Giorgio Simone Porreca vince l’edizione 2025 della Sabatini Cocktail Competition

20250910172522sabatinicomp25-7-b07f98bf

E' Giorgio Simone Porreca, bartender del Mag Cafè di Milano, il vincitore dell’edizione 2025 della Sabatini Cocktail Competition. La gara di bartending organizzata da Sabatini Gin – il London Dry Gin nato a Cortona, sulle colline aretine, guidato dalla famiglia Sabatini e distribuito da Compagnia dei Caraibi – è stata dedicata quest’anno al tema **The American Dream**, con la speciale partecipazione di Valentino Longo del Viceversa di Miami. Un’edizione che ha sfidato i concorrenti e i finalisti a reinterpretare i grandi classici della mixology e dell’aperitivo italiano con un tocco di stile.

Lo scorso 8 e 9 settembre, a Cortona, si è svolta la sfida finale durante la quale Porreca ha sfidato dietro al bancone gli altri finalisti provenienti da tutta Italia. Qui i concorrenti hanno dovuto riprodurre i due cocktail presentati durante le selezioni e che gli sono valsi l’accesso alla finale – uno a base Sabatini Gin e uno a base Sabatini 0.0 – esaltando la versatilità del prodotto e celebrando l’aperitivo come momento di incontro, condivisione e creatività, la stessa che ha reso celebre Viceversa, portando il rito dell’aperitivo italiano oltreoceano. **Durante la fase finale della competizione i finalisti hanno dovuto così onorare lo spirito del “The American Dream”**, portando la loro visione del rito italiano dell’aperitivo oltre i confini nazionali. **Sul podio, oltre al vincitore, Michele Stagno di Sartoria Miscelazione Democratica (Palermo) e Lorenzo Bertone del Depero Club (Rieti).**

Il panel di giurati, composto da Enrico Sabatini – co-founder e general manager, in rappresentanza della famiglia e del brand; Valentino Longo, bartender italiano ora a Miami, fondatore di Viceversa; Emanuele Russo, Spirits Specialist di Compagnia dei Caraibi; Mirko Marcelli, chef di Osmosi, Montepulciano ha così premiato Giorgio Simone Porreca. Oltre al titolo, **Porreca vince un biglietto per Miami**, dove vivrà un esclusivo stage al fianco di Valentino Longo ed il suo team, con una guest night finale che gli permetterà di firmare una drink list Sabatini proprio dietro al bancone del cocktail bar Viceversa.

I COCKTAIL VINCITORI DI GIORGIO SIMONE PORRECA

Sabatini Gin: Liberty Martini

Ingredienti

45ml Sabatini Gin

15 ml Mandorla Amara home made

15 ml Vermouth Superiore Extra Dry Carlo Alberto

Garnish

10 ml Vermouth Superiore Extra Dry Carlo Alberto al pane home made in nebulizzazione

Francobollo in carta di riso profumata di pane e piccolo aperitivo conviviale con mandorle sotto salamoia.

Sabatini 0.0: Giovannino

Ingredienti

40ml Sabatini 0.0

25 ml Apple Pie Shrub Home Made

40 ml Match Mediterranean Tonic

Garnish

Top foam di basilico e olio extra vergine d’oliva home made