Elephant Gin Competition, Antonio Sciortino e Federico Serafini vincono terza e quarta tappa

20230418190319federicoserafini-3-f49eda85

Antonio Sciortino del Caffè Concerto Paszkowski di Firenze **e Federico Serafin**i del Jerry Teramo di Teramo **vincono rispettivamente la terza e la quarta tappa della Elephant Gin National Cocktail Competitio**n, la gara di bartending di **Elephant Gin**, il distillato nato in Germania e ispirato alla magica terra d'Africa, da sempre impegnato nella salvaguardia degli elefanti.

Antonio, vincitore della terza tappa di Firenze, ha conquistato la giuria con **Diario di Antony Shortlens**, un cocktail che è un viaggio verso il futuro. Un diario ritrovato, dove il protagonista viene catapultato nel vivo di un rituale propiziatorio per la libertà degli elefanti. Federico invece, ha sbaragliato la concorrenza a Bologna con **Africa**, un incontro tra la cultura africana e quella Tedesca di Elephant Gin, tra abbinamento strudel con abbinamento di mela verde e Fava tonka, legando il tutto con i sentori di Elephant Orange e Cocoa.

Antonio Sciortino e Federico Serafini si uniscono così a Matteo Cassan e Ivan Geraci, vincitori delle precedenti tappe di Torino e Catania, portando a 4 la rosa dei contendenti al titolo nazionale: **ora restano solo due i posti disponibili per accedere alla finalissima prevista a dicembre a Milano.** Per conquistarli si dovranno passare le preselezioni alle ultime due tappe a Napoli e Bari rispettivamente il 12 e 14 giugno. Le iscrizioni aprono dal 15 maggio fino al 6 giugno. Ogni tappa è costituita da due manche:

PRIMA MANCHE: preparazione in 7 minuti del cocktail presentato in fase di candidatura alla competizione;

SECONDA MANCHE: i tre migliori della prima manche assaggeranno un mistery cocktail preparato dal Bar Manager della location nella quale si svolgera? la semifinale. Compito dei concorrenti sarà scoprire quale delle referenze Elephant e quali altri ingredienti sono stati utilizzati e riprodurlo nella

maniera più fedele possibile.

I sei vincitori (uno per tappa) si aggiudicheranno un viaggio in Germania a Wittenburg con visita alla distilleria di Elephant Gin. Alla finale milanese poi solo uno trionferà vincendo come premio un viaggio in Africa alla scoperta del territorio e dei progetti di tutela della fauna selvaggia dei quali Elephant Gin si fa promotore e sostenitore attivo.

COCKTAIL DIARIO DI ANTONY SHORTLENS DI ANTONIO SCIORTINO

INGREDIENTI

- 50 ml Elephant Orange Cocoa Gin
- Baobab
- 50 ml Cordiale mele al cartoccio
- 1 ml African bitter

DECORAZIONE: fumo ambientale di palo santo e salvia bianca

TECNICA: stir & strain

BICCHIERE: tumbler basso

COCKTAIL AFRICA DI FEDERICO SERAFINI

INGREDIENTI

- 45 ml Elephant Orange Cocoa Gin
- mela fresca
- 5 ml African Buchu Bitter (in drop)

DECORAZIONE: rocce di scarti di mela Verde con Datteri e sloe Gin, foglie di mela verde con sloe Gin e Buchu bitter, Sabbia di Miglio, Manioca e Broccoli.

TECNICA: shake & double strain

BICCHIERE: bicchiere in legno d'ulivo