Campari Bartender Competition: ecco i nomi dei tre finalisti

0f8799d6-90f2-4423-8d39-959d53299c01

L'appuntamento per l'ultimo atto è fissato per gennaio 2027. Dopo un percorso che ha portato gli i concorrenti a confrontarsi negli scorsi mesi in giro per l'Italia, la Campari Bartender Competition ha celebrato le sue semifinali nella sede dell'azienda di Sesta San Giovanni, dove **Giangiacomo Bistolfi** (Langosteria, Milano), **Simone Covan** (Santa Cocktail Club, Firenze) e **Mattia Trezza** (Ceresio 7, Milano) hanno vinto la possibilità di contendersi il titolo di **Campari Bartender of the Year** per succedere al vincitore dello scorso anno, **Marco Masiero**. Lo stesso bartender di Lubna Milano sarà uno dei mentor della finale insieme ad Alessandro D'Alessio e Dario Tortorella, vincitori rispettivamente dell'edizione 2024 e 2023.

Chi sono i finalisti

Al penultimo atto della competition si sono presentati in tutto dieci semifinalisti. Un parterre che, a parte i tre poi promossi alla finale, ha visto ai nastri di partenza **Nakia Bruno** (Black Sheep, Bolzano), **Riccardo Fosso** (Balagan, Roma), **Marco Giovani** (Eclettica Lab, La Spezia), **Luca Salvioli** (Gaia Bar at MUSA Lago di Como), **Cosimo Neri**, **Francesco Vocaturo** (Black Shed, Cosenza), **Antonio Aumenta** (Lux, Sala Consilina). A fare da *fil rouge* della prova, il tema The Red Soul of Your Region, claim che invita i bartender a raccontare le proprie radici attraverso ingredienti, tradizioni e riferimenti culturali, mettendo al centro il carattere distintivo di Campari e il suo colore rosso.

Così Mattia Trezzi, già approdato in passato alle semifinali della gara, ha presentato **Beyond the Red** : un twist sul Negroni Sbagliato che racconta il suo percorso professionale a Milano, dove Campari e un Vermouth-style analcolico di rabarbaro e zafferano incontrano un Franciacorta trasformato attraverso la chiarificazione con cocco, riso e ibisco e successivamente carbonato. Un percorso che parte dal rosso e lo porta oltre la sua superficie.

Dal canto suo, Giangiacomo Bistolfi ha firmato **Rosso³***,* un'opera di architettura liquida ispirata alla Milano contemporanea, capitale del design, della luce e della sperimentazione. Il drink esplora il concetto di rigore geometrico e forma pura, traendo ispirazione da due pietre miliari del patrimonio artistico e progettuale lombardo: la Radio Cubo TS522 di Marco Zanuso e Richard Sapper (oggetto iconico capace di scomporsi e ricomporsi in un monolite) e la Struttura al Neon di Lucio Fontana (scultura di luce fluida).

Infine, Simone Covan con **La Pappa del Cardinale** ha reinterpretato il Cardinale attraverso uno dei piatti simbolo della tradizione toscana: la Pappa al Pomodoro. Il pomodoro viene trasformato in una pomarola chiarificata, il pane viene reinterpretato attraverso una distillazione aromatica, mentre basilico e olio EVO completano il profilo gastronomico ed aromatico del drink. La struttura del Cardinale rimane riconoscibile, ma viene trasportata in un'esperienza contemporanea, dove gli ingredienti della tradizione toscana vengono trasformati attraverso tecniche di miscelazione moderne. Il drink viene completato da una gelée di Pappa al Pomodoro in pairing, che porta il piatto originale anche nella dimensione gastronomica dell'abbinamento

Le prove della semifinale

La dodicesima edizione della Campari Bartender Competition si è svolta in modo diverso rispetto al passato. Prima le venti tappe regionali, pensate per raggiungere anche i professionisti lontani dai grandi centri, sempre con il *fil rouge* del tema scelto quest'anno: “The Red Soul of your Region”; poi il momento della Bar Experience, durante il quale la giuria ha visitato i locali dei concorrenti. E infine, il momento vero e proprio della semifinali, svoltesi nella sede Campari a Sesto San Giovanni.

