E' Andrea Francardi il miglior barman di hotel 5 stelle

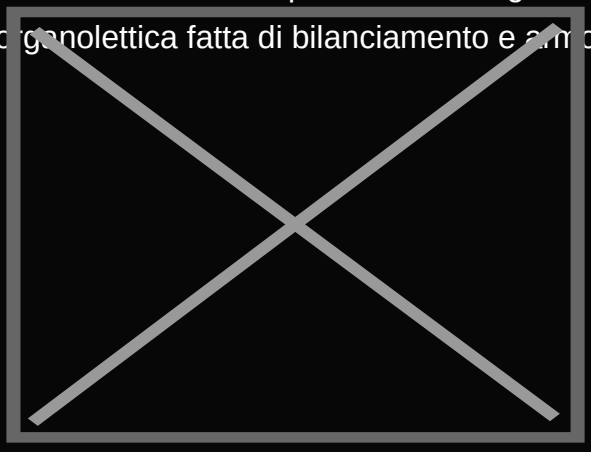
img-8081-f5311357

Al "**110 e Lode"**, concorso riservato ai barmen degli hotel a 5 stelle, è il bartender **Andrea Francardi** di Fonteverde Spa Resort, San Casciano dei Bagni in provincia di Siena, ad aggiudicarsi il primo premio.

Dopo un competizione serratissima in cui il podio è stato assegnato con uno scarto minimo di punteggio, Francardi ha vinto con il suo cocktail **Torino Milano New Age**.

A seguirlo **Giovanni Nolfi** dell'Hotel Caruso Belmond (Ravello, SA) e **Flavio Scanu** dell'Hotel Principi di Piemonte (Torino), rispettivamente con argento e bronzo.

Arduo lavoro per la giuria composta da Giorgio Fadda (judge director), Francesco Cione (tecnical judge), Angelo Donnaloia (Presidente AIBES), Roberto Giannelli (Presidente FIB), Ernesto Molteni (Presidente ABI Professional), Marco Ranocchia (Presidente Planet One), che alla fine ha decretato il vincitore dovendo esprimere diversi giudizi, dall'esecuzione alla presentazione fino alla qualità organolettica fatta di bilanciamento e armonia nel cocktail.



Per la terza edizione del 2018 l'anchorman **Danilo**

Bellucci, visibilmente commosso durante il suo intervento di fronte la platea, ha scelto insieme alla

propria instancabile squadra una delle strutture più prestigiose d'Italia: l'Excelsior Palace Hotel di Rapallo, degna dimora per questo prestigioso evento, porta bandiera dell'ospitalità italiana dei grandi alberghi a 5 stelle, nonchè punto di riferimento mondiale dell'accoglienza.

Il format mantenuto ormai per il terzo anno si è rivelato vincente e si è confermato un importante palcoscenico per i barmen d'hotel. Non solo, anche l'Order of Merit, il prestigioso riconoscimento alla carriera conferito a sei barmen italiani che si sono distinti per la loro professionalità all'estero, ha rappresentato un'ulteriore occasione per brindare al lustro della miscelazione e professionalità italiana.

"E' stato un evento in famiglia, mi ha colpito la forza dei nostri giovani grintosi. Un omaggio al mondo dei barmen con grande soddisfazione e senza nessuna pecca. Mi sono visibilmente emozionato e tanti partecipanti mi hanno detto di aver vissuto un momento piacevole tra professionalità e amicizia", afferma felice Bellucci.

Di seguito il podio completo con le ricette dei vincitori
1° classificato
Francardi Andrea
Fonteverde – San Casciano dei Bagni SI
Torino Milano New Age
1 dash Velier – The Bitter Truth Orange Bitter
8,0 cl Martini & Rossi – Martini Vermouth Riserva Speciale Ambrato
2,0 cl Martini & Rossi – Martini Fiero
2,0 cl Campari – Campari
4,0 cl D&C – Abbondio bianca la gazzosa classica
Menta, limone, pompelmo rosa, arancia, fragola

2° classificato
Nolfi Giovanni
Hotel Caruso Belmond – Ravello SA
Uno Más
3,0 cl Compagnia dei Caraibi – Diplomático reserva esclusiva
3,0 cl Branca – Carpano Antica Formula vermouth
2,0 cl Giardini d'Amore – liquore cannella
2,0 cl D&C – Marie Brizard crema di cacao bianca
Gocce Velier – The Bitter Truth Orange Bitter

Cubetto di mela caramellizzato alla cannella

3° classificato
Scanu Flavio
Hotel Principi di Piemonte – Torino
Degree
2,0 cl Poli – Airone Rosso
2,0 cl Poli – Elisir di limone
2,0 cl Poli – Polimoscato
2,0 cl Derby Blue - sciroppo di fragola
12 cl Bitter Salfa Ginger Beer
Ventaglio di mela – foglie di menta – alchechengi – spolverata di zucchero al velo

Danilo Bellucci ha dato i natali alla competizione 110 e Lode partendo dagli storici locali dell'Officina Profumo Farmaceutica di Santa Maria Novella a Firenze, ha proseguito con l'edizione dello scorso anno scegliendo l'antica cornice pollentina sede dell'omonimo Albergo dell'Agenzia e dell'Università di Scienze Gastronomiche, a Pollenzo (CN), e ha portato quest'anno l'evento tra le mura dell'Excelsior Palace Hotel di Rapallo. Staremo a vedere cosa ci riserverà per l'anno prossimo.