110 lode: a Saint Vincent vince Susanna Dal Cin, bartender dell'Aman Venice

202511190936255828134 84-1805744117963914 7-3390484537536322084-n

Giovane, per non dire giovanissima. Ma già abituata ai grandi palcoscenici della mixology italiana e non, come quello dell'Aman Venice dove lavora sotto la guida del suo Maestro Antonio Ferrara. E' stata Susanna Dal Cin a vincere il titolo di Hotel Bartender of the Year 2025 nel corso dell'edizione 2025 di 110 e Lode, l'appuntamento che insieme al premio Order of Merit, si svolge ogni anno nella cornice del Grand Hotel Billia di Saint Vincent per celebrare l’eccellenza dell’hôtellerie e dell’arte della miscelazione.

110 E LODE: VINCE IL COCKTAIL "ANIMA"

A contendersi uno dei riconoscimenti più ambiti del panorama della bar industry tricolore sono arrivati in Valle d'Aosta 30 concorrenti in rappresentanza dei migliori cocktail bar d’hotel cinque stelle della penisola (dal Mandarin Oriental al Four Seasons, passando per Belmond, Rosewood, Rocco Forte, Bulgari e St. Regis), chiamati a sfidarsi nell'ideazione di cocktail d’autore ispirandosi al tema scelto quest'anno, “Celebrating Stars”. Obiettivo: proporre creazioni originali in abbinamento ad un ingredienti principale fornito dai brand partner che dovra? essere esaltato all’interno della ricetta, per ottenere un cocktail capace di unire tecnica, estetica e storytelling tipiche dell’accoglienza italiana.

Per giudicarli, nella fasi eliminatorie, è stata chiamata una giuria d'eccezione composta dal campione in carica Gabriele Fantino (QUI il resoconto della sua vittoria dello scorso anno), dallo storico storico capo barman dell’Hotel Cipriani Walter Bolzonella e dall’esperto del settore Fabio Bacchi, che hanno selezionato per la finale a tre, oltre alla vincitrice, Mattia Capezzuoli (bar manager dello Stravinskij Bar presso l'Hotel de Russie di Roma) con il suo Red Eclipse (un twist sul Negroni a base mezcal, ottenuto utilizzando Tassoni Bitter del lago) e Riccardo Lodovichi, Head Bartender del St.Regis Venice, con Way To Venice, twist sul Bloody Mary realizzato con Grappa Casta Castagner. Per tutti loro il compito di trasportare "tra le stelle" i 10 membri di una nuova giuria, questa volta riuniti come

dei clienti qualsiasi intorno a un ideale bancone del bar, a colpi di talento, sensibilità e stile.

A trionfare è stata Susanna Dal Cin, veneziana di Jesolo da pochi anni bartender all'Aman Venice, con il suo “Anima”. Signature cocktail a base di OF Dorange Bonollo (gli altri ingredienti parlano di zucchero muscovado, rye whiskey, porto e crumble di cioccolato) che ha voluto omaggiare la libreria del celebre albergo, esposta ai venti della laguna provenienti da levante, dove i profumi e gli odori del Mediterraneo meglio si armonizzano con le note di cuoio del luogo. Al secondo posto nel ranking finale, riconfermandosi nella top 3 come lo scorso anno, Mattia Capezzuoli, mentre terzo, con la sua sicurezza dietro al bancone, Riccardo Lodovichi.

CHI SONO I NUOVI AMBASCIATORI DELL'OSPITALITA' ITALIANA

A fare da ideale accompagnamento all'edizione 2025 di 110 e lode non poteva mancare il premio Order of Merit (riconoscimento anch'esso frutto della mente di Danilo Bellucci, e oggi guidati da Francesco Cione, Director of Operations Italia per il gruppo Giraudi, in qualità di managing director), che ogni anno vede la nomina di otto nuovi ambasciatori dell’ospitalità italiana, tutte personalità che nel corso del loro percorso professionale si sono distinte per dedizione e capacità di diffondere la cultura del bar e dell’accoglienza di qualità.

