Mattia Moretto vince UnderGarage Cocktail Battle 2026 con Chipilo: tutti i risultati della gara di Jesolo

308e7e8c-2154-4613-b5e9-6f99f985d5eb

Tre anni fa era poco più di una sfida tra colleghi. Oggi UnderGarage Cocktail Battle porta a Jesolo (VE) diciassette bartender, una giuria nazionale e un pubblico che segue le presentazioni come se fosse una finale. Eppure, la sensazione resta quella delle origini: professionisti che si conoscono, si sfidano e poi si ritrovano dalla stessa parte del bancone. A quasi un mese di distanza, il nome che rimane è quello di Mattia Moretto. E il drink che rimane è Chipilo. Ma la vera notizia, forse, è che UnderGarage ha smesso di essere soltanto una gara.

Da un'idea tra amici a un appuntamento fisso

L'idea è tanto semplice quanto ambiziosa: dimostrare che Jesolo non è soltanto una destinazione turistica, ma una città che ospita una delle comunità professionali del beverage più vivaci dell'Adriatico. A crederci fin dall'inizio sono stati Alex Roveredo, Roberto Quietato e Giacomo Soncin. Roveredo e Quietato lavorano entrambi alla Prosciutteria, il primo friulano d'origine e jesolano d'adozione da oltre dieci anni, il secondo pugliese trasferitosi sulla costa veneta otto anni fa. Soncin è il titolare di In Garage, il locale che da tre anni ospita la manifestazione e ne è diventato la casa. Come spesso accade nel nostro settore, tutto è nato da conversazioni tra colleghi a fine servizio. Quelle che iniziano davanti a una birra e finiscono per trasformarsi in un progetto. Tre anni dopo, guardando i numeri, il livello dei concorrenti e il livello di coinvolgimento dei locali del territorio, si può dire che l'obiettivo è stato centrato.

Quote

La classifica dura una sera. La community deve durare tutto l'anno.

Roberto Quietato, responsabile Prosciutteria - Jesolo

Una competition dove conta anche come servi un bicchiere d'acqua

Il tema dell'edizione 2026 non era semplice: raccontare un'emozione personale o professionale attraverso un cocktail. Non bastava preparare un buon drink. Bisognava costruire un racconto. C'è un elemento che distingue UnderGarage da molte altre competizioni: l'hospitality viene giudicata. Perché dopo il dodicesimo cocktail della giornata la tecnica continua a contare, certo. Ma inizi ad apprezzare moltissimo anche chi ti accoglie con naturalezza, ti offre un bicchiere d'acqua prima che tu lo chieda e riesce a mantenere lucidità mentre racconta una storia, rispetta i tempi e prepara il drink. Il mestiere vero, insomma. A valutare i diciassette concorrenti c'erano Terry Monroe di Opera 33 Milano, Enrico Bellucci del Salmon Guru Milano e vincitore della World Class Italia 2025, Simone Baggio di Alchimista e Borsa Bistrot a Castelfranco Veneto, Gianluca "Bobo" Bortot, Alberto Truccolo del Tacco 11 al J44 Lifestyle Hotel, Pippo Priviero del Clementino Particolarmente Bar e la sottoscritta. Tre nomi che portano la competition su un piano nazionale, tre figure che incarnano la community che l'evento vuole celebrare, una giornalista di settore che cercava di tenere il filo tra un drink e l'altro. Un equilibrio che racconta bene l'ambizione di UnderGarage: crescere senza perdere il legame con il territorio.

Il podio

Ha vinto Chipilo di Mattia Moretto del Gighi’s. E, a giudicare dalle conversazioni che continuavano anche dopo le premiazioni, è una di quelle vittorie che mettono d'accordo quasi tutti. Durante la presentazione Moretto ha invitato la giuria a fare una verifica: «Prendete il telefono e cercate Chipilo su Google. Vi accorgerete che esiste davvero». Chipilo è una piccola comunità fondata da emigranti veneti in Messico alla fine dell'Ottocento, un luogo reale, quasi improbabile, che nel cocktail vincitore diventa il punto d'incontro tra due culture e due passioni. Tequila Blanco G4, basil cordial, Ancho Reyes Verde, lime kefir e ricotta salata dialogavano senza forzature, accompagnando una storia che iniziava prima del primo sorso e continuava fino all'ultimo.

Quote

Mi piaceva l'idea di raccontare l'incontro tra Italia e Messico dentro un bicchiere.

