Emmanuele Marano vola in Messico sulle ali di Condesa Gin

202601271009091dx24591

Il ventiduenne napoletano in forza a L'Antiquario vince la finale italiana del Condesa Cocktail Competition e stacca il biglietto per la finale mondiale che si terrà a breve a Città del Messico. Interpretazione del tema, tecnica e i suoi modi hanno convinto la giuria nella giornata dedicata al gin messicano che si sta facendo largo anche in Italia

CONDESA GIN "SPIRITO MESSICANO DELL'ANNO" NEL 2025

Quando si dice bruciare le tappe. Nel 2018 la poco più che ventenne Hillhamn Salome decise di abbandonare definitivamente le sue ambizioni di biologa marina per dedicarsi al sogno di diventare una distillatrice professionista. Responsabili della svolta radicale, a detta della stessa Salome, furono i turni di lavoro in alcuni bar di Città del Messico. Un vero e proprio colpo di fulmine al quale ha evidentemente poi applicato la stessa costanza e tenacia che aveva messo nei precedenti studi universitari. E così eccola fondare la distilleria Flor de Luna, piccola azienda che ho avuto la fortuna di visitare lo scorso anno.

Distilleria che ha diverse peculiarità: è innanzitutto un'azienda al femminile nel senso di forza lavoro, è una delle pochissime distillerie nell'area di Città del Messico, non usa l'acqua dell'acquedotto ma l'acquista in taniche e, soprattutto, non distilla l'agave. Niente tequila o mezcal dunque ma gin e gin davvero eccellente considerato che nel 2025 la London Spirits Competition ha eletto il suo Condesa Gin "spirito messicano dell'anno". Un risultato ancora più eclatante se si pensa, per l'appunto, che il Messico è la patria dei distillati di agave. Tutto ciò per dire che se lo scorso anno ero rimasto impressionato dalla qualità della produzione, dall'uso di botaniche nella gran parte relative al territorio e alle tradizioni, dall'ibisco al palo santo, e dalla rapida penetrazione nell'effervescente panorama dei cocktail bar della capitale qualche giorno fa sono rimasto impressionato dalla sua altrettanto rapida comparsa sul mercato europeo con un occhio di riguardo per Spagna, Regno Unito e Italia.

EMMANUELE MARANO VINCE LA FINALE ITALIANA

Comparsa che, oltre agli aspetti commerciali, si è concretizzata nella finale italiana della Condesa Cocktail Competition, tenutasi a Roma lo scorso 19 gennaio. Dieci i concorrenti che si sono sfidati sul tema del “fiorire e appassire” e livello davvero molto alto con relativa difficoltà aggiuntiva dunque per la giuria composta da Riccardo Fuggetta, brand ambassador Condesa, Christian Bugiada de La Punta Expendio de Agave e il sottoscritto.

A spuntarla tuttavia, al termine di una giornata orchestrata da Lorenzo Moretti, brand manager Condesa, e Angelo Canessa, mixology manager Velier, è stato il giovane Emmanuele Marano, in forza a L’Antiquario di Napoli. Il giovane Marano ha dimostrato sicurezza senza mancare di savoir-faire nell’esposizione del suo “Liturgical Punch” e offerto molti collegamenti alla terra messicana: dall’uso tra gli ingredienti, oltre al Condesa Classic, di un cordiale al champurrado, tipica cioccolata a base di mais, e paragon al palo santo, alla scelta di impiegare un bicchiere in terracotta per il servizio, un po’ come si fa per il cantarito nelle taverne di Tequila e dintorni.

Per Marano dunque si aprono le porte della finale mondiale della Condesa Cocktail Competition. Se la vedrà, il prossimo 3 febbraio a Città del Messico, con altri undici concorrenti e, per quello che vale, noi faremo il tifo per lui.

Liturgical Punch, la ricetta

Ingredienti

50 ml Condesa Classic

60 ml cordiale al champurrado

10 ml paragon al palo santo

8 gocce di bitter al cioccolato

Garnish

Cioccolato