Michele Pedrett vince la Global Final dell’AkademyLab 20/20 Cocktail Competition 2025

20250923190639tiramisuperasiago-michelepedrett2copia-8770a7f9

E' Michele Pedrett il vincitore della Global Final dell’AkademyLab 20/20 Cocktail Competition 2025 promossa dalla distilleria vicentina Rossi d'Asiago. Dopo la vittoria dello scorso anno, quando a vincere la fase finale del contest svoltosi come da tradizione sull'altopiano era stata Oksana Tykhanska, ventiquattrenne barlady al Flacon bar di Odessa, il 2025 ha visto trionfare il barman del Cape of Senses – Torri del Benaco che ha sconfitto gli altri bartender provenienti da Ucraina, Regno Unito, Lituania, Lettonia e Cina.

Ai finalisti (Alexander Gill di Bar Azita - Harpenden; R?ta Klemkait? dell’Adata bar – Vilnius; Anastasija Kazarina del D.O.M. Bar - Daugavpils; Zini Xue del Bar Soar – Chongqing; Elisa Locci barlady al Forte Village – Pula; Olha Tochka barlady all’Hendrik’s bar –Kiev; e per l'appunto Michele Pedrett barman al Cape of Senses – Torri del Benaco) è toccato il compito di realizzare un cocktail inedito utilizzando come base uno dei brand iconici della distilleria Rossi d’Asiago, a scelta tra Antica Sambuca, la linea di liquori per cocktail Volare e Kranebet Botanic Gin uno dei primissimi gin italiani dal 1924.

LA FINALE NELL'AKADEMYLAB DI ASIAGO

Un format, quello scelto anche quest'anno da Rossi d'Asiago per l'ultimo atto della competizione, che ha regalato ai finalisti un’esperienza unica sull’Altopiano alla scoperta della distilleria e del territorio: dalla visita alla Malga Verde di Asiago, al tour guidato dell’AkademyLab, passando per la degustazione sensoriale con l’esperto Michele Di Carlo, per concludersi con l’esibizione dei finalisti davanti alla giuria. Non a caso, la finale si è svolta proprio all'interno dell’AkademyLab 20/20, la sede multisensoriale della Rossi d’Asiago che rappresenta uno spazio immersivo pensato per raccontare a

360° le radici e la filosofia dei distillati del brand.

«*È stato sorprendente vedere come i prodotti storici della distilleria Rossi d'Asiago sappiano parlare ancora oggi il linguaggio della mixology contemporanea, senza mai perdere la loro identità* - hanno sottolineato i giudici -. *Un confronto di altissimo livello che ha dato vita a proposte cocktail originali e raffinate. Decretare un unico vincitore non è stato affatto semplice*».

A conquistare il palato dei giudici è stato dunque Michele Pedrett con il suo cocktail "Tiramisuper Asiago". Una carriera dietro il bancone iniziata da giovanissimo e arricchita da importanti esperienze all'estero a Londra e Berlino. Il suo cocktail è stato definito "una coccola per il palato, un dolce momento da condividere a fine pasto".

TIRAMISUPER ASIAGO: IL COCKTAIL VINCITORE

Ingredienti

30 ml Kranebet Botanic Gin

30 ml Volare Espresso Coffee

10 ml Volare Butterscotch

5 ml Volare Amaretto

5 ml Volare White Cacao

Panna shakerata

Garnish

Spolverata di Cacao Amaro

Bicchiere

Old Fashioned

Tecnica di preparazione

Build

I FINALISTI

ROSES IN DECEMBER

Alexander Gill (Bar supervisor presso Bar Azita - Harpenden, UK

Ingredienti

35 ml Volare Lychee

25 ml Kranebet Botanic Gin

15 ml Volare Triple Sec

25 ml Succo di lime e rosa chiarificato

15 ml Sciroppo di zucchero

Garnish

Petalo di rosa

NOTE DI NATURA

Anastasia Kazarina, Barman presso D.O.M. Bar - Daugavpils, Lettonia

Ingredienti

40 ml Kranebet Botanic Gin

20 ml Volare Banana ?

30 ml Succo di Carota

Una goccia di Angostura bitter

Garnish

Uva e foglie di basilico

REGINA D'ESSENZA

R?ta Klemkait?, Barlady presso Adata Bar - Vilnius, Lituania

Ingredienti

20ml Kranebet Botanic Gin

20ml Volare Elderflower

10ml Volare White Cacao

50ml Cordiale al pompelmo e yuzu

Garnish

3 gocce di olio di limone

Acqua ai fiori d'arancio

Striscia di glassa di zucchero aromatizzata al Volare

Elderflower e Volare White Cacao

COUNTRY ROAD, TAKE ME HOME

Xue Zini, Barlady presso Bar Soar – Chongqing, Cina

Ingredienti

30 ml Rye Whisky

30 ml Volare Triple Sec

10 ml Vino di prugna

10 ml Sherry Fino

10 ml Agresto

Garnish

Un piatto di costolette in agrodolce

A FUOCO

Olha Tochka, Barlady presso Hendriks bar – Kiev, Ucraina

Ingredienti

30 ml Volare Peach

30 ml Aquavit

30 ml cordiale all'ananas, finocchio e rucola

60 ml Prosecco extra dry

3 gocce di Peychaud's Bitter

Garnish

Chiave di Cioccolato bianco

DOPO

Elisa Locci, Bar manager presso Forte Village – Pula, Italia

Ingredienti

40 ml Kranebet Botanic Gin

20,5 ml Volare Red Cinnamon

50 ml cordiale al pompelmo rosa, limone, miele

Oli essenziali di scorza di pompelmo in superficie

Garnish interna

Scorza di pompelmo, fiore edule

Garnish esterna

Gel ottenuto dagli scarti del pompelmo rosa e Volare Amaretto