Manolis Lykiardopolous vince la 46esima edizione di Martini Grand Prix

head-18c39bf5

Martini celebra i 46 anni del suo storico Grand Prix premiando la creatività e la maestria dei migliori barman al mondo. La finale di quest'anno si è svolta presso la celebre Terrazza Martini in Piazza Armando Diaz a Milano ed ha decretato la vittoria indiscussa del finalista greco. Due giorni di intenso combattimento a suon di shaker, il 1 settembre si sono svolte le finali nazionali di Italia, Spagna, Portogallo, Francia e Grecia più i 3 paesi della Wild Card selezionati con il supporto delle Difford’s Guide, ed oggi, 2 settembre, la giuria d’eccezione ha decretato il Global Champion, che ha dato prova di grande inventiva sia nel bartending che nel food pairing.

LE FINALI NAZIONALI
Tre bartender per ogni paese si sono confrontati in una prova d’improvvisazione, creazione e presentazione di un cocktail creato appositamente per l’abbinamento con uno degli originali piatti creati dallo chef Misha Sukyas, italiano di origini armene earchitetto del gusto.Ogni partecipante ha estratto il proprio turno da una mistery box e ha avuto 7 minuti più 2 per la mise-en-place del proprio personale drink.
La giuria d’eccezione era composta da: Walter Gosso, vincitore della scorsa edizione del Gran Prix con il suo "Un americano a Torino"; Anistatia Miller,giornalista e co-autrice insieme al marito Jared Brown di oltre 12 libri sulla storia dei distillati, tra cui il best seller "Shaken Not Stirred: A Celebration of the MARTINI"; Ignacio Vasquez, Global MARTINI Brand Director; Davide Oldani, chef pop italiano di fama internazionale; Jacob Briars, Global Advocacy Director del Gruppo BACARDI e Presidente di Giuria.

Al termine di un’intensa giornata di gara durata più di 8 ore, i giurati hanno proclamato vincitori nazionali:
Francesco Cione, Italia,
Matteo Pedico, Spagna

Rafael Silva,Portogallo
Emmanouel Manolis Lykiardopolous,Grecia
Roxanne Remmery, Francia
Danil Nevsky,Wild Card.

In serata i sei finalisti nazionali sono stati i protagonisti di una Bar Guest Shift all'interno dell'eventoMARTINI Williams Racing presso la Tarrazza MARTINI appositamente allestita per il weekend del Gran Premio d Monza di F1™in Darsena insieme ai piloti della Formula 1 Felipe Massa e Valtteri Bottas, lo chef Filippo La Mantia, il modello britannico David Gandy e le fashion blogger Veronica Ferraro e Valentina Ferragni dove hanno preparato per celebrità, stampa e invitati selezionati la loro versione di aperitivo modernosulle note della musica dal video e delDJ set degli artisti delPrimavera Sound di Barcellona.

LA FINALE MONDIALE

Il 2 settembre, la giornata degli aspiranti vincitori del Grand Prix è cominciata al Carrefour Gourmet Market di Viale Bezzi. Obiettivo della trasferta:con un budget ed un tempo definito, comprare tutto il necessario per la creazione di una proposta di finger food, calda o fredda, da abbinare al cocktail Martini Aperitivo Moderno da loro firmato. Tornati in Terrazza, i finalisti hanno avuto 1 ora di tempo per cucinare prima di competere a blocchi di tre alla volta di fronte a una platea di esperti, entusiasti e, ovviamente, ai giurati, tutti molto curiosi di scoprire le invenzioni dei 6 giovani bartender.

Questi l'ordine di presentazione e i nomi delle proposte:
Rafael Silva,Portogallo con "Monik"
Marco Pedico, Spagna con "Ginger Ruby"
Roxane Remmery, Francia con "Belle Epoque"
Francesco Cione, Italia con "Torino-Milano raffinato"
Manolis Lykiardopolous,Grecia con "Ameritino"
Danil Nevsky, Wild Card con "Fibonacci".

Dopo la presentazione dei primi tre finalisti, Bruno Vanzan, famosissimo bartender italiano e campione internazionale di flair, e Daniele Dalla Pola, miglior bartender internazionale dell'anno secondo ilTales Of Cocktail's Spirits Award 2016, si sono esibiti insieme in uno show incredibile, costruendo una piramide di Americanoal cospetto di una folla animata e divertita.
Ultimate le presentazioni anche del secondo blocco di finalisti, il guru della mixology Simon Difford, fondatore della Difford's Guide e dell'omonimo sito www.diffordsguide.com, ha richiamato sul palco i concorrenti uno ad uno facendo loro delle domande per approfondire e commentare il loro percorso

personale e professionale.

È stato Paolo Perego, Regional President for Europe del Gruppo Bacardi a richiamare l'attenzione di concorrenti, pubblico e giurati con un discorso molto appassionato e coinvolgente sull'importanza storica del Grand Prix e del valore enorme della vittoria per tutti i giovani barman che in quasi 50 anni hanno avuto il merito e il privilegio di vincere questo prestigioso premio. Lo stesso Perego ha aperto la busta fatidica proclamando la vittoria di Manolis Lykiardopolous.

Il greco Lykiardopolous che vive ad Atene dove lavora presso la "Odori Vermuteria" ha dichiarato: *"Non mi aspettavo di vincere la finale, ma ho cercato di fare il mio lavoro con amore e di condividere la mia passione per i cocktail e, in particolare, per il Vermouth*. *Per il futuro, mi aspetto che questo premio mi cambi la vita in meglio offrendomi più opportunità e diventando un membro della famiglia MARTINI"*.

Secondo la giurata Miller: *"Il cocktail di Manolis ha dimostrato un equilibrio perfetto tra aroma e sapore destando il palato e rendendolo pronto per la serata"*.
Per Gosso: *"È un drink innovativo che utilizza una formula tradizionale – il cocktail americano – ma dandogli vita nuova con ingredienti nuovi come il caffè espresso e l'acqua tonica"*.

Beppe Musso ha dichiarato: *"Come Master Blender MARTINI, mi appassiona sempre vedere come i vermouth che ho concepito vengano onorati e come si permetta loro di brillare come in questo drink che considero elegante e bilanciato, tradizionale e innovativo, esempio perfetto di aperitivo moderno"*.

A conclusione di una serata densa e ricca di sorprese, MARTINI e Tonic per tutti gli ospiti in Terrazza, mentre vincitore e finalisti del MARTINI Grand Prix si sono dati appuntamento al prossimo anno.

_N4A1210**L'ameritino di Manolis Lykiardopolous, vincitore del Martini Grand Prix 2016**

50 ml Martini Riserva Speciale Rubino
15 ml MARTINI Bitter
10 ml Caffè espresso
10 ml Liquore Masticha
Top up Acqua Tonica
Guarnizione conbuccia di limone fresco e maggiorana

www.martini.com