Qui i dieci semifinalisti hanno dovuto affrontare una prova di **blind tasting**, riconoscendo sette classici della miscelazione senza conoscerne preventivamente l’identità. Tra i cocktail da individuare figuravano Negroni, Cardinale, Boulevardier, Old Pal, Jamaican Negroni, Rosita e Mi-To. Per la prova creativa, invece, i concorrenti hanno avuto otto minuti per realizzare un cocktail capace di esprimere l’identità naturale, storica e culturale della propria regione, integrando almeno due ingredienti di colore rosso. La giuria ha valutato tecnica, gusto e capacità di comunicare il concept del drink.

Quote

Il percorso della Campari Bartender Competition 2026 è iniziato con oltre 1.600 candidature online, seguite come detto da 20 tappe regionali che hanno selezionato i campioni territoriali. A questi si sono

aggiunti i dieci bartender con i migliori punteggi nazionali, formando un gruppo di 30 professionisti.

Marianna Di Leo, Campari Academy bartender engagement sr specialist,

L'obiettivo di quest'anno, sottolinea la bartender, è stato di spingere ogni concorrente a raccontare la propria terra, lavorando su tre elementi: le radici, ovvero ingredienti e tradizioni del territorio; la visione, cioè l’interpretazione contemporanea; e Campari, protagonista gustativo e narrativo della ricetta.

Beyond the Red di Mattia Trezzi

Ingredienti

4 cl Campari

3 cl Vermouth-style analcolico di rabarbaro, zafferano e botaniche

3drop Soluzione salina

4 cl Franciacorta chiarificato al cocco, riso e ibisco, carbonato

Preparazione

Raffreddare e diluire leggermente Campari e Vermouth-style analcolico mediante stir. Versare nel bicchiere precedentemente raffreddato, su una doppia sfera di ghiaccio da 55 mm. Completare con Franciacorta chiarificato al cocco, riso e ibisco, precedentemente carbonato.

Tipo di bicchiere

Calice da degustazione (38cl)

Guarnizione

Foglio di riso allo zafferano e liquirizia (un richiamo all'opera di Fontana)

Ghiaccio

Doppia sfera di ghiaccio Ø 55mm

Rosso³ di Giangiacomo Bistolfi

Ingredienti

6 cl Campari Bitter

2,5 cl Nebbiolo di nuova generazione valtellinese

2 cl Barrel aged cherry Prince Alfonso

1 cl distillato di vinacce e osmanto

Preparazione

Stir & Strain

Tipo di bicchiere

Bicchiere cubo

Guarnizione

Cubo di osmanto

Cubo 5x5

La Pappa del Cardinale di Simone Covan

Ingredienti

30 ml Bitter Campari

38 ml Gin Bulldog alla Pomarola Toscana chianficata 25 mul

15 ml Vermouth del Professore Ambrato al Pomodoro Secco

??3 dash Bitter al Pane e Basilico Rosso

??Gocce di Olio EVO Toscano al Basilico

??Essenza di Crosta di Pane

Preparazione

Gin alla Pomarola Toscana chiarificata

Pomarola Homemade, miscelata con gin nel rapporto di 1:1. La preparazione viene trattata con agar agar e successivamente chiarificata per ottenere un liquido limpido e mantenere la componente aromatica e gustativa del pomodoro.

Vermouth del Professore Ambrato aromatizzato con pomodoro secco, tramite infusione a 65 °C per 2 ore.

Pane raffermo in infusione con vodka per 48 ore e successivamente distillato al rotavapor, creando un'essenza aromatica di pane. Il bitter viene completato con basilico rosso in infusione.

Olio EVO Toscano al Basilico

Olio extravergine di oliva toscano aromatizzato al basilico tramite infusione.

Il cocktail viene realizzato con la tecnica Stir & Strain e servito in coppa Martini, completato con essenza di crosta di pane e polvere di sale nero, il tutto viene completato da una gelée di Pappa al Pomodoro come food pairing.

Tipo di bicchiere

Coppa Martini

Guarnizione

Sale Nero e gelée di Pappa al Pomodoro

Ghiaccio: No