Mattia Moretto, bartender del Gighi’s - Jesolo

Alle sue spalle si è classificato Lorenzo Liberatore del Marley con Italia Marocco 2030, un titolo che, letto sul foglio gara, sembrava la previsione azzardata di un tifoso particolarmente ottimista. In realtà dietro c'era una storia molto più personale: Liberatore sogna di trasferirsi in Marocco seguendo la propria compagna, e il cocktail nasceva da quella prospettiva, raccontata attraverso ingredienti e simboli legati alle due sponde del Mediterraneo. Servito in un tradizionale bicchiere da tè marocchino e completato da menta fresca, è stato uno dei drink più sinceri della giornata. Terzo posto per Kocys del Morgan's con Triangolino. In una gara popolata da racconti di viaggi e contaminazioni culturali, lui ha avuto il coraggio di presentarsi con un biscotto. Dietro quel nome apparentemente leggero c'era il tentativo di trasformare in cocktail uno dei sapori dell'infanzia, una merenda che molti hanno riconosciuto immediatamente. Il tumbler triangolare e il biscotto in garnish non erano scenografia, ma parte integrante del racconto. A guardarli insieme, i tre drink del podio raccontano bene l'evoluzione della competition. Moretto ha raccontato una scoperta, Liberatore un futuro possibile, Kocys un ricordo. Tre storie diverse, unite dalla stessa capacità di trasformare un'emozione in un drink. Nessuno ha cercato di vincere con l'effetto speciale.

Tutti i protagonisti

Se c'è stato un concorrente capace di tenere la sala in silenzio più a lungo degli altri, quello è stato Emiliano Cenci del Mucho Macho. Il suo Aura era un racconto autobiografico costruito ingrediente per ingrediente: dal latte di mandorla dell'infanzia alla pera chiarificata, dal Disaronno trasformato in milk punch fino alle sfere di gel fluido servite in una ciotolina di terracotta. Lo speech era elaborato ma non sembrava mai recitato. La menzione speciale è andata a lui, e la decisione della giuria è stata unanime.

Al di là del podio, UnderGarage 2026 ha mostrato una maturità tecnica e narrativa superiore a quella che normalmente ci si aspetta da una competizione territoriale. C'erano riletture intelligenti dei classici: il Negroni Salato di Vittorio Cosmo del Morgan's, il Daiquiri Primo di Alessandro Tonicello dell'Hotel Mediterraneo. Proposte più sperimentali come Summit di Giovanni Mattace della Capannina Beach, con Sevi Mastiha e foam alla mela verde, o Konton di Andrea Zanetti della Prosciutteria, che combinava Engine Gin, sake Junmai Kimoto, miso e cacao in polvere. Chi ha lavorato sulla tecnica, chi sull'ingrediente, chi sulla costruzione narrativa. I migliori sono stati quelli che sono riusciti a tenere insieme tutto. A rendere interessante la giornata, tuttavia, è stata la varietà delle realtà rappresentate: Gighi's, Mucho Macho, Prosciutteria, Morgan's, Chiosco Palladio, Hotel Mediterraneo, Capannina Beach, Blond Brothers, Botanico, Marley, Tacco 11 al J44 Lifestyle Hotel, In Garage, Zio Berto e

Neps, acronimo di "Non È Possibile Subito", espressione che ogni professionista dell'ospitalità ha pronunciato almeno una volta durante un servizio complicato. UnderGarage è riuscita ancora una volta a mettere attorno allo stesso bancone anime molto diverse della stessa città.

Alla fine, i vincitori si ricordano, ma quello che resta davvero è il gruppo che torna a darsi appuntamento all'edizione successiva.

Le ricette del podio

CHIPILO
di Mattia Moretto – GIGHI'S

Ingredienti

45 ml Tequila Blanco G4
20 ml Magika Basil Cordial
20 ml infusione quercia e lime kefir
10 ml Ancho Reyes Verde
10 ml sciroppo di agave
10 ml succo lime fresco

Tecnica

Shake & strain

ITALIA MAROCCO 2030
di Lorenzo Liberatore – MARLEY

Ingredienti

45 ml Amaro Primo
30 ml Cordial al tè marocchino
15 ml Bitter Nagami
15 ml succo di limone fresco
2/3 gocce soluzione salina
q.b. essenza al bergamotto

Tecnica

Shake

TRIANGOLINO
di Kocys – MORGANS'S

Ingredienti

¼ oz Matusalem
¾ oz Disaronno infuso al cacao
1 bs liquore al caffè
panna alla cannella
polvere di lamponi essiccati

Tecnica

Stir

AURA
di Emiliano Cenci – MUCHO MACHO

Ingredienti

2,25 cl Matusalem Gran Reserva 23
3 cl Clarified Milk Punch Disaronno
2,25 cl Bitter Nagami
0,75 cl succo lime fresco
6 cl succo di pera chiarificato

Tecnica

Throwing