Art of Italicus Aperitivo Challenge Italia 2026: Niccolò Mattei vince l’edizione italiana con il cocktail “Vitrum”

d635ee11-4f01-42b4-9e13-7123a1f4eae5

Con il cocktail "Vitrum” Niccolò Mattei, bartender e socio del White Dog, cocktail bar nel centro delle colline toscane, è stato insignito del titolo di Italicus Bar Artist dell’Art Of Italicus Aperitivo Challenge 2026 Italy, il contest ideato da Italicus Rosolio di Bergamotto per celebrare l’arte e la creatività nella mixology. Giunta alla sua ottava edizione, la competizione quest’anno festeggia insieme a tutti i bartender nazionali ed internazionali i 10 anni della nascita del Brand.

Il cocktail è ispirato alla tradizione del cristallo di Colle di Val d’Elsa

Niccolò Mattei, 21 anni, ha sorpreso la giuria composta da Roberta Mariani, Global On Trade Director ItalSpirits, Andrea Arcaini, Head of Mixology del Rita&Cocktails e Rita’s Tiki Room, Matteo Accitelli, Digital Consultant e Giornalista, fondatore di IgersRoma e GnamRoma, con il suo cocktail ispirato all’arte del cristallo di Colle di Val d’Elsa e alla storia della sua famiglia, un tempo legati alla lavorazione del vetro.

Quote

Con ‘Vitrum’ ho voluto raccontare una storia italiana che fa parte delle mie radici per ricordare tutti i grandi artisti del vetro del mio paese ma soprattutto i miei nonni, Bianca Zini e Mauro Bisogni, che hanno lavorato a La Fabbrichina (La Piana) prima, e poi alla Calp, oggi conosciuta mondialmente come RCR. Per farlo mi sono ispirato a ciò che rappresentò e continua a rappresentare il cristallo per il mio paese e per i suoi abitanti, un linguaggio universale per esprimere pensieri, parole ed emozioni, il processo creativo attraverso il quale colori simboli e forme lasciano spazio alla rappresentazione di

idee sogni e sentimenti, rendendo accessibile a tutto il mondo un piccolo paesino del cuore delle campagne senesi”.

Servito in un bicchiere di vetro, ispirato alla storica collezione “Spazio”, il drink richiama la forma del cristallo durante la soffiatura. Per realizzarlo servono Italicus Rosolio di Bergamotto (40ml), Del Maguey Vida Mezcal (5 ml) che con le sue note affumicate evoca il calore delle fornaci e della cenere, Verjus (10 ml) che dona freschezza e acidità rendendo omaggio a Francois Mathis fondatore della prima industria del cristallo di Colle di Val d’Elsa e Cristal Soda (100 ml) composta da Verbena, Rabarbaro, Acidi e Sale che ricorda la Piazza del Campo di Siena dove si racconta fosse il luogo nel quale veniva coltivata la Verbena nel passato; il tutto guarnito con una sfera di Cristal Ball per un tocco nostalgico e artistico.

Prossimo appuntamento la finale global

Il neo Best Italian Italicus Bar Artist 2026 rappresenterà il nostro paese nella competizione internazionale di Art Of Italicus Aperitivo Challange 2026 Global che si terrà a Londra a Settembre 2026. In quell’occasione di festeggerà anche l'anniversario dei 10 ani di Italicus con la presenza del suo creatore e fondatore Giuseppe Gallo.

Quote

Art of Italicus Aperitivo Challenge è un programma che fa scoprire e conoscere di anno in anno i talenti emergenti nella nostra Industry. Il concorso si propone come una piattaforma creativa attraverso cui i bartenders hanno l’opportunità di esprimere al meglio la loro sensibilità artistica e immaginazione senza barriere e senza limiti. Quest’anno abbiamo avuto l’onore di vivere una competizione con bartenders giovani e di altissimo livello per tecnica e stile – conclude Gallo – Siamo molto contenti di avere così tanti talenti che desiderano partecipare al contest con l’obiettivo di migliorarsi e crescere professionalmente”.

