Campari Barman Competition, le ricette dei tre finalisti

campari-barman-competition-2018-3af7ac4f

Giovanni Liuzzi è il **vincitore della quinta edizione della Campari Barman Competition**, la ormai celebre competition organizzata dalla **Campari Academy**, il centro di formazione e sperimentazione dedicato al mondo della mixology del **Gruppo Campari**.

Trentunenne originario di Monza e proprietario del locale **Moss**, Giovanni Liuzzi è un bartender ricco di creatività e dal background artistico: prima di intraprendere la sua carriera nel mondo della mixology, nasce infatti come bar designer. Sul podio anche **Nicola Scarnera**, che si è classificato secondo, e **Nicola Romiti**, che si è aggiudicato il terzo posto.

Il tema della Campari barman competition 2018 è stato **l'arte**, parte integrante del dna Campari come testimonia il grande patrimonio artistico del brand: dai primi manifesti pubblicitari di Cappiello, Nizzoli, Hoenstein e Dudovich, alle opere di Depero, passando per la pop-art di Ugo Nespolo, fino a giungere alle Limited Edition artistiche e al progetto Red Diaries.

Prendendo ispirazione dalle opere esposte in **Galleria Campari**, i tre finalisti si sono affrontati con l'intento di creare la miglior ricetta dando vita a una vera e propria cocktail experience a colpi di shaker capace di coinvolgere tutti i sensi.

Durante la finale è stato Giovanni Liuzzi a conquistare la giuria grazie a **UNALIRAE50**, un cocktail ispirato all'opera d'arte di Depero "Sifone e Bicchiere". Proprio come proponeva Depero nella sua filosofia di vendita "POP" dell'iconico Camparisoda che negli anni trenta costava, per l'appunto, una lira e cinquanta, Giovanni Liuzzi fonde ingredienti di alta qualità ma facilmente reperibili, creando un mix bilanciato e, al tempo stesso, travolgente: 40 ml di Campari, 10 ml di Grand Marnier, 1 goccia di ardente (tintura al peperoncino), 30 ml di soda al lampone, vaporizzazione di aroma al pepe rosa e pompelmo rosa.

Giovanni Liuzzi si è aggiudicato un **percorso di collaborazione con Campari Academy lungo un anno** che comprende un master di specializzazione sul brand Campari, un tour di guest bartending nei migliori locali italiani ed esterni, e sessioni di training per educational sul Campari Academy Truck.

Alla guida della memorabile serata, ricca di emozioni e sorprese, la showgirl e conduttrice **Melissa Greta Marchetto** e il bartender **Edoardo Nono** del Rita & Cocktails di Milano.

