Rèmy Martin Bartender Talent Academy: Paolo Sanna vince la tappa italiana

202406171224202night-remymartin-catania-147-d5a0b911

È Paolo Sanna, titolare del Banana Republic di Roma e **Bar Manager del Convivium Bar di Monaci delle Terre Nere**, alle pendici dell'Etna, il vincitore italiano **del Rèmy Martin Bartender Talent Academy.** Con la vittoria, Sanna si è conquistato un posto nella finale globale del contest che si svolgerà in Francia il prossimo mese di settembre.

Il concorso organizzato per celebrare i suoi **300 anni di produzione di cognac** dalla Maison Rèmy Martin, i cui distillati sono distribuiti in esclusiva in Italia da Molinari, ha coinvolto i migliori cocktail bar di tutt'Europa (per la penisola il concorso ha riguardato otto location di città e province come Roma, Catania, Verona, Firenze, Gallipoli, Padova, Napoli), che hanno dovuto reinterpretare il distillato dando vita ad un vero e proprio party di compleanno, organizzando ogni cosa: dalla mixology al food, passando per l'animazione e i brindisi finali.

Una sfida, quella tricolore, vinta come detto dal Convivium Bar, locale di proprietà di Guido e Federica Coffa situato nel corpo centrale della tenuta ai piedi dell'Etna. «*L'ambientazione è stata molto coinvolgente, anche grazie all'allestimento in cui lavoriamo* - spiega Paolo Sanna a *Mixerplanet* -. *Il bar si trova infatti in una* ***casa padronale di un'azienda di 25 ettari di fine Settecento.*** *Per l'intrattenimento avevamo un duo chitarra e voce su base swing e un dj che ha sostenuto la serata con musica anni 80/90. Le persone hanno potuto socializzare anche grazie ai divanetti che si potevano spostare all'interno del bar*».

IL COCKTAIL VINCITORE

Cocktail classici o nuove creazioni hanno celebrato la storia della Maison Rèmy Martin, ma lo star drink è stato **"Clementine"** di Paolo Sanna, che non era da solo ma accompagnato da cinque bartender collaboratori, che hanno creato una drink list a cui si è aggiunto il suo cocktail.

«*Il drink si chiama Clementine in onore della nostra azienda agricola con produzione propria che si occupa di raccolta di clementine da cui otteniamo il succo che utilizziamo tutto l'anno, e questo ci ha permesso di creare un drink a km zero e zero sprechi* - continua il bartender -. *Clementine è* ***a base di 50 ml di Remy Martin 1738, a cui si uniscono 30 ml di spremuta di limone di Monaci delle Terre Nere, e 20 ml di miele delle api nere speziato al sale di trapani,*** *ottenuto aggiungendo al miele dell'acqua e del sale di Trapani da cui si ottiene prima un composto e poi uno sciroppo. Alla fine, abbiamo messo in un sifone da soda il succo delle clementine, creando una soda al succo di clementine con i nostri prodotti. Come guarnizione, abbiamo utilizzato il fiore di lavanda*».

La tecnica utilizzata è stata **"shake and pure"**. «*Si shakerano tutti gli ingredienti, tranne la soda che viene messa all'inizio e crea una schiuma sodata*. *Dopo aver shakerato tutto, si mette il composto dentro ad un tumbler alto*».