Giuseppe Gallo, ideatore di Italicus

MixerPlanet

Venezia e Rieti sugli altri gradini del podio

Sul podio, al secondo posto, **Valentina Mircea**, Bar Manager del Skyline Rooftop Bar di Hilton Molino Stucky di Venezia, in gara con il cocktail “Ombra di 1797”: un drink che si ispira alla storia dimenticata di Venezia e al percorso che ha portato alla creazione del moderno spritz e che unisce il Veneto con il suo paese natale: la Romania. Per creare il suo drink, Mircea si è ispirata a Nils Frahm e alla sua traccia Says nella quale il processo creativo non segue le strutture matematiche della classica ortodossa, ma assomiglia piuttosto alla creazione di un'installazione o di un quadro di arte astratta e minimalista. Attraverso la musica ha potuto creare il suo drink ma anche una serie di canvass unici dipinti a mano dalla bartender legati ad ogni aspetto della ricetta. “Ombra di 1797” è preparato con Italicus Rosolio di Bergamotto (50 ml), Pieropan Soave Classico DOC (50 ml), Beer cordial (20 ml) e come nota frizzante Perrier (40 ml).

Infine, dietro Mircea si è piazzato **Andrea Ciani** del Depero di Rieti. Il suo “Italipop” è ispirato a Salvador Dalì che lo collega ai Chupa Chups. Vennero inventati in Catalogna nel 1958 da Enric Bernart, che ebbe l'intuizione di mettere una caramella rotonda su un bastoncino per evitare che i bambini si sporcassero le mani. Ed ecco uno degli esempi più famosi e geniali di come l'arte d'avanguardia abbia rivoluzionato il marketing moderno. Nel 1969, il maestro del Surrealismo disegnò l'iconico logo a forma di margherita che decora ancora oggi i celebri lecca-lecca.

Secondo gli aneddoti storici, Dalì accettò l'incarico e realizzò il concept di base in meno di un'ora mentre si trovava a pranzo con Bernat, scarabocchiando furiosamente sui fogli di un giornale. L'artista racchiuse il nome del brand dentro una margherita stilizzata dai contorni rossi su sfondo giallo brillante, richiamando in modo energico e solare i colori della bandiera spagnola. Il vero colpo di genio di Dalí non fu solo il disegno, ma la sua collocazione sul packaging. Prima del suo intervento, i loghi venivano stampati sul lato della caramella, finendo per risultare distorti o nascosti quando i lecca-lecca venivano infilati nei tradizionali espositori. Dalí insistette affinché il logo venisse posizionato esattamente sulla sommità dell'incarto. In questo modo, la margherita risultava perfettamente piatta, centrata e visibile a colpo d'occhio da qualsiasi angolazione proprio come il tappo di Italicus con l’uomo vitruviano nella bottiglia stessa. “Italpop” è nato come aperitivo ed è preparato con Italicus Rosolio di Bergamotto (40 ml), Lollipop Soda (100 ml) con guarnizione di una gelee panna e fragola homemade e un Chupa Chups.

In gara bartender da tutta Italia

Alla sfida italiana, che si è tenuta a Roma lunedì 27 luglio al Cardo Roma, Autograph Collection, hanno partecipato bartenders provenienti da Aversa, Roma, Milano, Torino, Venezia, Poggibonsi e

Rieti.

Ecco i 7 finalisti:

Andrea Ciani del Depero (Rieti) con il cocktail “Italipop”;

Valentina Mircea del Skyline Rooftop Bar (Venezia) con il cocktail “Ombra di 1797”;

Valerio Testasecca del Drink Kong (Roma) con il cocktail “Apuleyo”;

Erika Gabriella Trotta del Radici (Aversa) con il cocktail “Luce Ribelle”;

Kshan Cresta del Hilton Turin Center (Torino) con il cocktail “Vespro”;

Matteo Garibaldi del Ally’s Bar (Milano) con il cocktail “Centrotavola”;

Niccolò Mattei del White Dog (Poggibonsi) con il cocktail “Vitrum”;