Capo Cocktail Competition: a Milano i tre nuovi finalisti

5b5b28b5-ea49-4fcb-81c3-aae3cc6a42b2

Milano aggiunge il proprio capitolo al viaggio della Capo Cocktail Competition. Dopo Roma Bar Show e Acerra (NA), la terza tappa della competizione nazionale dedicata a Vecchio Amaro del Capo ha fatto tappa al The Spirit, cocktail bar di Porta Romana, dove i bartender in gara hanno interpretato lo spirit per eccellenza del Gruppo Caffo 1915 attraverso linguaggi, ingredienti e tecniche differenti.

Finalisti e cocktail

Al termine della sfida, sono tre i nuovi qualificati alla finale nazionale con proposte accomunate dalla volontà di andare oltre il consumo tradizionale dell'amaro e di esplorarne le possibilità nella miscelazione. **Marina Andrea Barazzetti** con il cocktail "Primo Atto" ha puntato sull'identità di Vecchio Amaro del Capo e di Grappa Caffo Morbida abilmente miscelati e con l'aggiunta di limone e un cordiale di pera e senape; **Paolo Barravecchio** con "Evoluzione" ha lavorato sulla componente speziata di Vecchio Amaro del Capo Piccante, affiancandola al Cinzano Rosso e a un distillato di pala di fico d'India sottoposto a fat washing con olio al tartufo; **Andrea Carletto** è partito da Vecchio Amaro del Capo Classico per creare il suo "Oltre il Gelo" unendo Vecchio Amaro del Capo Classico a un bierbrand e alle note aromatiche di limone e tè Jasmine Dragon Pearls.

Al centro della competizione resta sempre **Vecchio Amaro del Capo**, prodotto simbolo di Gruppo Caffo 1915, con le sue 29 botaniche principalmente calabresi. Una ricetta dal forte carattere che, tappa dopo tappa, diventa materia di sperimentazione per i professionisti del banco, chiamati a misurarsi non soltanto con il gusto, ma anche con originalità, tecnica, replicabilità, servizio e capacità di dare al cocktail un racconto riconoscibile.

Quote

Milano ci ha restituito una miscelazione molto consapevole, nella quale la tecnica non è mai fine a sé stessa ma diventa uno strumento per dare identità al drink. Abbiamo visto ricette molto diverse, dalla ricerca sugli abbinamenti più immediati fino a lavorazioni decisamente più complesse, ma ciò che conta è che dietro ogni scelta ci sia un pensiero preciso e che quel pensiero arrivi anche a chi è dall'altra parte del banco. Dopo Roma e la Campania, Milano conferma quanto sia ricco e articolato il panorama italiano della mixology. Tre tappe, tre modi differenti di interpretare Vecchio Amaro del Capo: è esattamente il confronto che volevamo costruire con questa Competition.

Fabrizio Tacchi, Competition Director della Capo Cocktail Competition

Ultima selezione a Bologna

La tappa milanese conferma così il filo conduttore di questa terza edizione che vuole mettere in dialogo la lunga tradizione liquoristica di Gruppo Caffo 1915 con le sensibilità della miscelazione contemporanea. Ogni città porta con sé un modo diverso di leggere il prodotto, il servizio e il rapporto con il pubblico, contribuendo a comporre un quadro della mixology italiana fatto di territori, esperienze e differenti culture del bar.

Il viaggio della **Capo Cocktail Competition** proseguirà il 16 novembre a Bologna, ultima selezione territoriale prima dell'appuntamento conclusivo in Calabria. I qualificati delle quattro tappe si ritroveranno infatti nella storica Distilleria F.lli Caffo di Limbadi, sede di Akademia Caffo, per contendersi il titolo di Official Bartender Vecchio Amaro del Capo. Il vincitore avrà inoltre l'opportunità di rappresentare il brand al Bar Convent Brooklyn 2027, portando su un palcoscenico internazionale il percorso iniziato in Italia.

Le ricette dei vincitori

Marina Andrea Barazzetti: Primo Atto

Ingredienti
30 ml Vecchio Amaro del Capo Classico

15 ml Grappa Caffo Morbida

10 ml limone

20 ml Cordiale di pera e senape

Preparazione
Servito in calice da vino senza guarnizione

Paolo Barravecchio: Evoluzione

Ingredienti
30 ml Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition

30 ml Cinzano Vermouth Rosso

30 ml distillato di fico d’India aromatizzato all’olio al tartufo

Preparazione
Servito in tumbler basso e decorato con arancia bruciata

Andrea Carletto: Oltre il Gelo

Ingredienti
45 ml Vecchio Amaro del Capo

20 ml distillato di birra

20 ml Cordiale al limone e tè Jasmine Dragon Pearls

Servito in tumbler basso e decorato con arancia bruciata

Preparazione
Preparato in Coppetta Nick & Nora e completato con 2 spruzzi di essenza al limone, decorato con cialda di isomalto con al centro una perla di tè Jasmine Dragon Pearl