ad Haiti**.

Michele Franciosi del The Sign di Pozzuoli si aggiudica la finale - Dal web contest italiano sono stati selezionati dieci finalisti che lunedì 23 aprile a partire dalle 14.00 si sono sfidati al Club Derrière di Roma presentando ciascuno un cocktail in grado di esprimere lo spirito di Haiti. Quattro i giudici: **Dom Costa e Angelo Canessa**, mixology manager Velier, **Gian Paolo Di Pierro**, head bartender di Club Derrière e il bartender romano **Livio Morena**.

Ad aggiudicarsi la finale italiana Michele Franciosi del The Sign di Pozzuoli. Il suo cocktail si chiama **Haiti-m**, se pronunciato in inglese Haiti-M suona come A-team, la mitica squadra di combattenti per la libertà del celebre telefilm. Il tema della libertà vuole ricordare la libertà conquistata degli haitiani dopo la rivoluzione dei primi del 1800. Clairin Vaval, shrub all'aceto di mele, ananas, zafferano, purea di ananas e platano: il drink di Michele è una composizione di sapori semplici e autentici, un cocktail presentato in una coppetta di terracotta e capace di trasmettere alla perfezione lo spirito di Haiti e del Clairin

A fine maggio Michele volerà ad Haiti dove, dopo un tour di una settimana tra distillerie sperdute e piantagioni di canna da zucchero, si contenderà la **finale mondiale** della Clairin World Championship con i finalisti dei diversi paesi coinvolti nella competition.