Almudena Castro Rayo vince la Finale Global di The Vero Bartender 2026

48cf559f-e7fa-453e-bb55-57d2cf850070

Arriva dalla Spagna e si chiama Almudena Castro Rayo la vincitrice della finale Global di The Vero Bartender 2026, la tradizionale competizione internazionale promossa da Amaro Montenegro, quest'anno dedicata al tema 'Stirring the 60s'.

Nella cornice di Palazzo Gnudi, a Bologna, la bartender di Barcellona ha sbaragliato la concorrenza con il suo cocktail Swinging the Mojo, conquistando la giuria tecnica internazionale composta da Rudi Carraro, Global Brand Ambassador di Amaro Montenegro; Miley Penndragon, bartender @Domino Speakeasy su Leeds e vincitrice di The Vero Bartender 2025; Steve Schneider, founder di Sip & Guzzl e (best new US Bar opening x Tales of the cocktail, Best Bar in North America x 50 best list), Employees Only NYC et al.

Il cocktail vincitore ispirato alla Swinging London

Classe 1999, Almudena Castro Rayo fa parte del team di Dr. Stravinsky nella città catalana, uno dei cocktail bar più rinomati al mondo. Partecipa a The Vero Bartender 2026 con **Swinging the Mojo**, cocktail che si ispira allo Swinging London degli anni Sessanta, reinterpretando queste vibrazioni attraverso Amaro Montenegro e una tonica al curry per richiamare le influenze culturali londinesi.

Gli altri otto finalisti della finale Global sono stati: Austin Harrington - USA; Bear Murphy - Australia; Emma Osmond - Canada; Iasonas Mamfredas - Grecia; Jelena Bulatovskaja - UK; Jiao Zi Wu - Cina; Jovan Belobrkovic – Serbia; Lalita D'Alessandro - Italia. Per arrivare alla finale di Bologna, negli scorsi mesi circa 1.000 concorrenti provenienti da 9 paesi (Italia, Australia, Canada, Cina, Grecia, Balcani, Regno Unito, Spagna e USA) si sono sfidati in tutto il mondo a colpi di shaker e creatività, portando sul bancone visioni inedite, tecniche sorprendenti e cocktail capaci di raccontare il fascino degli anni Sessanta e la cultura di quel decennio rivoluzionario.

In palio, un viaggio premio di una settimana in Italia dedicato alla mixology, con tappe in città iconiche, visite a bar di fama mondiale e incontri con i migliori bartender della spirits industry. La vincitrice parteciperà inoltre alle attività del brand durante l'anno, godendo di importanti opportunità di visibilità tra fiere, masterclass, momenti formativi ed eventi del marchio nel paese d'origine.

I plus di The Vero Bartender by Amaro Montenegro

Ciò che rende questa competizione unica nel panorama internazionale è la sua capacità di intercettare alcune delle tendenze emergenti della miscelazione moderna. Ogni edizione, infatti, non si limita a premiare i migliori bartender, offrendo loro una prestigiosa vetrina per mostrate il loro talento e occasioni di networking durante la gara e il Residency Program dedicato. Attraverso temi sempre diversi ogni anno, The Vero Bartender accende inoltre i riflettori sulla miscelazione contemporanea, valorizzando sperimentazioni, approcci visionari, trend emergenti e ricette inedite. Il tutto sempre con protagonista Amaro Montenegro e la sua spiccata versatilità.

Chiusa la Finale Global di The Vero Bartender il viaggio dei finalisti prosegue con il **Residency Program (25-29 maggio)**, programma di formazione ideato per promuovere i valori della convivialità e della condivisione tra i bartender partecipanti. Un mix di attività educative ed esperienziali per portare i finalisti in un viaggio alla scoperta di Amaro Montenegro e della sua città d'origine, Bologna, tra team challenge, bar tour, masterclass (tra cui quella di Steve Schneider) e visita allo stabilimento di produzione del brand.

È ancora in corso invece l'Amaro Montenegro Week, l'appuntamento, aperto a tutti, che fino al 31 maggio coinvolgerà circa 40 locali della città con momenti di degustazione e speciali drink list dedicati allo storico amaro di Gruppo Montenegro. QUI la mappa digitale con tutti i locali/ristoranti aderenti.

Swinging the Mojo - la ricetta
Ingredienti

Amaro Montenegro - 40 ml

Tonica artigianale albicocca/curry - 130 ml

Servizio

Bicchiere: Tumbler da 450 ml

Tecnica: Build

Ghiaccio: Blocco 4x12