Matteo Cassetta e Gabriele Pagano sul podio della Tigullio Cocktail Celebration

20240902163836locandina-d1220f00

Buona la prima per la **Tigullio Cocktail Celebration,** competizione tra i migliori locali di **Rapallo e Santa Margherita**, andata in scena lo scorso 29 Agosto presso il **Chiosco della Musica**, sul lungomare di Rapallo. L' iniziativa, patrocinata dal comune di Rapallo, è organizzata da **Confcommercio Ascom Genova, Civ "Civediamo a Rapallo", Aibes sez. Genova, l'agenzia Robjoy di Roberta Ticchi e la media partnership di Mixer.**

LA SFIDA TRA GLI UNDICI

Coordinati da **Giorgio Pocorobba**, bar manager dell'Excelsior Palace Hotel Rapallo, gli undici barman saliti in pedana hanno saputo rendere omaggio al Tigullio e alle eccellenze del territorio, di fronte alla **giuria composta da Marina Porotto di Confcommercio, Dorotea Giavina, consigliere comunale per le politiche giovanili, Stefano Bergamino di Amaro Camatti, Rossella De Stefano di Mixer, Luca Dellacasa di Aibes sez.Genova. Presentatore per l'occasione Antonio Gori, responsabile dell'Accademia Culturale di Rapallo.**

I DUE VINCITORI

Due i vincitori ex equo, entrambi di Rapallo, che presenzieranno sul palcoscenico di Palatofino in Portofino, evento di consolidato successo che, ad aprile 2025, vedrà la sua terza edizione: **Matteo Cassetta del Caravaggio con il cocktail Conte ligure e Gabriele Pagano del Salotto di Rapallo con Il drink Newton.**

Soddisfatti gli organizzatori che hanno potuto contare sulla collaborazione di **partner come San Pellegrino, Amaro Camatti, Ice Store e Cheers Cocktail Catering**. Buona l'affluenza di spettatori richiamati anche dall'esposizione della **"CinCento di Mil Sabores" e "Kitt di Supercar",** appositamente allestite sul lungomare di Rapallo.

COCKTAIL NEWTON DI GABRIELE PAGANO

Ingredienti

4 cl Vermouth di Torino Riserva Carlo Alberto

3 cl St. Germain liquore ai fiori di Sambuco

3 cl Amaro Camatti 2 cl succo di lime fresco

2 drop Aromatic Bitter Fee Brothers Peach

Preparazione

Shake and double strain. Servire in highball con crusta aromatizzata al peperoncino e lime. Decorare con fiori eduli.

COCKTAIL CONTE LIGURE DI MATTEO CASSETTA

Ingredienti

4 cl Amaro Camatti

4 cl Portofino Gin

2 cl di Basanotto

2 cl Rossese Doc Riviera ligure di Ponente

Preparazione

Build. Servire in un bicchiere napoleon con top di vellutata di gin e foglie di basilico