# Bordiga US Competition, il vincitore viene da Phoenix. E' Maxwell Berlin

202510131301346m3a3338-b181d57c

Un punch caldo e profumato di erbe montane, realizzato da un bartender proveniente dal deserto dell'Arizona, Maxwell Berlin, e catapultato nelle Alpi occitane avvolte dalle nubi a fare foraging e raccogliere bacche di ginepro ("qui ieri c'erano 10 gradi, da dove sono venuto 37" ha confessato) sembra un ossimoro, una assurdità. Eppure è stata Camoscio Cidre, la creazione di Maxwell a spuntarla tra i quattro drink realizzati dai finalisti della quarta edizione della Bordiga US Competition, competizione organizzata dalla storica azienda cuneese con lo scopo di diffondere la conoscenza dei suoi prodotti nel mercato statunitense.

**I MAGNIFICI QUATTRO FINALISTI**

I quattro professionisti di quest'anno sono arrivati da Los Angeles, New York, Phoenix e Orange County e si sono sfidati sabato 28 settembre al Galì Bistrot di Piazza Galimberti a Cuneo.

Erano **Pete (Patricia) St. Peter** da Los Angeles, dove gestisce il Capri Club, oltre a lavorare come consulente. Il Capri Club a Eagle Rock è un aperitivo bar di quartiere con una lista di amari in costante aggiornamento, cocktail focalizzati sull'aperitivo e cibo italiano. St. Peter si definisce "creatrice di libagioni, ma... soprattutto martini" e "padrona del caos dei cocktail Amari". Il Capri Club ha una vetrina aperta sulla strada e un'atmosfera informale. **Truman Severson** da Orange County ha un percorso particolare: ha iniziato lavorando nel settore del caffè prima di passare alla mixology. Oggi è titolare di tre locali – Hopper and Burr, Pioneer e Gemini Wine Bar – dove applica a cocktail e vini la stessa attenzione ai dettagli appresa nell'estrazione del caffè.

**Katrina Sobredilla** da New York lavora al bar 8282 nel Lower East Side, un locale coreano dove crea cocktail con ingredienti naturali seguendo una filosofia farm-to-table. Di origini filippine, i nonni erano agricoltori, e questa eredità influenza il suo approccio alla stagionalità degli ingredienti. Per la competizione ha presentato un cocktail con Coca Cola che richiamava i primi sapori incontrati quando

è arrivata negli Stati Uniti da bambina. **Maxwell Berlin**, il vincitore, è un bartender di Phoenix. Fino a poche settimane prima della competizione era bar director di Quartz, locale che ha chiuso proprio questo settembre dopo quasi due anni e mezzo di attività.

**MA PRIMA, LA RACCOLTA DEL GINEPRO**

Il giorno prima della finale, i quattro concorrenti hanno partecipato alla Festa della Raccolta del Ginepro a Montemale di Cuneo. La giornata è iniziata di primo mattino sui pendii alpini con un'escursione delle squadre di volontari che hanno raccolto le bacche utilizzate nella produzione dell'Occitan London Dry Gin, l'ingrediente base dei cocktail che i concorrenti avrebbero preparato il giorno seguente.

L'attività ha permesso ai bartender di vedere da dove proviene la materia prima con cui avrebbero lavorato il giorno successivo: una vera esperienza per professionisti abituati a ordinare prodotti da distributori.

**LA COMPETIZIONE**

Il regolamento della Bordiga US Competition era piuttosto stringente. Ogni cocktail doveva contenere almeno 30 ml di Occitan London Dry Gin come base. Tutti gli altri prodotti Bordiga – vermouth, bitter, aperitivi, amari e liquori – venivano forniti dall'azienda. Gli ingredienti esterni al portfolio Bordiga dovevano essere portati dai concorrenti. I prodotti homemade andavano comunicati in anticipo. Frutta fresca, verdure ed erbe aromatiche sono state fornite da Bordiga tenendo conto della disponibilità stagionale.

La mattina del 28 settembre, al Galì Bistrot, i quattro bartender hanno presentato i loro cocktail davanti a una giuria tutta al femminile. I quattro cocktail presentati sono stati: **Friendship** (Gin Occitan, Amaro Bordiga, granatina, Coca Cola, gelato alla vaniglia, schiuma di amaro ai fichi), mixato da Katrina Sobredilla; **Bordiga Bacio** (Gin Occitan, Vermouth Rosso Bordiga, Vermouth Extra Dry Bordiga, Maraschino Bordiga, Bitter Rosso Bordiga, scorza di arancia e limone) di Pete St. Peter; **Bordiga 002** (Gin Occitan, Vermouth Bianco Bordiga, Amaro Centum Herbis, tè alla camomilla, clorofilla), la creazione di Truman Severson; e **Camoscio Cidre** (Gin Occitan, Amaro St Hubertus, Join Fruit succo di mela non filtrato, infuso di erbe locali, sciroppo di miele) di Maxwell Berlin.

Durante il weekend si era creato un clima di complicità tra i partecipanti, consolidato durante la giornata in montagna. Il premio vero e proprio era già stato vinto da tutti: il viaggio in Italia, la visita alla distilleria e l'esperienza sul territorio.  Alla fine l'ha spuntata Maxwell Berlin, che si è portato a casa

una coppa come simbolo della vittoria.

**LA RICETTA VINCITRICE: CAMOSCIO CIDRE**

Ingredienti

1.25 oz Bordiga Ocitan Gin

0.75 oz Amaro St. Hubertus

5 oz succo di mela pressato non filtrato

5 oz succo di agrumi fresco

Mazzetto aromatico di camomilla ed erbe alpine raccolte con foraging

0.25 oz sciroppo di miele locale 2:1

Servizio

Servire caldo in una tazza

Garnish

Fiore di montagna e un bastoncino di cannella