Finale nazionale di 'Mixer Cocktail Challenge', Mixer in giuria

mixer-cocktail-challenge-7736b843

Mixer Cocktail Challenge è il concorso ufficiale dell'azienda **Mixer srl** per barman e bartender. Le tre precedenti edizioni sono state organizzate a livello locale, anche se nel 2017 i partecipanti sono arrivati da tutto il nord Italia. L'edizione 2018 invece è la prima "da grandi" in quanto sono state fatte quattro selezioni Nazionali (Nord, Centro, Sud e Isole) per avere i 24 finalisti (5 per ogni area + 4 ripescati) che si contenderanno il premio di Campione Nazionale del Mixer Cocktail Challenge.

La **finale nazionale** si terrà il 25 settembre 2018 presso il "Settimo piano" dell'hotel Lungomare di Riccione. La manifestazione è rivolta ai barman ed ai professionisti di settore e il vincitore andrà a Berlino in occasione del **Bar Convent**. Mixer srl, azienda leader nella produzione di polpe di frutta e premix per la miscelazione (nessun collegamento con il mensile *Mixer* e questo sito *Mixer Planet*), inaugura la prima edizione nazionale del Mixer Cocktail Challenge, un concorso rivolto a tutti i professionisti del settore bar & beverage.

Ogni partecipante dovrà presentare **due cocktail inediti e di propria fantasia**, uno alcolico e uno analcolico, usando almeno uno dei prodotti Mixer. I primi sei classificati parteciperanno alla finalissima durante la quale dovranno fare un cocktail usando uno o più ingredienti Mixer a sorpresa, che si troveranno nella "Mixery Box". Il primo classificato vincerà Volo + hotel + i biglietti d'ingresso per il Bar Convent di Berlino. Anche per il secondo e terzo classificato sono previsti dei premi molto interessanti.

Ci saranno inoltre due riconoscimenti extra per il "miglior cocktail alcolico assoluto" e per il "miglior cocktail analcolico assoluto": entrambe le ricette, insieme a quella del vincitore del Challenge, saranno pubblicate sulla nostra **app Mixer Cocktails** che viene scaricata dai nostri clienti in oltre 40 paesi nel mondo.

Lo scopo della gara è quello di sensibilizzare ad un consumo responsabile di bevande alcoliche e di offrire di offrire una piattaforma di competizione leale e amichevole tra i professionisti del settore, alla

ricerca di nuove, allettanti e innovative ricette cocktails.

Tutti i partecipanti saranno giudicati da una **giuria di esperti**: **Nicole Cavazzuti**, giornalista del mensile *Mixer* e grande conoscitrice del mondo del bere miscelato, **Filippo Sisti**, proprietario del bar Talea – Milano, **Fabio Camboni**, Bar Manager di Kasa Incanto – Gaeta, **Alan Arrigo**, autore del libro *Professione Barman* e Bar Manager di Cantinetta Antinori – Montecarlo, **Paolo Andreis** – Fiduciario Aibes.

Mixer è una società specializzata nella produzione di **preparati di frutta per bevande, basi cocktail, sciroppi e liquori per il Food Service e canale Horeca**. Mixer è stata fondata nel 1990 e riconosciuta dai professionisti di settore per l'invenzione delle polpe di frutta per cocktail, primo brand europeo che ha lanciato questo prodotto, e il brevetto della "**Speed Bottle**" già nel 1997. Le polpe di frutta Mixer garantiscono un elevato rendimento nel miscelato innalzando il livello di efficienza e produttività nella preparazione di drink.

Oggi Mixer è il marchio leader in Italia nel segmento dei concentrati di frutta e semilavorati per cocktail ed è presente in più di 40 paesi tra Europa, Africa, Medio Oriente e Asia. Mixer si pone come obiettivo quello di offrire ai bartender e baristi di tutto il mondo prodotti che li aiutino a **preparare nel minor tempo possibile drink migliori**, sempre buoni e senza sprechi, portando il gusto e l'aroma autentico della frutta da tutto il mondo nel drink finale.

Inoltre, oltre a importare primari brand internazionali del settore spirits (**Gin Gunpowder, vodka Stalinskaya** e **Pure Dew**, tutta la linea di creme **Wenneker**) la Mixer ha acquisito lo storico marchio di rum **Isla Coiba**, di origine Panamense, che dopo un totale restyling del packaging e dell'immagine si è ripresentato nel mercato Italiano nel settore dei rum invecchiati di grande pregio (oltre alla linea Platino e Anejo, sono disponibili il 15 anni e 21 anni di invecchiamento).