Ugo Acampora vince il Premio Strega Mixology 2018

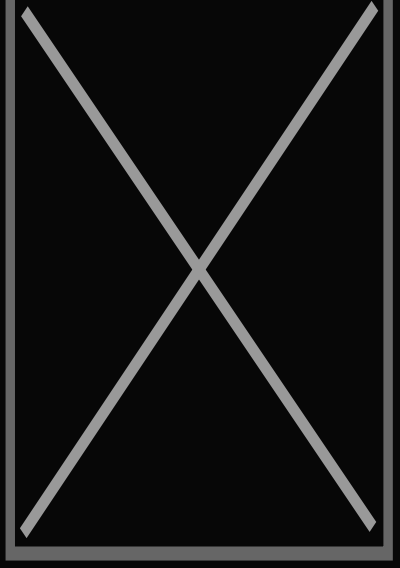
ugo-acampora-a-7fa9ea75

Testa Dura, composto da Liquore Strega, Amaro Braulio, sherbet limoni e camomilla home made, succo di limone e ginger beer, è il miglior cocktail della 4a Edizione del **Premio Strega Mixology**: a vincere l'ambito titolo il barman **Ugo Acampora** del **Twins, cocktail, wine, coffee** di Napoli e sarà lui a volare a Berlino, quando dall'8 al 10 ottobre 2018, in occasione del **Bar Convent Berlin**, parteciperà, in qualità di barman nello stand di **Strega Alberti**. Una quarta edizione vivace e solare, nella prestigiosa cornice del Ninfeo di Villa Giulia a Roma, dove si è tenuto il contest tra i cinque cocktail ufficiali serviti alla 72a edizione del Premio Strega.

A giudicare i cinque cocktail finalisti, una giuria tecnica - formata da **Alex Frezza, Leonardo Leuci, Samuele Ambrosi** e l'amministratore di Strega Alberti, **Antonio Savarese** e una giuria intenditori, formata da dieci giornalisti specializzati nel food&drink.

Il cocktail Testa Dura, composto da 4,5 cl di Liquore Strega, 1,5 cl di Amaro Braulio, 1,5 cl di Sherbet limoni e camomilla home made, 1,5 cl di succo di limone e 3 cl di ginger beer. La preparazione del cocktail prevede di versare tutti gli ingredienti, eccetto la ginger beer, in un boston shaker. Shakerare per 10 secondi poi versare il tutto in una mug e colmare con ghiaccio a cubi, per terminare il drink con fill di ginger beer e con la guarnizione di un ciuffo di menta fresca e una rondella di lime disidratato.

[caption id="attachment_147557" align="alignright" width="201"]



Ugo Acampora[/caption]

“Per il 'Testa Dura' – dichiara Acampora – sono partito da un concetto che mi è proprio, la testardaggine, che ho tradotto in dialetto beneventano, in 'cap e mul' ovvero 'testa d'asino' o 'testa dura'. Da qui sono passato, per associazione mentale, al classico drink Moscow Mule, per creare un **drink semplice, facilmente replicabile**, fresco e servito in una mug accattivante!”. Classe 1988, Acampora gestisce con i fratelli a Napoli il Twins cocktail wine coffee cocktail bar. Ha iniziato la sua carriera lavorativa nel mondo della ristorazione e nel 2013 la sua prima esperienza formativa, all'interno dell'FBS di Napoli, quindi a Roma, dove diventa vice barmanager del Ristorante & Cocktail bar Baccano.

“Molto soddisfacente questa quarta edizione – sottolinea la direzione di Strega Alberti - per la mole di adesioni e soprattutto per la qualità dei cocktail proposti e la cura che i bartender hanno messo nell’esaltare le caratteristiche del nostro prodotto”. Novità assoluta del format, infatti, la possibilità, per i bartender, di **servire i propri cocktail originali agli oltre mille partecipanti del Premio Strega**. Più di 200 le ricette giunte da tutta Italia, oltre il 10 percento delle quali provenienti da barlady, con un sostanziale incremento della partecipazione femminile: la storica azienda Strega Alberti Benevento richiedeva nel bando ricette originali a tecnica libera con almeno 3 cl di Liquore Strega.

La drink list del Premio Strega 2018: Testa Dura di Ugo Acampora del Twins, cocktail, wine, coffee di Napoli; Ancora una volta (Liquore Strega, Tanqueray Ten Gin, succo di limone, honey mix Dzenevrà e foglie di menta) di Jonathan Bergamasco del Caffè Imperiale di Vercelli,; Ottovolante (Liquore Strega, Vermouth al Pop Corn homemade, Fernet, ginger ale e twist d’arancia) di Gianluca Di Giorgio del Bocum Mixology di Palermo; Cosmo Stregato (Liquore Strega, Vodka Torrone Mix, succo di limone, spuma di bacche e fiori di sambuco con yuzu) di Solomiya Grytsyshyn del Chorus Cafè di Roma e Il compositore stregato (Liquore Strega, whisky torbato, succo di limone, uovo aromatizzato,

acqua sciroppata camomilla e menta, grattata di noce moscata) di Edoardo Nervo del Les Rouges di Genova.