Como Lake Cocktail Week: vince il Red Remedy firmato Nicholas Sciarrabba

cff7b724-b06c-40f9-b549-127d6f168029

Cala il sipario sulla settima edizione della Como Lake Cocktail Week, che si è conclusa domenica 5 luglio con un Gran Finale, tinto di rosso Campari, ospitato nei giardini dello Sheraton Lake Como. A decretare i migliori cocktail in concorso è stata una giuria composta da Luca Ardito, Director of Bars del The Carlton Hotel Milano; Carlo Carnevale, giornalista e responsabile editoriale di The Garnish Mag; Davide Diaferia, figura di spicco della miscelazione internazionale e founder del nuovo Nucleo Bar di Roma; e Simone Maci, consulente della bar industry. I giurati sono stati chiamati a valutare ogni drink in gara sulla base di tecnica, creatività, capacità narrativa e coerenza con il concept presentato.

Vince il signature del Ristorante Da Pietro, firmato da Nicholas Sciarrabba

A conquistare il gradino più alto del podio è stato il signature cocktail del Ristorante Da Pietro, firmato da **Nicholas Sciarrabba** e dal suo team, già vincitori della prima edizione della kermesse comasca del 2019. Il cocktail, intitolato Red Remedy, prende ispirazione dall’Anti-Hangover Method di Andrew Irwing e dal principio latino similia similibus curantur – "i simili si curano con i simili" – secondo cui una terapia può risultare efficace proprio grazie a una minima quantità della stessa sostanza che ha causato il disturbo, un concetto che richiama, ad esempio, il funzionamento degli antidoti ai veleni.

Originale reinterpretazione del Bloody Mary, **Red Remedy** ha conquistato la giuria per la sua creatività, l'eccellente esecuzione tecnica e la forza del suo storytelling, dimostrando come anche il “day after” possa trasformarsi in un’idea vincente. La ricetta unisce Ginarte Dry Gin, acqua di pomodoro chiarificata, salsa di pomodoro, distillato di abete rosso e una miscela di succo di lime e zucchero, dando vita a un cocktail dal profilo fresco, vegetale e sorprendentemente equilibrato. A completare l’esperienza, il drink è stato servito insieme all’irrinunciabile Club Sandwich, preparato alla

perfezione dallo chef Diego Aragona, in un abbinamento pensato per esaltare il concept del progetto. A impreziosire ulteriormente la presentazione, un originale booklet ispirato al tema della “cura”, con citazioni ironiche e volutamente deliranti dedicate al day after. L’ultima pagina, studiata per essere staccata, si trasforma in un sottobicchiere, aggiungendo un ulteriore livello di storytelling e rendendo l’esperienza ancora più coinvolgente.

Quote

L'edizione 2026 ha superato ogni nostra aspettativa, confermando la crescita costante della Como Lake Cocktail Week e il ruolo sempre più centrale che il Lago di Como ricopre nel panorama internazionale della mixology. I numeri parlano chiaro: 33 cocktail bar coinvolti, 21 eventi in soli quattro giorni, 150 selezionati ospiti al The Grand Opening di Villa d’Este, oltre 200 ospiti presenti alla serata finale e la partecipazione di quattro tra i migliori bar al mondo secondo The World’s 50 Best Bars. Ma, al di là dei numeri, ciò che mi rende più orgogliosa è aver visto il territorio fare squadra, con hotel, ristoranti e cocktail bar capaci di accogliere un pubblico internazionale attraverso esperienze curate in ogni minimo dettaglio. Mai come quest’anno il tema guida della manifestazione ha rappresentato un vero motore creativo: ha stimolato bartender e locali a raccontare storie, a sorprendere gli ospiti, a dare spazio all'immaginazione e a costruire esperienze che andassero ben oltre il semplice cocktail. È proprio questa capacità di trasformare la miscelazione in cultura, ospitalità e narrazione che rende la Como Lake Cocktail Week un appuntamento unico e sempre più riconosciuto a livello internazionale.

Annalisa Testa, Founder di Como Lake Cocktail Week, St. Moritz Cocktail Week e Taormina Cocktail Week

Sul podio anche i Signature di Hemingway Cocktail Bar e Silk Cocktail Tailoring

Sul podio salgono anche, rispettivamente, i Signature Cocktail di Hemingway Cocktail Bar e Silk Cocktail Tailoring, entrambi premiati con un Rosé Calafuria Tormaresca personalizzato con serigrafia dedicata alla Como Lake Cocktail Week. Al secondo posto si classifica **Omar Vesentini**, già vincitore dell’edizione 2024, con il suo Plainclothes Martini, ispirato alle pagine di Addio alle armi di Ernest Hemingway. Il cocktail è costruito su Belvedere Vodka, Sherry Lustau Manzanilla Papirusa, MonoClab 100% muschio e Gaurum, e viene servito con un’oliva in salamoia di mandorla ripiena di finger lime. Non un semplice drink, ma un momento sospeso in cui tutto torna improvvisamente più limpido. Al

terzo posto si distingue la creazione di **Giorgio Acelti**, owner di Silk Cocktail Tailoring, nuova apertura nel centro storico. Il cocktail, intitolato Il Giovane Ardbeg, si ispira al romanzo Il giovane Holden di J.D. Salinger, nel quale il bartender si è in parte riconosciuto. Il drink è un bilanciamento preciso di Ardbeg Wee Beastie 5 Years Old, Campari, Carpano Antica Formula, crème de mûre e acqua di mora.

