Barman, ecco come si vince una gara

barman-competition-come-vincere-3f17ab3d

"Per poter vincere una gara, occorre prima perderne un po'". Chi parla è **Carlotta Linzalata**, barmaid di Piano 35 di Torino, la regina italiana di Med Inspirations Italy 2018. "Per emergere in una competizione non basta realizzare un'ottima ricetta e una bella presentazione, bisogna curare pure lo speech, il bicchiere e il servizio", aggiunge. Leggi **i suoi suggerimenti e prova le ricette preparate ad hoc per la competizione da Carlotta Linzalata, Francesco Serra e Mattia Verduci (rispettivamente oro, argento e bronzo).**

REGOLE D'ORO PER FARE BELLA FIGURA IN GARA

• STUDIARE LA RICETTA:
per selezionare e calibrare al meglio gli ingredienti occorre dedicare molte ore alla sperimentazione. Non basta: è poi utile fare assaggiare ai clienti il drink e, di conseguenza, aggiustarlo in base alla risposta ottenuta.
• INDIVIDUARE IL BICCHIERE ADEGUATO:
è importante scegliere un contenitore che valorizzi ogni aspetto del cocktail, dal colore al profumo.
• NON SOTTOVALUTARE LA DECORAZIONE:
deve essere d'impatto, ma legata al cocktail.
• IDEARE UN METODO DI SERVIZIO DIVERTENTE E INTERATTIVO PER IL CLIENTE:
la clientela di un cocktail bar d'autore cerca emozioni e novità. Quindi, perché non trasformare il servizio in un'esperienza indimenticabile? Lasciate libere le briglie della fantasia. E inventatevi qualcosa di originale e coinvolgente. Per esempio, potreste servire dei sottobicchieri/gadget oppure lasciare al cliente l'opportunità di comporre o terminare il cocktail a suo piacimento.
• PREPARARE LO SPEECH:
che sia in italiano o in inglese (come prevede il regolamento di Med Inspirations by Gin Mare), la presentazione del cocktail in fase di gara va studiata nei minimi particolari. Per ottenere impeccabili prestazioni, è essenziale misurare bene i tempi e allenarsi a lungo dietro al bancone.

LA FINALE DI GIN MARE "MEDITERRANEAN INSPIRATIONS 2018": INFO PRATICHE

In programma dal 2 al 5 settembre 2018 a Villa Mare a Ibiza, la finalissima ha visto i vincitori delle gare nazionali sfidarsi a colpi di Gastrobartender Drink, ovvero di un cocktail studiato ad hoc a base di Gin Mare e di Parmigiano Reggiano (l'ingrediente cambia ogni anno), e di una ricetta di food pairing. Già, perché la seconda prova consiste nel creare, un piatto in abbinamento al cocktail ideato per la prima sfida con l'aiuto di uno chef di foodpairing.com. Come di consueto ai margini della competizione non mancheranno laboratori, incontri e seminari, per coinvolgere i partecipanti in un'esperienza a tutto tondo nel mondo valoriale e sensoriale di Gin Mare.

LE RICETTE DEI COCKTAIL SUL PODIO



UTOPIA (cocktail low alcol)

di CARLOTTA LINZALATA

Tecnica: Shake & Strain

Ingredienti:

25 ml Gin mare

15 ml dry vermouth

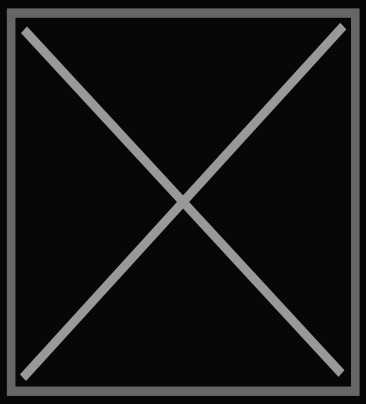
35 ml cordiale alla santoreggia

15 ml succo di limone

15 ml sciroppo di salicornia

2 dash bitter alle olive taggiasche

Decorazione: Ramo di santoreggia e peel di limone



POVRON TONIC (variante del Gin Tonic)

di CARLOTTA LINZALATA

Tecnica: Build

Ingredienti:

