Volare Global Cocktail Challenge 2026: Domenico Sorrentino vince la finale italiana

ec825afc-ab3a-48fb-b12d-d08c7e89c857

Villa Cibum, Fonte Nuova (Roma). Sette shaker, sette storie da raccontare in sette minuti cronometrati, penalità di 3 punti al minuto per chi sfora. La Volare Global Cocktail Challenge 2026, il contest firmato dalla distilleria vicentina Rossi d'Asiago, è arrivata alla sua finale italiana ed io ero seduta al tavolo della giuria insieme ad Alessandro Mannoni del Wisdomless Club e Marco Acri di Terrazza Monti di Roma. Tre persone, cento punti da distribuire, sei criteri di valutazione (gusto ed equilibrio fino a 30, valorizzazione dei prodotti Volare fino a 20, creatività fino a 20, tecnica fino a 10, estetica fino a 10, storytelling fino a 10) e sette concorrenti convinti, ognuno a modo suo, di avere in mano il drink capace di staccare il pass per Asiago.

Ad aprire i saluti Nicola Dal Toso, presidente e CEO di Rossi d'Asiago, con l'entusiasmo di chi alla settima edizione del contest continua a parlarne come fosse la prima.

Quote

Il vincitore avrà il piacere di essere ospite ad Asiago per tre giorni e competere con concorrenti che vengono da varie parti del mondo, inglesi, cinesi, americani, canadesi. Vendiamo in circa 54 Paesi, quindi abbiamo un bel po' da selezionare.

Nicola Dal Toso, presidente e CEO di Rossi d'Asiago

Detto con affetto: il brand Volare ha un padre orgoglioso, e si vede.

Sette drink, sette modi di raccontare Volare

Ogni anno il meccanismo è lo stesso, ma i bicchieri raccontano storie diverse. La Volare Global Cocktail Challenge mette i bartender davanti a un esercizio tanto semplice sulla carta quanto difficile nella pratica: costruire un cocktail in cui uno dei liquori Volare resti davvero protagonista. Non basta che il drink sia buono. Deve essere equilibrato, tecnicamente solido e dimostrare perché proprio quel prodotto meritava di stare al centro della ricetta. È questo il filo conduttore che accompagna tutte le selezioni nazionali prima della finale mondiale di Asiago.

Il countdown ha aperto le danze con Francesco Nocera, **bar manager presso Piazza Vanvitelli di Castellammare di Stabia,** trent'anni di bancone alle spalle e Anthology tra le mani: un omaggio alla formica, l'insetto che porta dieci volte il proprio peso, servito in tecnica Swizzle con Volare Apricot Brandy, amaretto di Venezia e un float di Amaro Asiago a chiudere su una nota balsamica. L'ananas grigliato, protagonista annunciato nel racconto, è rimasto più un'idea evocata a parole che un ingrediente arrivato fino al bicchiere, ma anche la formica, in fondo, porta a casa solo quello che riesce a portare. A seguire Domenico Sorrentino, bar manager del **Talea Cocktail bar e bistrot di Torvaianica (Pomezia)**, che con Volare Oltre il Confine ha messo in scena l'ambizione vera e propria: bergamotto in prima linea, gin botanico, cordiale al miele e gelsomino, soluzione salina a legare tutto, e uno specchio come garnish concettuale, perché ogni tanto vale la pena guardarsi allo specchio e volare oltre i propri limiti.

Roberto Tranchida, **bar manager di Juparanà di Marsala,** ha portato la Sicilia dentro Amber Blush, costruito su Volare Triple Sec, gin botanico e un cordiale homemade a base di vino Marsala e fragole fresche: tramonto liquido, tecnicamente ineccepibile. Alessandro Randi, **bar manager presso il Vittoria Beach Bar Bistrot di Varazze,** ha rispolverato il Negroni con Il Quinto Aroma, shakerato anziché mescolato, tra elderflower, vermouth aromatico e una guarnizione erboristica di salvia, rosmarino e scorza di mandarino.

Lorenzo Sarappa, **bartender presso Corinthia Rome,** ha giocato la carta della citazione colta con Vuelo Violeta, reinterpretazione dell'Aviation di Hugo Ensslin (1916) dove il Parfait Amour prende il posto della classica crème de violette dell'Aviation, sostenuto da un cordiale a base di melanzana, tè sencha, Tequila e mezcal che smorza le note affumicate senza mai coprire il prodotto protagonista. Un secondo posto guadagnato con merito, tra i racconti più solidi della giornata.