Questa volta l’onore è stato attribuito a Franco Gasparri (Master Ambassador per United Distillers (Diageo) e maestro riconosciuto del whisky); Mattia Pastori (bartender e imprenditore di Nonsolococktails); Federico Mastellari (fondatore di Drink Factory); Angelo Sparvoli (Head Bartender all'Hotel Savoy di Londra); Vincenzo Errico (bartender di fama internazionale); Daniele Carvalho Ricci (Campione italiano Baristi 2025); Manuela Fensore (World Champion di Latte Art nel 2019 e founder di Macalè insieme a Carmen Clemente); Stefano Nincevivh (vice-direttore di Bar Giornale).

IN CONCLUSIONE IL BAR TAKEOVER DEL DRY MARTINI DI SORRENTO

A completamento della giornata un ricco programma di attività conviviali: welcome lunch con Noam, aperitivo e dinner experience a cura di partner d’eccellenza del mondo food & beverage come 1895 Coffee Designers by Lavazza, Bellavista, Longino & Cardenal, Argea e Brown Forman Italia, che hanno accompagnato gli ospiti in un percorso pensato per esaltare i sapori, la creatività e l’arte dell’abbinamento, in perfetta sintonia con lo spirito dell’evento. Per questa occasione 1895 by Lavazza ha proposta la sua Monorigine Specialty limited edition El Ronero da Cuba-Granma e Santiago, maturato 110 gg in botte di rovere, che restituiscono al palato note di pera matura, cioccolato fondente e canna da zucchero proposto in cold brew e con un mocktail signature dedicato, alleato perfetto per

una miscelazione d’eccellenza.

La giornata si è conclusa con il bar takeover del Dry Martini di Sorrento, capitanato da Lucio D’Orsi. Hot spot sulla costiera amalfitana che ha portato in Italia la storia dell’iconico Dry Martini di Barcellona di Javier de las Muelas e, grazie a Seatrus Gin, l’esperienza del loro mitico Martini cocktail a Saint Vincent.

“*Se da un lato con Order of Merit si vuole dare risalto a quelle donne e a quegli uomini che oggi possiamo definire veri e propri “fari” di riferimento per le giovani generazioni di barman e per i futuri professionisti dell’ospitalità, 110 e Lode vuole soprattuto essere, per il mondo del bar, un manifesto di riferimento per quei valori tutti italiani da sempre riconosciuti a livello internazionale come capi saldi dell’accoglienza*”, ha sottolineato Francesco Cione.

I TOP 3 DI '110 E LODE'

Susanna Dal Cin - Hotel Bartender of the Year 2025 The Bar, Aman Venice - Venezia

Anima

40 ml OF Dorange

20 ml Templeton Midnight Rye infuso al Palo Panto

10 ml Porto Real Companhia Velha Fundador White infuso al Palo Santo

1 barspoon Zucchero Moscovado

Stir & strain, double old fashioned, Hoshizaki by PeB Line 48x48x58, crumble di cioccolato

Mattia Capezzuoli - Runner Up Stravinskij Bar, Hotel De Russie - Roma

Red Eclipse

30 ml Bitter del Lago

20 ml Montelobos Espadín Joven

15 ml Mancino Vermouth Rosso Amaranto

25 ml Cordiale Rabarbaro e Cacao

5 ml Vaniglia Polot 1882

Stir & strain, double old fashioned, Hoshizaki by PeB Line 48x48x58, cioccolato di Modica

Riccardo Lodovichi - Terzo Classificato Arts Bar, St. Regis Venice - Venezia

Way to Venice

35 ml Casta

10 ml Chipotle Polot 1882

25 ml Verjus Dordogne Domaine Castel-Sablons

75 ml Acqua di Pomodoro

2 dash Soluzione Salina

Throwing, goblet, Hoshizaki by PeB Line 102x48x58, crisp di pomodoro