PiùCinque Competition 2026: Angelantonio D'Amato conquista il titolo in una finale che mette al centro idee, cultura e persone

fa93c5f5-a4a6-488f-b520-1271dd51fed7

Da quattro anni Gin PiùCinque si distingue nel panorama delle competition dedicate ai bartender per un format che supera la semplice competizione tecnica. Al centro non ci sono soltanto esecuzione e performance, ma un progetto che utilizza la miscelazione come linguaggio per raccontare identità, territori e relazioni.

L'edizione 2026, ospitata il 23 e 24 giugno alla Riserva Privata San Settimio, a Palazzo di Arcevia (AN), ha confermato questa visione scegliendo come filo conduttore Support Your Local Tradition. Open World. Un invito a partire dalle proprie radici per costruire un dialogo con il resto del mondo, trasformando ingredienti, memoria e tradizioni locali in un linguaggio condiviso.

Angelantonio D'Amato vincitore

Ad aggiudicarsi la vittoria è stato Angelantonio D'Amato, Head Bartender del MAG La Pusterla di Milano, che ha conquistato la giuria con Special Delivery, un twist sul Gimlet ispirato al celebre "Pacco da Giù". Un cocktail che prende spunto da una tradizione profondamente legata al Sud Italia e la trasforma in un racconto universale, dove mandorla, finocchietto, aneto, miso e dulce de leche diventano il filo conduttore di un viaggio tra culture diverse unite dalla nostalgia di casa e dalla forza evocativa del cibo. Grazie al successo nella Competition, D'Amato si è aggiudicato una guest internazionale, proseguendo il percorso avviato lo scorso anno dal vincitore Matteo Calcagno.

Alla call nazionale hanno risposto circa cinquanta bartender provenienti da tutta Italia. Come previsto dal regolamento, tutte le ricette sono state valutate in forma completamente anonima: la giuria ha esaminato esclusivamente qualità tecnica, originalità dell'idea e coerenza con il tema dell'edizione,

senza conoscere l'identità degli autori. Un'impostazione che rappresenta uno dei principi fondanti della Competition e che continua a mettere il merito davanti alla notorietà.

A conquistare un posto in finale sono stati Angelantonio D'Amato (MAG La Pusterla, Milano), Daniele De Angelis (Intrugli, Ascoli Piceno), Riccardo Hornbostel (Velvet Bar a Palazzo Soave, Verona), Edoardo Lucà (Entice, Milano) e Paolo Renga (Bar Giallo Loretello, Loretello). A giudicare le prove una commissione composta da Peppe Doria, Luca Bruni, Sabina Yausheva, Giuseppe Camuncoli e Guido Mori, professionisti provenienti da mondi differenti ma accomunati da una forte autorevolezza nei rispettivi ambiti.

Tre prove, tre modi diversi di raccontare il mestiere

La finale si è sviluppata attraverso tre prove. La prima ha visto ciascun concorrente presentare il cocktail con cui aveva ottenuto l'accesso alla finale, valutato per tecnica, equilibrio, valorizzazione di Gin PiùCinque, capacità narrativa e coerenza con il tema. La seconda, una Speed Challenge, ha riportato i bartender dietro al bancone in una situazione di servizio reale, mettendo alla prova velocità, organizzazione, conoscenza dei grandi classici e gestione della pressione.

La vera novità dell'edizione 2026 è però arrivata con la terza prova. La tradizionale Mystery Box è stata completamente ripensata: anziché creare un cocktail partendo dagli ingredienti presenti nella scatola, i due finalisti rimasti in gara hanno dovuto ricostruire una ricetta originale preparata da Matteo Calcagno, vincitore della scorsa edizione. Dopo aver degustato il drink, hanno selezionato gli ingredienti ritenuti corretti tra quelli messi a disposizione, cercando non solo di individuarli, ma soprattutto di ricrearne il profilo gustativo. Una prova che ha introdotto un originale passaggio di testimone tra il campione uscente e il nuovo vincitore.

Se la qualità tecnica delle ricette era prevedibile, è stato il livello degli storytelling a sorprendere la giuria. Dai legami tra Marche e India ai richiami all'America Latina, passando per la Lunigiana, il Giappone e il gemellaggio storico tra Ascoli Piceno e Treviri, ogni cocktail ha trasformato ingredienti e tecniche in un racconto personale capace di parlare di identità, memoria e appartenenza.

La ricetta del vincitore

Angelantonio D'Amato

Cocktail: “Special Delivery”

Twist su: Gimlet

Ricetta finale

• 32,5 ml PiùCinque Gin

• 60 ml Cordiale di Mandorla e Shiro Miso

• 5 ml PiùCinque Gin al Finocchietto e Aneto

• 3 gocce Olio all'Aneto e Finocchietto

Garnish

Dulce de Leche ai Semi di Finocchio con sale Maldon.

Preparazioni

Cordiale di Mandorla e Shiro Miso

Ingredienti

• Latte di mandorla

• Zucchero

• Shiro miso

• Farina di mandorle

• Scorza di lime

• Sale

• Acido citrico

• Acido malico

• Acido lattico

Dosi nel drink

• 60 ml

Tecnica

Preparazione sottovuoto e cottura sous-vide a 45°C per 1 ora, successiva

filtrazione con superbag e filtro carta.

PiùCinque Gin al Finocchietto e Aneto

Ingredienti

• PiùCinque Gin

• Finocchietto selvatico

• Aneto

Dosi nel drink

• 5 ml

Tecnica

Macerazione sottovuoto in freezer per 12 ore e filtrazione.

Olio all'Aneto e Finocchietto

Ingredienti

• Finocchietto selvatico

• Aneto

• Olio di semi

Dosi nel drink

• 3 gocce

Tecnica

Blanching delle erbe, frullatura nell'olio e filtrazione.

Dulce de Leche ai Semi di Finocchio

Ingredienti

• Latte

• Zucchero

• Bicarbonato di sodio

• Semi di finocchio

• Erbette avanzate dalla preparazione precedente

• Sale Maldon a scaglie

Tecnica

Preparazione utilizzata come garnish