Tassoni Mocktail Competition 2026: Angelo Perillo trionfa con ECO

ed009b08-5746-4f65-8b2f-8d55031bf055

Oltre cento bartender coinvolti, otto tappe nazionali e una finale milanese per la Tassoni Mocktail Competition 2026

Il dibattito sul no e low alcohol somiglia a certi matrimoni: tutti hanno un'opinione, pochissimi hanno ragione. Da una parte lo scettico di ferro, quello che aspetta di trovare il locale che si sostiene economicamente servendo solo analcolici prima di credere che il fenomeno esista davvero. Dall'altra il convertito entusiasta, che ha già riempito la drink list di fermentati, distillati analcolici, shrub, infusioni e signature no alcohol e dorme sereno. In mezzo, una quantità industriale di bartender italiani che nel frattempo hanno smesso di aspettare il permesso e hanno cominciato a mescolare. In Tassoni, invece, ci credono sul serio. Abbastanza da costruire una Mocktail Competition articolata in otto tappe nazionali, con oltre cento bartender coinvolti, e da portare la finalissima a Milano, nella raffinata cornice di Vòce in Giardino. A dichiararlo senza giri di parole è stato lo stesso Matteo Lunelli, presidente di Tassoni e del Gruppo Lunelli, che ha preso la parola davanti ai finalisti con la sicurezza di chi vede nell’analcolico un mercato ormai maturo.

Quote

Complimenti a tutti i partecipanti, che ci hanno sorpreso con la loro creatività e hanno confermato le grandi potenzialità della mixology analcolica, uno spazio dove Tassoni può e vuole giocare un ruolo da protagonista.

Matteo Lunelli, presidente di Tassoni e del Gruppo Lunelli

Protagonista, appunto. Non comprimaria, non alternativa di cortesia per l'astemio al tavolo. Protagonista. A cucire insieme le otto tappe del tour e a fare da mattatore della giornata milanese è stato Fabio Bacchi, fondatore di BarTales. Bacchi ha seguito l'intera competizione con l'occhio di chi

sa distinguere un drink costruito da uno improvvisato. La giuria chiamata a decidere non era di quelle da prendere sottogamba: Patrick Pistolesi, punto di riferimento del bartending internazionale; Leonardo Leuci, tra i massimi esperti del settore; e Giorgio Fadda, Past President IBA e AIBES. Un trittico che garantiva sguardo autorevole e polso fermo.

Quote

Il livello è altissimo, alcune proposte mi hanno stupito per una creatività e una capacità di miscelare gusti inaspettati per il mondo analcolico

Leonardo Leuci, presidente di giuria

Tutti i protagonisti

Diciotto finalisti sul palco, tre superfinalisti chiamati a esibirsi una seconda volta davanti alla giuria. Alla fine, dopo una giornata scandita da cardamomi neri tostati, soluzioni saline al 20% e qualche momento di tensione autentica, la classifica ha decretato i suoi verdetti. Ha vinto **Angelo Perillo**, dal Rasputin di Firenze, con un mocktail chiamato ECO. La giuria ne è rimasta conquistata: sciroppo di mango Alphonso, succo di mandarino, succo di lime, soluzione salina. Il tutto completato con Chinotto Bio Tassoni, un velluto di cardamomo nero e verbena, e un'essenza di Lapsang Tea, scelta non banale per chi sa cosa significhi costruire un profilo aromatico. Tecnica shaker, tumbler alto, mano sicura.

Al secondo posto si è classificata **Beatrice Cremonesi**, di The Blind Tiger di Leggiuno (VA), che durante la sua performance ha parlato con convinzione del bere analcolico come scelta consapevole e non come rinuncia, aggiungendo che anche i bartender, al contrario di certi luoghi comuni, bevono analcolico. Lo ha raccontato con la naturalezza di chi non sta difendendo una posizione ideologica, ma semplicemente descrivendo la realtà. Terza classificata **Marzia Chimenti Marini**, di Nimbus di Roma. Nella sua presentazione ha costruito un racconto che mescolava tecnica e memoria personale. Il nome del suo drink: Berry B0.0M. Con le “o” scritte come zero, perché zero non vuol dire vuoto, vuol dire scelta.

Quote

"A volte per fare un analcolico non c’è neanche bisogno di strafare come tanti di noi fanno: basta un buon prodotto alla giusta temperatura, perché è importante anche l’efficienza del servizio, e può dare tutto quello che al primo sorso desideri"

Beatrice Cremonesi, seconda classificata

La menzione speciale "Mindful" è andata a **Roberto Cavallaro** dell’Exenel di Traversetolo in provincia di Parma. Cavallaro ha portato in gara il concetto di miscelazione funzionale: ingredienti con molecole attive, un approccio che guarda alla tradizione erboristica con gli occhi di chi studia. Si è iscritto all’università a cinquant’anni e si è laureato a cinquantacinque anni. Pistolesi, visibilmente emozionato al momento della consegna della menzione speciale, ha ricordato che il bartending gli ha dato tutto: la notte, una carriera, una famiglia. Poi, tornando alla competizione, ha descritto il drink premiato come qualcosa uscito "fuori dagli schemi", con ingredienti che parlano di frequenze, di benessere, di qualcosa “che va oltre il piano puramente fisico, entrando in una dimensione più olistica”. E forse è proprio questo il punto che la giornata milanese ha reso evidente: il no e low alcohol non sta più cercando legittimazione. Sta cercando linguaggi, tecnica e identità. E, a giudicare da quello visto sul palco di Milano, ha già trovato bartender pronti a costruirli.

La ricetta

ECO

di Angelo Perillo - Rasputin, Firenze

Ingredienti

20 ml sciroppo di mango Alphonso

20 ml succo di mandarino

10 ml succo di lime

4 gocce soluzione salina al 20%

Chinotto Bio Tassoni (per completare)

Velluto di cardamomo nero e verbena

Essenza di Lapsang Tea

Preparazione

Shaker