The Vero Bartender 2026: la Finale Italia va a Lalita D’Alessandro

20260324170945tvb2026-lalitadalessandro-vincitricefinaleitalia

Un cocktail che vuole essere un vero e proprio tuffo nell’estate caprese del 1963, evocando le atmosfere di un'Italia, quella del boom economico, dove la Dolce Vita trovava una delle sue espressioni più famose proprio nell'isola del Golfo di Napoli. «*Il concetto di “Ghiacciato al Sole”* - il cocktail ha conquistato la giuria, composta da Rudi Carraro (Global Brand Ambassador Amaro Montenegro), Alice Musso (vincitore dell’edizione passata The Vero Bartender) e Fabio Bacchi (Fondatore Bar Tales Magazine e Roma Bar Show) - *è quello di rievocare un'ambientazione balneare tipica di quel periodo, dove Amaro Montenegro si fa frozen e aromatizzato al limone per rievocare un'estate indimenticabile*», racconta Lalita D'Alessandro, fresca vincitrice della Finale Italia di The Vero Bartender 2026.

Appuntamento il 27 maggio a Bologna con la Finale Global

Sarà Lalita a rappresentare il nostro Paese alla Finale Global della cocktail competition (Bologna, 27 maggio), che vedrà sfidarsi alcuni tra i migliori bartender del mondo chiamati a immaginare e creare cocktail ispirati al tema ‘Stirring the 60s’, ispirandosi alla cultura di quel decennio rivoluzionario. Da sempre promotore dei valori di autenticità e amicizia, anche quest’anno Amaro Montenegro ha riunito i più talentuosi protagonisti del panorama della mixology moderna, registrando 200 iscritti da Nord a Sud del Paese. Ma solo in 8 hanno avuto accesso alla Finale Italia di The Vero Bartender 2026. Guardando al resto del mondo, oltre all’Italia, saranno 8 i bartender in gara alla Finale Global (selezionati su circa 1000 partecipanti), in rappresentanza di altrettanti Paesi (Australia, Canada, Cina, Grecia, Balcani, Regno Unito, Spagna e USA).

«*Con questa iniziativa Amaro Montenegro* - commenta Alessandro Soleschi, Chief Marketing Officer Spirits di Gruppo Montenegro - *omaggia un decennio che ha segnato una svolta nella miscelazione e che ha contribuito a definire lo stile italiano. Gli anni ’60 hanno portato nuove idee, un approccio diverso al gusto e una creatività che ancora oggi ispira bartender in tutto il mondo. È proprio da quello*

spirito di innovazione e reinterpretazione dei classici che prende forma The Vero Bartender 2026».

La storia di “Ghiacciato al Sole”

È un tuffo nell’estate caprese del 1963 per rievocare il boom economico dell’epoca il cocktail “Ghiacciato al Sole” firmato da Lalita D’Alessandro, 30enne originaria di Alessandria ma per metà thailandese, da quattro anni head bartender dell’enoteca-taperia Inn Ale Cafè di Alessandria.

Per raccontarne l’essenza, Lalita si ispira ad un aneddoto di fantasia ambientato nel 1963 al Lido delle Sirene (un angolo di paradiso di fronte ai maestosi Faraglioni): la storia immaginaria di Loretta, barlady ‘visionaria’ capace di creare un cocktail, anzi un ‘capolavoro di equilibrio’, dove le note complesse di Amaro Montenegro si fondono con la freschezza esplosiva del limone di Capri. Protagonista assoluto della ricetta è infatti Amaro Montenegro, trasformato in una rinfrescante versione frozen grazie all’uso di un allora avveniristico frullatore cromato. Il segreto risiede nell’infusione delle bucce di limone di Capri, che esaltano le note dell’amaro, bilanciandole con spremute fresche e un tocco di dolcezza. Servito con una cannuccia colorata in eleganti flûtes da champagne, all'epoca simbolo di prestigio, il "Ghiacciato al Sole" viene accompagnato da sonorità jukebox per restituire intatto il fascino della Dolce Vita in un solo sorso.

Ghiacciato al Sole, la ricetta

Ingredienti

5 cl Amaro Montenegro al profumo di limone (via infusione)

5 cl Succo d'arancia fresco

2 cl Succo di limone fresco

1 cl Sciroppo di zucchero

Preparazione

Mettere in infusione a freddo le bucce di limone in Amaro Montenegro per 3 giorni. Successivamente filtrare. L'Amaro Montenegro al profumo di limone viene frullato insieme alle spremute fresche di arancia, limone, sciroppo di zucchero e ghiaccio.