50 ml Gin Mare

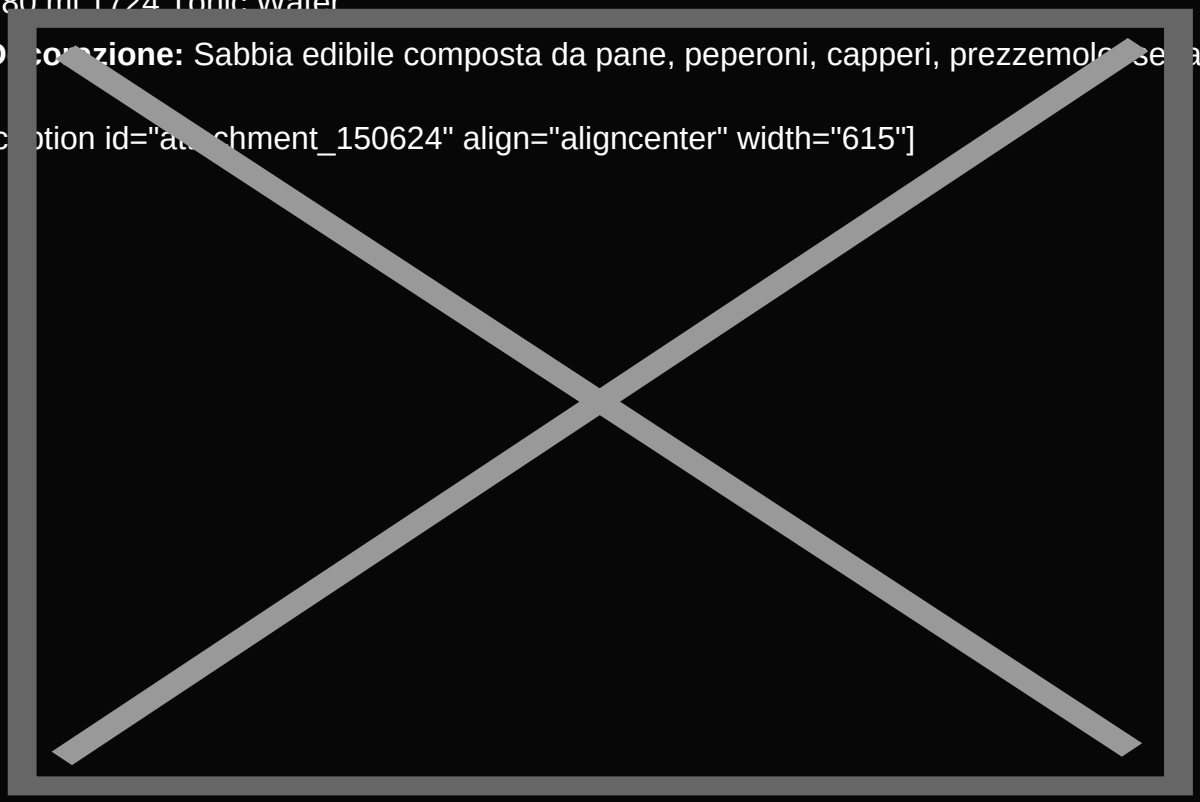
1 spoon confettura di peperoni

2 dash di bitter al sedano

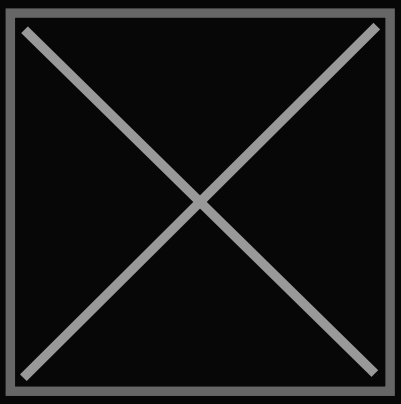
180 ml 1724 Tonic Water

Decorazione: Sabbia edibile composta da pane, peperoni, capperi, prezzemolo, sedano

[caption id="attachment_150624" align="aligncenter" width="615"]



Carlotta Linzalata, barlady di Piano 35 di Torino (prima classificata Med Inspirations Italy 2018)[/caption]



ELIXIR DI LUNGA VITA (cocktail low alcol)

di FRANCESCO SERRA

Tecnica: Shake and strain

Ingredienti:

