Andrea Pieraccini trionfa alla Sabatini Cocktail Competition

20240524121453img-7478-a0cbaaf2

È **Andrea Pieraccini** il nuovo **International Tour Ambassador** della **Sabatini Cocktail Competition.** Il bartender del bistrot La Zanzara di Roma è stato uno dei finalisti della quinta edizione della gara di bartending organizzata da Sabatini Gin nella Villa Ugo della famiglia a Cortona.

Aggiudicandosi un tour in Thailandia e Malesia, mercati strategici per l'azienda, avrà l'occasione di partecipare a guest shift nei locali dei due paesi, preparando al bancone i suoi cocktails per una sera.

L'edizione di quest'anno è stata all'insegna del **numero 5** fin dalle preselezioni online, in cui i candidati hanno inviato due ricette, una alcolica e una analcolica, con un massimo di cinque ingredienti.

Le selezioni e la semifinale, invece, hanno avuto come tema i **5 sensi**, interpretati seguendo il motto Get me somewhere new, inteso come cambiamento e trasformazione.

Solo una volta arrivati nella Villa a Cortona, i sette finalisti hanno scoperto il tema del contest: **ricreare i classici della mixology a base di gin**.

I bartender sono stati giudicati da una **giuria di esperti** composta dal giornalista Marco Cremonesi, Enrico Sabatini, founder e general manager di Sabatini, Francesco Pirineo, advocacy manager di Compagnia dei Caraibi, Edoardo Mastroianni, vincitore dello scorso anno, e Martina Bonci, bar manager di Gucci Giardino 25, ospite d'eccezione che ha firmato per il brand la drink list Sharing Moments.

Andrea Pieraccini ha preparato, in un primo momento, i cocktails **Cardinale e Hanky Panky**, e, dopo un testa a testa a tre con Giacomo Ravaglia del Botanico di Faenza e Lorenzo Bertone del D'istinto di Terni, ha conquistato la giuria con un **Vesper Martini.**