Simone Carotta vince la Cointreau Margarita Challenge 2026 e accede alle semifinali europee

75d4b927-a235-4699-b877-e38b92da8bd9

E' stato Simone Carotta, bartender del Surf di Imperia, a vincere la tappa italiana della Cointreau Margarita Challenge, la competizione internazionale dedicata ai bartender professionisti che quest'anno celebra la sua sesta edizione. In Italia, la finale è stata organizzata da Gruppo Montenegro, e si è sviluppata attorno al concept "Shake It Up": un invito a superare i confini della creatività e a reinterpretare l'iconico cocktail Margarita attraverso nuove prospettive, ingredienti inaspettati e racconti originali.

A Carotta il titolo di "Cointreau's Margs of Choice"

Dopo la prima fase di selezione che ha coinvolto bartender provenienti da tutta Italia, sono stati scelti i 10 finalisti che si sono contesi il titolo nazionale durante la gara svoltasi il 16 giugno a Roma presso Le Tappezzerie. Al termine della competizione italiana, inoltre, è stato presentato in anteprima Cointreau Spicy, la nuova versatile e distintiva referenza di Cointreau che reinterpreta l'iconico profilo aromatico del celebre liquore all'arancia attraverso l'aggiunta di note speziate e piccanti.

Per la finale tricolore, Cointreau ha introdotto una meccanica di gara ancora più coinvolgente: una volta registrato tramite la pagina web dedicata, ogni partecipante ha agitato lo shaker online rivelando uno dei dieci ingredienti segreti che deve includere nella propria creazione. Questo elemento a sorpresa ha spinto i concorrenti oltre le loro zone di comfort, incoraggiando la versatilità e ad esplorare nuovi equilibri di gusto. A valutare le creazioni è stata chiamata una giuria composta da importanti professionisti del settore, tra cui Domenico Carella, Tommaso Colonna e Filippo Wernitznig

Il vincitore Italia ha ottenuto il titolo di "Cointreau's Margs of Choice", entrando così nella mappa internazionale dei migliori Margarita firmati Cointreau.

Appuntamento ad Atene per le semifinali europee

Adesso, per il vincitore si apre la possibilità di partecipare alle semifinali europee ad Atene previste nel mese di luglio. Le ricette saranno esaminate secondo tre criteri fondamentali: equilibrio dei sapori, creatività e originalità, presentazione e Garnish.

Al vincitore italiano, Simone Carotta, si uniranno gli altri vincitori provenienti dalle diverse nazioni coinvolte nella competizione. Il primo appuntamento internazionale sarà la semifinale europea, in programma a luglio ad Atene, dove i migliori bartender selezionati si sfideranno per conquistare un posto nell'atto conclusivo della competizione, che si terrà ad Angers, a novembre, in Francia, patria di Cointreau.