25 ml Gin Mare

60 ml estratto fresco di carote

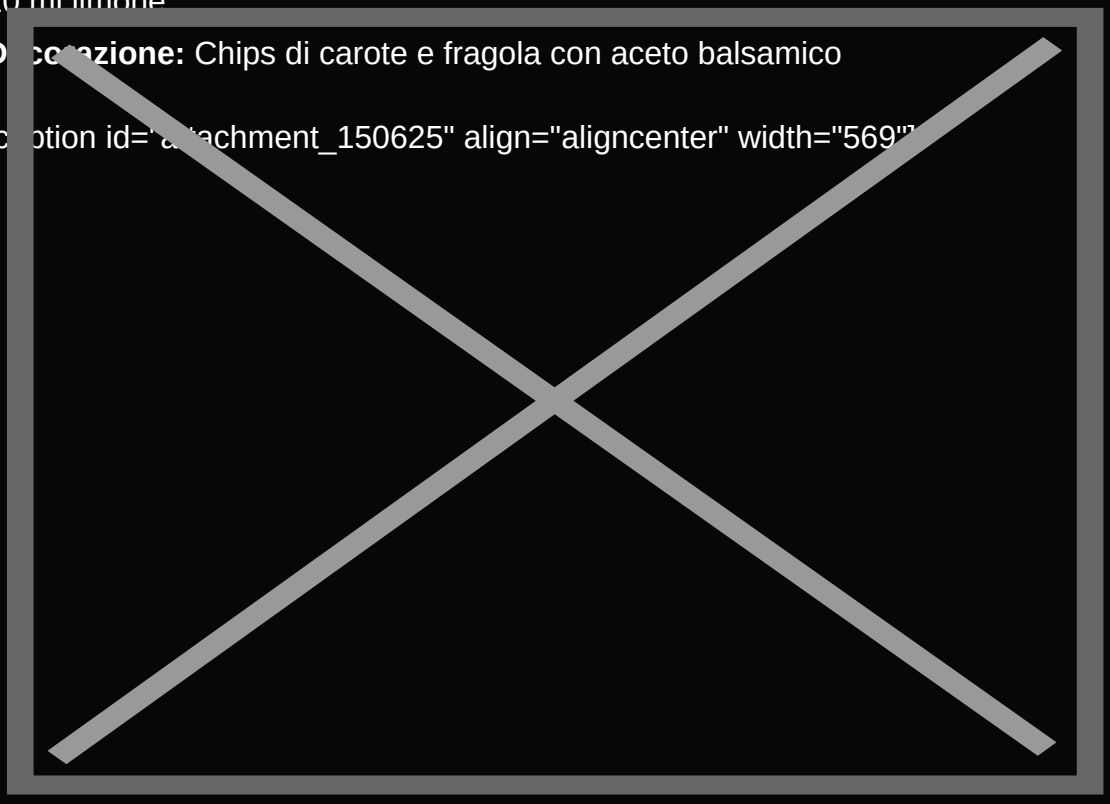
20 ml shrub di fragole

20 ml miele al timo

20 ml limone

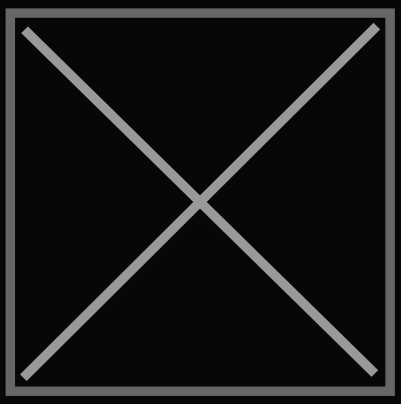
Decorazione: Chips di carote e fragola con aceto balsamico

[caption id="attachment_150625" align="aligncenter" width="569"]



Francesco Serra

dello Sketch di Livorno (secondo classificato Med Inspirations italy 2018)[/caption]



BELPAESE (cocktail low alcol)

di MATTIA VERDUCCI

Tecnica: Throwing

Ingredienti:

25 ml Gin Mare

30 ml passito di Pantelleria

7,5 ml fino sherry

In&Out lemon juice

1 dash celery bitter

Decorazione: Olive e basilico

[caption id="attachment_150626" align="aligncenter" width="569"]



Mattia Verduci,

direttore del Lido di Gozzano (terzo classificato Med Inspirations Italy 2018)[/caption]