Campari Bartender of the Year, il titolo va a Dario Tortorella

20230509223735564a7a1b-43c3-4f10-abd8-2c63e2a1df2b-1213d5c6

È **Dario Tortorella** (con il suo cocktail Cija) il vincitore della nona edizione di **Campari Bartender Competition**, la competizione di Campari Academy che ha visto svolgersi il suo atto finale nella sede storica di Campari Group a Sesto San Giovanni.

Il barman de **L'Antiquario** di Napoli, nato e cresciuto a Vallo della Lucania nel salernitano, ha superato con la propria abilità gli altri due finalisti, selezionati durante la **semifinale di lunedì**: **Simone Broglia** (secondo con il cocktail Cinema Orchidea) e **Alberto Di Maria** (terzo con il cocktail Sbaglio Corretto).

A giudicare le performance dei finalisti, e a nominare il nuovo **Campari Bartender of the Year**, è stata una giuria di livello planetario composta da 'big' della mixology come: **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 è stata invece affidata a **Samuele Ambrosi**, titolare dei locali Cloakroom Cocktail Lab e Boss Hogg di Treviso, oltre che del laboratorio Cloak Studios.

A guidare i tre bartender durante la finale sono stati altrettanti tutor, protagonisti 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).

La vittoria di Tortorella, arrivata dopo una maratona di cinque mesi in cui il team di Campari Academy ha valutato oltre ottocento ricette, darà ora diritto al barman campano 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.