Mattia Bicicchi, **Co-founder e bartender presso Bagno Aurora 2** di Marina di Pietrasanta, ha portato sul palco Margherita, nato mentre ascoltava Riccardo Cocciante suonando la chitarra: liquore alla camomilla, Volare Elderflower e bitter bianco Rossi d'Asiago, un twist sul Negroni arrivato per caso e non per calcolo. Chiusura affidata a Nihad Sbitli, **Bar Supervisor del Bar La Vela presso il Cala Beach Resort 5 Stelle Leading di Punta Ala,** e al suo Golden Orchard, amaretto e lime Volare

allungati con Cognac e rum chiaro su un blend di mela chiarificata, genziana e cardamomo.

Il podio e la finalissima ad Asiago

Alla fine dei conti, tra un cocktail e l'altro e un caldo da forno che ha reso ogni sorso decisamente più che benvenuto, il podio ha parlato chiaro. Domenico Sorrentino conquista il primo posto e il biglietto per la finale globale dal 21 al 23 settembre ad Asiago, dove affronterà i vincitori delle selezioni di tutto il mondo, inglesi, cinesi, americani, canadesi compresi. Secondo gradino per Lorenzo Sarappa e il suo Vuelo Violeta, terzo per Mattia Bicicchi con Margherita.

Come giudici ci siamo confrontati a lungo su equilibrio, tecnica e capacità di raccontare una storia senza scadere nell'aneddotica di circocstanza, e alla fine il verdetto è arrivato quasi da solo: chi ha saputo far parlare il prodotto Volare senza soffocarlo sotto lo storytelling ha vinto, chi ha lasciato un dettaglio per strada, un ingrediente promesso e non versato, una guarnizione più bella che buona, un aggiustamento fatto a telecamere accese, lo ha pagato. Unica nota a margine, sussurrata tra un sorso e l'altro mentre il pomeriggio si scioglieva insieme al ghiaccio: erano tutti bravissimi, ma qualcuno il conto zuccherino avrebbe dovuto farlo prima di salire sul palco. Ad Asiago, a settembre, si vedrà chi ha imparato la lezione.

Le ricette vincitrici

VOLARE OLTRE IL CONFINE

di Domenico Sorrentino

Ingredienti

4 cl Volare Bergamot

2 cl Kranebet Botanic Gin

1.5 cl succo fresco di lime

1.5 cl homemade honey & jasmine cordial

2 dash soluzione salina

Tecnica

Shake & double strain

Garnish

Bergamot oil, polline e garnish croccante servito a parte.

Il commento

Un cocktail contemporaneo ispirato al concetto di superare i propri limiti e trasformare l’ambizione in esperienza. Ho scelto Volare Bergamot come ingrediente principale per rappresentare il carattere mediterraneo del drink: luminoso, elegante e immediatamente riconoscibile

VUELO VIOLETA

di Lorenzo Sarappa

Ingredienti

30 ml Volare Parfait Amour

60 ml Oaxaca cordial

5 ml soluzione citrica

Tecnica

Stir e strain

Garnish

Peel di limone

Il commento

Il drink vuole ricordare un grande classico, l'aviation, con uno stile tutto messicano ma di animo italiano. Il drink ha come protagonista Volare Parfait Amour, il quale non dona al drink solo il suo iconico colore viola, ma viene messo in primo piano, facendo da filo conduttore al secondo ingrediente del drink, L'Oaxaca cordial. Il cordial a base di melanzana, tè sencha, Tequila e mezcal dona al drink dei sentori vegetali che abbracciano le note floreali di Parfait Amour. Le note affumicate classiche del mezcal contrastano e completano la dolcezza del drink.

MARGHERITA

di Mattia Bicicchi

Ingredienti

30 ml Volare Elderflower

30 ml Bitter bianco Rossi d’Asiago

30 ml Liquore alla camomilla Rossi d’Asiago

Tecnica

Stir & strain

Garnish
Ostia commestibile ritagliata a forma di margherita

Il commento

Il Margherita nasce insieme alla drink list del mio locale, avevo un grandissimo prodotto che è il Liquore alla camomilla di Rossi d’Asiago e volevo tirarci fuori un cocktail. Il concetto che ho usato è quello dei fiori, usare un liquore alla camomilla (derivato dai fiori di camomilla) e un liquore al sambuco (derivato dai fiori di sambuco) era perfettamente in linea con la mia idea di base. Rimaneva solo da bilanciare la dolcezza di questi due prodotti con qualcosa di amaro, deciso, così ho usato il bitter bianco che gli dona esattamente queste caratteristiche e non ne altera il colore. Otteniamo così un drink morbido ed elegante con un sapore che non ti aspetti.