Campari Bartender Competition, i tre finalisti sono Alberto Di Maria, Dario Tortorella e Simone Broglia

20230508222015202305 08-184455-copia-46156809

Sono Alberto Di Maria, Dario Tortorella e Simone Broglia i tre finalisti della gara che, questa sera, presso la sede storica di Campari Group a Sesta San Giovanni si contenderanno la nona edizione della **Campari Bartender Competition,** la competizione che di fronte a una giuria di livello mondiale decreterà il nuovo Campari Bartender of the Year.

I tre finalisti sono gli ultimi rimasti di una gara cominciata cinque mesi fa, che ha visto ai nastri di partenza oltre ottocento ricette, analizzate dal team di **Campari Academy**. Per aggiudicarsi l'accesso in finale, i tre concorrenti hanno superato altri sette semifinalisti, convincendo una giuria composta da **Edoardo Nono** (Rita&Cocktails, Rita's Tiki Room), **Domenico Carella** (CaRiCo, Campari Italian Red Hand) e **Aldo Bruno Russo** (Rare Activator Campari Italia) per la degustazione; **Samuele Ambrosi** (Cloakroom, CloakStudios, Boss Hogg Treviso) per la tecnica; **Luca Casale** (Campari Academy Coordinator) per la comunicazione.

Due le fasi in cui si è divisa la semifinale: la presentazione del drink con cui i bartender erano stati selezionati in principio (con l'iscrizione online o durante le Live Audition svoltesi in tutta Italia), che ha decretato il passaggio alla seconda fase di cinque bartender. E la creazione di un **twist sul Campari Shakerato**, icona dell'aperitivo italiano, per cui i partecipanti hanno tratto ispirazione da una mistery box: cinque ingredienti a sorpresa, con i quali i concorrenti hanno dovuto creare, contando sulle proprie doti di improvvisazione, la propria versione di questo cocktail immortale.

Ricerca, studio, carattere ed eloquio sono state le caratteristiche che hanno convinto i giudici. "*La comunicazione è un punto fondamentale, come la tecnica*" racconta Carella. Nono sottolinea invece il valore della semplicità, molto spesso fondamentale più delle complessità estreme: "*Qualcuno si è concentrato forse troppo su preparazioni homemade più complesse, tralasciando il bilanciamento*

del drink: chi ha puntato su prodotti essenziali ma di altissima qualità, ne ha giovato".

Adesso i riflettori sono puntati sullo show della finale dove **ciascuno dei finalisti sarà affiancato da un tutor**, un professionista punto di riferimento della miscelazione italiana e non solo: **Tommaso Cecca** (Store Manager&Head Bartender del Camparino in Galleria), **Claudio Perinelli** (Soda Jerk Verona) e **Luca Marcellin** (Drinc., Drinc. Different Milano) saranno infatti i mentori pronti a guidare i bartender per affrontare le sfide della finale, e convincere i nomi più in vista della miscelazione internazionale.

Come lo stesso Marcellin conferma, **per vincere "servono completezza e sostanza"**. Le componenti tecniche e la preparazione sono fondamentali, ma non vanno tralasciate la personalità e una dialettica spigliata, perché in palio c'è la possibilità di rappresentare un'eccellenza globale come Campari Group. E la finale è dura".

Tra i finalisti e il trionfo ci sarà infatti una giuria di livello planetario: **Monica Berg**, co-proprietaria del Tay?r+Elementary di Londra (#2 all'ultima classifica dei World's 50 Best Bars) e Direttrice Creativa di Campari Academy; **Leonardo Leuci**, co-fondatore del Jerry Thomas Project di Roma e tra le menti dietro il progetto Del Professore; **Giacomo Giannotti**, proprietario del Paradiso di Barcellona, eletto lo scorso anno come miglior bar del mondo; e **Salvatore "The Maestro" Calabrese**, autentica leggenda del mondo del bar, creatore di ricette immortali come lo Spicy Fifty, il Negroni Svegliato e il Breakfast Martini, e attualmente alla guida del Velvet at Corinthia di Londra.

La **giuria tecnica sarà affidata a Samuele Ambrosi**, titolare dei locali Cloakroom Cocktail Lab e Boss Hogg di Treviso, oltre che del laboratorio Cloak Studios. Agli ultimi bartender rimasti in gara spetterà quindi il compito di convincere questi tre mostri sacri della miscelazione mondiale, per aggiudicarsi il titolo che potrebbe significare la svolta della loro carriera: **il vincitore avrà diritto a un anno di collaborazione con Campari Academy**, che si tradurrà in un ruolo da protagonista con guest shifts, occasioni di formazione e lavoro quotidiano al fianco del team dell'accademia.

La finale sarà condotta da **Alessandro Procoli**, co-proprietario del Jerry Thomas Project di Roma, e l'attrice e presentatrice Ludovica Frasca. L'apertura delle porte è prevista alle ore 19, con un classico aperitivo in stile Campari. Seguirà lo show della finale, con i bartender impegnati in più prove per contendersi sul palco della CBC il titolo e conseguire un successo che resterà impresso nella loro memoria.

I COCKTAIL DELLA MYSTERY BOX

Simone Broglia – The Soda Jerk Verona – *Finale non ti Timo*

- 60ml Campari
- 15ml Appleton Estate 8
- 15ml Pompelmo rosa
- 15ml Cordiale al frutto della passione

Dario Tortorella – L'Antiquario Napoli - *Di Nuovo*

- 60ml Campari
- 15ml Mezcal Montelobos Maggiorana
- 2 drop Bob's bitter alla vaniglia

Alberto Di Maria - Retro Bottega del Cocktail Caltanissetta - *Altrimenti Shakerato*

- 60ml Campari
- 40ml Bourbon Whiskey
- 12.5ml liquore alle rose