Do It Dry! The Pierre Ferrand Dry Curaçao Competition, iscrizioni aperte sino al 25 ottobre

20240924164200dry2024-ee53a505

Sono aperte le iscrizioni per **Do It Dry! The Pierre Ferrand Dry Curaçao Competition**, gara di bartending giunta alla sua quarta edizione. Quest'anno i partecipanti dovranno mettere al centro del loro drink Pierre Ferrand Dry Curaçao, liquore all'arancia **importato e distribuito in Italia da Compagnia dei Caraibi**, **ma spingendosi oltre l'uso tradizionale e utilizzando quindi creatività e innovazione** per creare una ricetta inedita.

Obiettivo della sfida è **realizzare un cocktail che utilizzi un minimo di 2 cl di Pierre Ferrand Dry Curaçao e lo stesso liquore in una lavorazione aggiuntiva**. Sarà proprio questa lavorazione ad aiutare i mixologist a riportare il liquore all'arancia al centro, esaltandone le caratteristiche con varie tecniche come la **creazione di un cordiale, la chiarificazione, l'infusione, la riduzione, la ridistillazione, l'invecchiamento, la sferificazione e la realizzazione di un sale aromatizzato.**

LE FASI DELLA GARA

Dal 23 settembre al 25 ottobre, tutti i bartender professionisti potranno presentare la loro ricetta **tramite il portale dedicato**. Le ricette verranno valutate da due giudici dal team advocacy di Compagnia dei Caraibi e due del team advocacy di Maison Ferrand sulla base di: **bilanciamento degli ingredienti, originalità, attinenza al tema dell'edizione, presentazione del cocktail e di se stessi.**

Sei i finalisti che il prossimo 11 novembre si sfideranno presso Piano 35 Lounge Bar (Grattacielo Intesa San Paolo, C.so Inghilterra, Torino). Qui i bartender dovranno presentare la loro creazione e proveranno a convincere una giuria composta da un giornalista del settore, un representative di Maison Ferrand e un advocacy manager di Compagnia dei Caraibi.

Il vincitore - che segue nella Hall of Fame della Do It Dry! The Pierre Ferran Dry Curaçao Competition Francesco Giorgi, Luca Bruni e Federico Casucci - **strapperà un biglietto per un viaggio educational in distilleria Maison Ferrand** presso Château de Bonbonnet, nella regione del Cognac in Francia.