Monin Cup Italia 2026, la vittoria va a Francesco Portesan (St. Regis Bar Venice)

a5fcaa2b-f14b-46d7-9d51-19172c84c2e4

A vincere la Monin Cup Italia 2026, che ha visto la partecipazione di barman under 27 provenienti da tutta Italia, è stato il ventiseienne Francesco Portesan, del St. Regis Bar Venice, con il cocktail Apple Face.

Sei finalisti, il 12 maggio scorso, si sono contesi il trofeo nella caratteristica location delle Serre Torrigiani di Firenze. **“Timeless Twist”** è stato il tema su cui i partecipanti hanno dovuto ricamare le loro originali creazioni, con l’obiettivo di reinterpretare il passato recuperando sapori dimenticati, tecniche consolidate e rituali iconici, per trasformarli in qualcosa di attuale. Giudici della competition sono stati Alessandra Tibollo, giornalista di Bargiornale, Lorenzo Moretti, Velier Spirits Specialist e Mirko Ciman, Beverage Expert Monin per il Mediterraneo. I giudici hanno valutato presentazione, tecnica e gusto, elementi fondamentali per chi vuole crescere in questo mestiere e far conoscere le proprie abilità. La giuria ha espresso un giudizio unanime per creatività, gusto, facilità di bevuta, nonché di esposizione dell’idea da parte del vincitore, perfettamente in linea con il tema della competizione.

Francesco Portesan volerà a Londra per la semi-finale europea della competition, passaggio obbligato verso la finale mondiale di Parigi che si svolgerà nel mese di dicembre.

Apple Face

20 ml di Apricot Brandy Monin

30 ml di gin

120 ml di soda alla mela e grappa

Soda alla mela verde e grappa:

450 ml di estratto di mela

4 ml di grappa bianca

20 ml di sciroppo di zucchero Monin

4 gocce di soluzione salina

2.8 g. di acido citrico

7 ml di aceto di miele filtrato con filtro carta e poi sodato