The Vero Bartender, la finale Global all'inglese Miley Kendrick

20250410201557fab03962-37d602a5

SI chiama **Miley Kendrick e arriva dal Regno Unito** la vincitrice della Finale Global di The Vero Bartender, la competizione internazionale promossa da Amaro Montenegro che per la 7° edizione ha scelto il tema “2165. Shaping The Future”, invitando i partecipanti a proiettarsi 140 anni nel futuro per celebrare il 140° anniversario del brand.

Dopo il trionfatore dello scorso anno Luca Bruni, il premio fa dunque tappa all'estero al termine di una gara tenutasi presso DumBO - Distretto Urbano Multifunzionale di Bologna, dove si sono sfidati **i migliori bartender di 8 Paesi (Australia, Canada, Cina, Emirati Arabi Uniti, Messico, Regno Unito, Spagna e USA)**, oltre all’Italia rappresentata da Alice Musso (già vincitrice della Finale Italia della competizione). A giudicarli una prestigiosa giuria composta da Rudi Carraro, Global Brand Ambassador di Gruppo Montenegro; Luca Bruni, vincitore globale The Vero Bartender della scorsa edizione e bartender al Depero Club di Rieti; Marc Alvarez, co-owner e fondatore del Sips & Esencia di Barcellona (n.3 nella lista dei 50 Best Bars nel 2023); Julie Reiner, giudice di Drink Masters (talent show su Netflix), rinomata mixologist, autrice e founder di alcuni dei più rinomati bar di New York come il Flatiron Lounge, Lani Kai e Clover Club.

CHI E' LA VINCITRICE

Bartender del Call Lane Social di Leeds, Miley Kendrick ha conquistato il gradino più alto del podio con il suo **‘Through the Wormhole’, un’ode al futuro del cibo e della sostenibilità, dove non ci sono ancora le auto volanti e tutti sembrano mangiare... insetti**. Tratti distintivi di queste umili creature: sono pieni di proteine, coltivabili all’infinito e non emettono CO2. **Ingredienti: 45ml di Amaro Montenegro; 25ml di Critter Infused Dry sherry; 15ml di Ovenproof Gin; 1 dash di Walnut bitters; 4 dash di Worm salt Saline**.

È Miley dunque ad aggiudicarsi dunque in premio un viaggio a Barcellona, guidato da Marc Alvarez, per vivere un'esperienza immersiva di tre giorni in una delle capitali della mixology internazionale. In programma, masterclass dedicate sul concept e sul menu del Sips & Esencia di Barcellona, tour enogastronomici della città e la possibilità di vivere 'da dietro le quinte' uno dei migliori locali al mondo. A corredo anche il coinvolgimento in varie attività di Amaro Montenegro durante l'anno, come la partecipazione a trade show, masterclass ed eventi di brand.

OLTRE LA COMPETIZIONE

Chiusa l'edizione 2025 della competizione, prosegue intanto il **Residency Program di The Vero Bartender**, programma di alta formazione che per 5 giorni offre ai bartender finalisti attività formative, culturali e ludiche, come masterclass, challenge e bar tour nella città di Bologna.

È dedicata invece al grande pubblico e agli appassionati la prima **Amaro Montenegro Week**, appuntament che fino al 13 aprile animerà Bologna, la 'casa del brand', con momenti di degustazione e speciali drink list in circa 30 locali sparsi per la città - tra cocktail bar e ristoranti - per assaporare Amaro Montenegro sia nella versione liscia o con ghiaccio, sia come ingrediente in miscelazione. I Cocktail Bar dove poter degustare le **speciali drinklist di Amaro Montenegro**: Bamboo, Donkey, Ruggine, Velluto, Volare, Nu Lounge, Casa Azzoguidi, King Cole, The Social Hub, Macondo, Camera con Vista, Sonora, Tuate, Pastis, Bar Vittorio, Angolo B, Vanilla, Le Mercanzie, I Conoscenti. I Ristoranti dove poter degustare Amaro Montenegro nella versione liscia o con ghiaccio: Rodrigo, Da Nello al Montegrappa, Casa Azzoguidi, Buca di San Petronio, Casa Merlò, Parlor, Biagi, Trattoria al 15, Osteria al Rosso.

I LOCALI ADERENTI ALL'AMARO MONTENEGRO WEEEK

Futuristiche le proposte di cocktail arrivate dai partecipanti – tra drink 'manifesto' per la pace e l'ambiente a quelli low alcol e zero-waste, tra viaggi "spaziali" ed esperienze virtuali – che quest'anno hanno trasformato The Vero Bartender in una sfida all'insegna di tecniche moderne e storytelling visionari in grado di offrire uno spaccato di alto livello sui trend e le idee all'avanguardia che caratterizzeranno la mixology del futuro.

I Cocktail Bar dove poter degustare le **speciali drinklist di Amaro Montenegro**: Bamboo, Donkey, Ruggine, Velluto, Volare, Nu Lounge, Casa Azzoguidi, King Cole, The Social Hub, Macondo, Camera con Vista, Sonora, Tuate, Pastis, Bar Vittorio, Angolo B, Vanilla, Le Mercanzie, I Conoscenti. I Ristoranti dove poter degustare Amaro Montenegro nella versione liscia o con ghiaccio: Rodrigo, Da

Nello al Montegrappa, Casa Azzoguidi, Buca di San Petronio, Casa Merlò, Parlor, Biagi, Trattoria al 15, Osteria al Rosso.