Il Premio della Critica al team del Lobby Bar dell'hotel Il Sereno

Il Premio della Critica è stato assegnato a **Michele Innocenzi** e **Domenico Casa** del Lobby Bar dell'Hotel Il Sereno per un progetto capace di andare oltre la qualità del cocktail. Ispirato all'iconica Burrobirra della saga di Harry Potter, il loro signature ha conquistato la giuria per la perfetta unione di tecnica, creatività e storytelling. La ricetta combina Belvedere Vodka, Rum Eminente Ámbar Claro, caffè al ginseng Milani e liquore alla nocciola, arricchiti da un burro chiarificato fat-washed aromatizzato con zucchero, cannella, pepe lungo e noce moscata. Il riconoscimento premia inoltre il ruolo dei due bartender come autentici ambasciatori della Como Lake Cocktail Week, capaci di interpretarne lo spirito, creare connessioni e valorizzare il territorio attraverso un'esperienza coinvolgente e coerente con il tema dell'edizione.

Assegnati anche il Campari Award e il Perfect Ginarte Dry Gin Martini

A completare il palmarès della settima edizione della Como Lake Cocktail Week è il **Campari Award**, il riconoscimento dedicato al bartender che ha saputo interpretare ed esaltare al meglio l'inconfondibile carattere di Campari all'interno del proprio signature cocktail. Un premio che, come ha sottolineato Carlo Carnevale, membro della giuria della Cocktail Competition, celebra la capacità di utilizzare Campari non come semplice ingrediente, ma come autentico protagonista della ricetta. Ad aggiudicarsi il riconoscimento è stato **Giorgio Acelti** di Silk Cocktail Tailoring con Il Giovane Ardbeg, un cocktail ispirato al romanzo Il giovane Holden di J.D. Salinger e realizzato con Campari, Ardbeg Wee Beastie 5 Years Old, Carpano Antica Formula, Crème de Mûre e acqua di mora. Un perfetto equilibrio tra intensità, amarezza e profondità aromatica, nel quale il carattere iconico di Campari emerge con personalità ed eleganza. Il premio consiste in una Magnum di Campari e nell'invito a vivere un'esclusiva Campari Experience durante la Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia, uno degli appuntamenti più iconici del brand.

Grande successo anche per la **Ginarte Martini Challenge**, che ha coinvolto 12 cocktail bar chiamati a reinterpretare il grande classico del Ginarte Martini attraverso un twist originale. Una competizione di altissimo livello che ha messo in luce tecnica, creatività e precisione esecutiva. A conquistare il primo posto è stato **Gaetano Alfano**, Bar Manager di Una Finestra sul Lago, con il suo Eneide Martini (Ginarte Dry Gin,soia, miele di castagno, spinaci, colatura di alici) capace di trasformare il contrasto tra gli ingredienti in un perfetto equilibrio, esaltando il carattere secco ed elegante di Ginarte. Come premio, il vincitore si aggiudica un esclusivo Martini Tour nei migliori cocktail bar di Firenze, con pranzo presso Tenuta degli Dei a Panzano in Chianti, nel cuore del territorio che ha dato vita al gin italiano dedicato all'arte.

Il premio Luigi Bormioli per l'eleganza del bicchiere

Tra le novità di questa edizione anche il Premio Luigi Bormioli, riconoscimento dedicato all'importanza del bicchiere come elemento fondamentale dell'esperienza di degustazione. Perché il bicchiere non è un semplice contenitore, ma uno strumento capace di valorizzare un cocktail, amplificarne gli aromi e completarne il racconto. Ad aggiudicarsi il premio è stato **Ernest Nimako Kwadwo**, Head Mixologist di Palazzo Venezia, il nuovo gioiello della collezione Villa d'Este Hotels. Il bartender ha conquistato la giuria grazie al perfetto dialogo tra il suo signature Misala e il calice Jazz di Luigi Bormioli, scelto per esaltarne eleganza, profilo aromatico e presentazione.

Preparato con Volcán de mi Tierra Blanco, liquore al bergamotto, sciroppo alla vaniglia, succo di pompelmo affumicato e chiarificato e Angostura Cocoa Bitters, Misala ha dimostrato come la scelta del bicchiere possa diventare parte integrante della costruzione del cocktail. Il premio consiste in una fornitura di calici Luigi Bormioli, che il vincitore potrà selezionare dal catalogo per il proprio locale.