Como Lake Cocktail Week 2025, vince Luca Salvioli con Sensuum

20250714101210lucasalvioli-como2025-c7ef05b8

È il Bar Manager **Luca Salvioli** del Musa Lago di Como con **Sensuum** a vincere la sesta edizione della **Como Lake Cocktail Week**, nei saloni illuminati di rosso Campari di Villa Carminati Resta.

Sesuum viene definito “un drink perfetto per gusto e bilanciamento, di grande tecnica”, realizzato con Diplomático Reserva Exclusiva, Campari e un cordial Kintsugi a base di mela, latte, caramello salato, miso, agrumi e una nota profumata alle cinque spezie. Il drink è stato accompagnato da una namelaka con kefir e fava tonka. «*Sono davvero felice dei risultati di questa edizione: la miscelazione comasca ha raggiunto un livello altissimo. Il podio è composto da tre grandi barman, distanziati l’uno dall’altro di un solo punto. È un orgoglio vedere come, anno dopo anno, la competizione sia cresciuta in qualità, conoscenza e attenzione*», racconta **Annalisa Testa**, giornalista e founder delle Cocktail Week del Lago di Como, di St. Moritz e di Taormina.

IL PODIO E GLI AWARDS

Al secondo posto c’è **Andrea Lanzone**, Head Bartender di Passalacqua, con il suo **Sinestesia**, preparato con Belvedere Vodka lavorata con fat wash all’olio extravergine d’oliva, distillato di foglia di limone, distillato di germogli di pino, distillato di muschio, vermouth rosso, zucchero semolato bianco e albumina vegetale. Al terzo posto, invece, **Andrea Attanasio**, owner di Fresco Cocktail Shop, che ha portato in tavola un vero e proprio menu degustazione intitolato **Taste** e composto da un Campari Bubbles, un cocktail preparato con Campari carbonato con miele fermentato del Lago di Como e infuso con tisana floreale, abbinato a un finger food di spaghetti stampati in 3D di Artisia by Barilla con pecorino, maiale nero croccante e uova marinate. E poi una seconda portata composta da un Martini cocktail preparato con Belvedere Vodka o Ginarte Dry Gin, Vermouth naturale e acqua distillata infusi con aglio fermentato, lattuga e cipollotto abbinato a una picanha speziata. E, per concludere, un “Caffè tra le nuvole” preparato con caffè della valle Mazateca e Paranubes Rum, il tutto

accompagnato da acqua S.Pellegrino.

Quest’anno gli organizzatori della Como Lake Cocktail Week hanno scelto di premiare con il **Premio della Critica** il team di **Villa Lario** per aver al meglio interpretato il tema 2025, **TASTE!**, un’immersione nel concetto di gusto nella mixology, un viaggio profondo e multisensoriale alla scoperta dei sapori che si fondono in un bicchiere.

Infine, il **Campari Award**, premio che onora il barman che meglio ha celebrato ed esaltato il Campari nella ricetta del suo signature cocktail, è stato consegnato a **Gianfranco Chavez**, Head Mixologist di Ceccato Garden Bar, che ha preparato **Another Drink in the World**, una sapiente miscela di Campari, Aperol, Picaflor Mezcal, Umeshu, Aperol, Yuzu Kosho infuso con peperone giallo, peperoncino dolce e soia, sciroppo di zucchero. Il vincitore, oltre alla iconica bottiglia di Campari da 3 litri consegnata durante la premiazione, sarà invitato a vivere un’esperienza unica a Venezia in occasione della **82esima edizione del Festival del Cinema nella lounge Campari**.

Matteo Eusebi, Bar Manager di Kincho, cocktail bar dello Sheraton Lake Como, si è distinto per il miglior twist sul Martini cocktail con Ginarte Dry Gin.