Pin?a Colada Cup 2024: il vincitore è Kevin Bryan Gibson (Artisan Cafè)

20240715101641kevinbella-ac568c8e

“Il cocktail che mette in un bicchiere il profumo allegro e tropicale di Porto Rico”, così esclamò **Ramòn Monchito** quando servì il suo primo Pin?a Colada.

Questo aneddoto, riportato nel libro *101 cocktail IBA. Lista ufficiale 2024* (Iswr), descrive il drink protagonista della seconda edizione della **Pin?a Colada Cup Lombardia**, la competizione organizzata dall’**Unplug di Bergamo in collaborazione con Ghilardi Selezioni,** in cui ha trionfato il bartender bergamasco **Kevin Bryan Gibson dell’Artisan Cafè**. Al secondo posto, invece, Diego Torretta del Barrier e al terzo posto Filippo Gelmini dell’Easy Drink and Food, anche questi locali a Bergamo.

Combinando la filosofia del suo locale dedicata agli home made ai suoi gusti personali, **Gibson ha unito il maki giapponese e gli ingredienti del cocktail portoricano** per creare il twist necessario per portarsi a casa la vittoria. I protagonisti indiscussi della giornata sono stati il **rum DonQ Gold e la crema di cocco Coco Lo?pez**, a cui il vincitore ha aggiunto wasabi, un estratto d’ananas crioconcentrato, un cordiale di riso, un’Angostura al salmone e rim di alga nori, per preparare il suo cocktail **Coco Maki**.

AL RITA TIKI'S ROOOM LA SECONDA EDIZIONE DELLA PINA COLADA CUP

La storia ufficiale del Pin?a Colada si dice risalga agli anni 50, ma la bevanda con solo rum e ananas era già presente da molto prima. È solo **nel 1954, però, che Ramon Lo?pez Irizarry commercializzò la crema di cocco già pronta, Coco Lo?pez**, **e così Ramòn Monchito Merrano Pèrez al Beachcomber Bar del Hotel Caribe Hilton di Porto Rico creò il Pin?a Colada** aggiungendo il nuovo latte di cocco al succo d’ananas e al Rum DonQ Gold, inventato nel 1934 dalla famiglia spagnola Serrallès trasferitasi sull’isola nell’Ottocento. Dal 1978, il Pin?a Colada è diventato il

drink ufficiale dell'isola che ogni anno **il 10 luglio festeggia il Giorno Nazionale del Pin?a Colada.**

È proprio per celebrare il cocktail che l'Unplug di Bergamo in collaborazione con Ghilardi Selezioni ha ideato la **Pin?a Colada Cup**, lo scorso anno destinata solo ai bartender della città di Bergamo e quest'anno estesa a tutta la Lombardia. Numerosissime sono state le candidature postate sui social con la preparazione del Pin?a Colada, e alla semifinale sono arrivati i 10 migliori bartender della regione che si sono poi sfidati in modalità 1 a 1 attraverso 5 battle al bancone dell'Unplug, venendo giudicati da mystery guest.

La finale a 5 si è svolta proprio il 10 luglio al Rita Tiki's Room a Milano. Oltre ai primi tre classificati, si sono esibiti al bancone anche Sergio Belli del Bu Cheese Bar a Bergamo e Angelo Fanti del Darsena 21 di Brescia. Così, i 5 finalisti hanno portato il loro twist sul cocktail per convincere la giuria composta **da Paolo Sanna, titolare del Banana Republic a Roma, Alessandro D'Alessio, head bartender del Rita Tiki's Room, Francesco Vavassori, titolare dell'Unplug di Bergamo e Rossella De Stefano, direttrice di *Mixer*,** che a sorpresa hanno chiesto la preparazione di un Daiquiri per decretare il vincitore finale.

I cocktail preparati durante la giornata sono stati apprezzati dai quattro giudici che hanno ricordato l'importanza della tecnica, imprescindibile soprattutto per drink mitici come il Pin?a Colada.

PRIMO CLASSIFICATO: COCO MAKI DI KEVIN BRYAN GIBSON

45 ml DonQ Gold
15ml Coco Lo?pez e wasabi
40ml Estratto di ananas crioconcentrato
40ml Cordiale di riso
Angostura al salmone
Rim di alga Nori

Bicchiere: Collins
Tecnica: shake and strain su stecca d'ananas

SECONDO CLASSIFICATO: THINK PINK DI DIEGO TORRETTA

45 ml kombucha all' Ananas
45 ml DonQ Gold
30 ml liquore fiori di sambuco ai mirtilli

30 ml Coco Lo?pez
22,5 ml limone

Garnish: mirtilli freschi

Bicchiere: Tumbler basso

Tecnica: Shake and strain su cubetti

TERZO CLASSIFICATO: PORNO COLADA DI FILIPPO GELMINI

30ml rum DonQ Gold
45ml premix passion e vaniglia
15ml Coco Lopez
1bs s. Limone
Qb sale agrumi

Garnish: ananas disidratato

Bicchiere: Collins

Tecnica: Blend