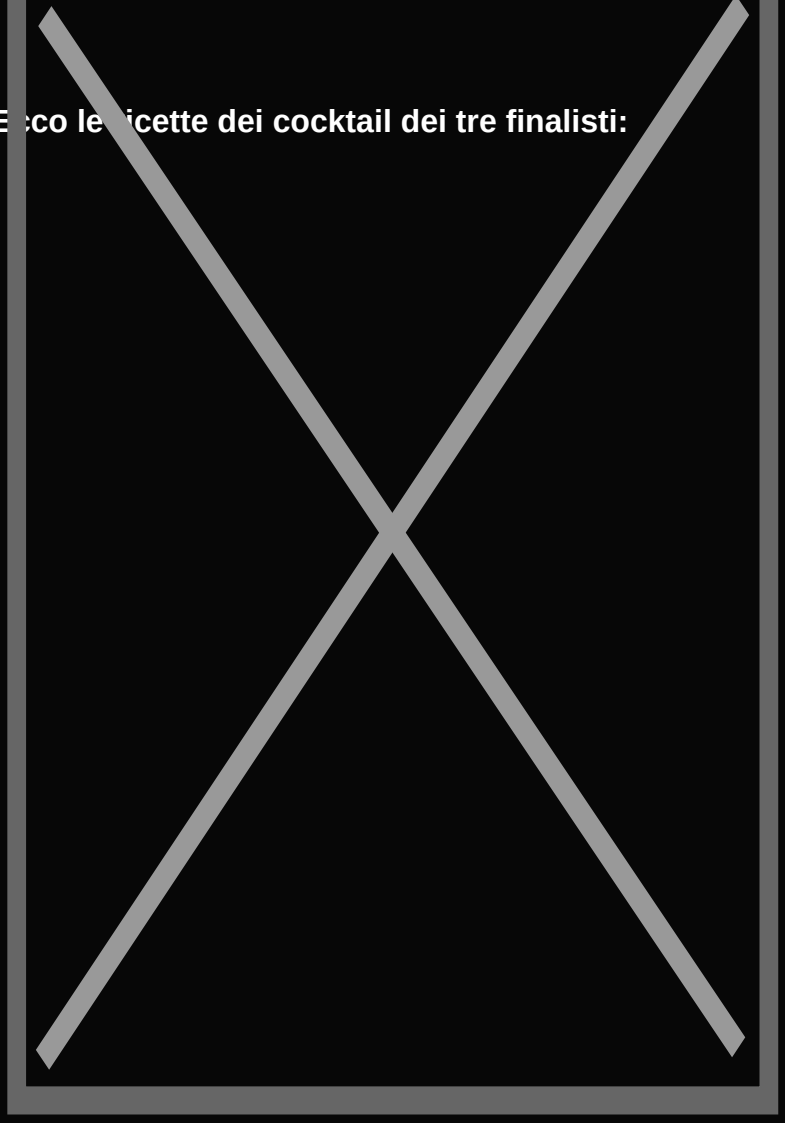
Le giurie coinvolte per rendere la serata ancora più interessante sono state suddivise in base alle competenze. Per la parte di degustazione erano presenti il celebre **Salvatore Calabrese** "The Maestro", **Alex Kratena**, fondatore di P(OUR) ed ex Head Bartender presso l'Artesian di Londra, **David Wondrich**, scrittore ed esperto di mixology, **Leonardo Leuci**, fondatore del Jerry Thomas Project di Roma, **Mattia Pastori**, direttore Camparino in Galleria, e **Patrizia Beretta**, Campari Group. Per quanto riguarda la giuria tecnica era presente **Alessandro Melis**, Drinkable.it, mentre per la parte di comunicazione hanno affiancato il responsabile della Campari Academy, **Dario Cuccurullo, Samuele Ambrosi**, mixologist e titolare Cloackroom di Treviso, e la blogger di LittleSnobThing.it e talento del web **Alessandra Airò**.

La competizione – iniziata a settembre 2017 – ha visto **tre fasi differenti di svolgimento**: una selezione online e una seconda selezione realizzata direttamente sul territorio per i **420 qualificati** nelle città di Roma, Milano, Catania, Bari e Firenze, ed infine un'emozionante sfida all'ultimo shaker al Camparino in Galleria lo scorso dicembre per il ripescaggio dell'ultimo finalista. È stato possibile seguire tutte le fasi della Competition attraverso la pagina Facebook Campariacademy.

La competition ha registrato numeri altissimi: **1400 iscritti, 420 ricette selezionate**, un lungo percorso di selezione per arrivare a decretare il vincitore del titolo. Un record assoluto in Italia che conferma quanto la Campari Barman Competition stia diventando, anno dopo anno, non solo un punto di riferimento per il mondo della mixology ma anche un vero e proprio trampolino di lancio per i barman e barlady emergenti. Tutti coloro che si sono contraddistinti per bravura e creatività, infatti, hanno intrapreso un eccellente percorso nel mondo del bartending.

La Campari Barman Competition, oltre a essere un momento di show, si dimostra anche un'occasione per instaurare rapporti, dare visibilità ai talenti e creare una connessione con il mondo del lavoro. Eccezionale esempio è il percorso fatto da **Luana Bosello**, vincitrice della Campari Barman Competition 2016, che ha preso parte al progetto internazionale Campari Red Diaries dello scorso anno come protagonista di uno degli short movie dedicati ai bartender professionisti più bravi del mondo.

Ecco le ricette dei cocktail dei tre finalisti:

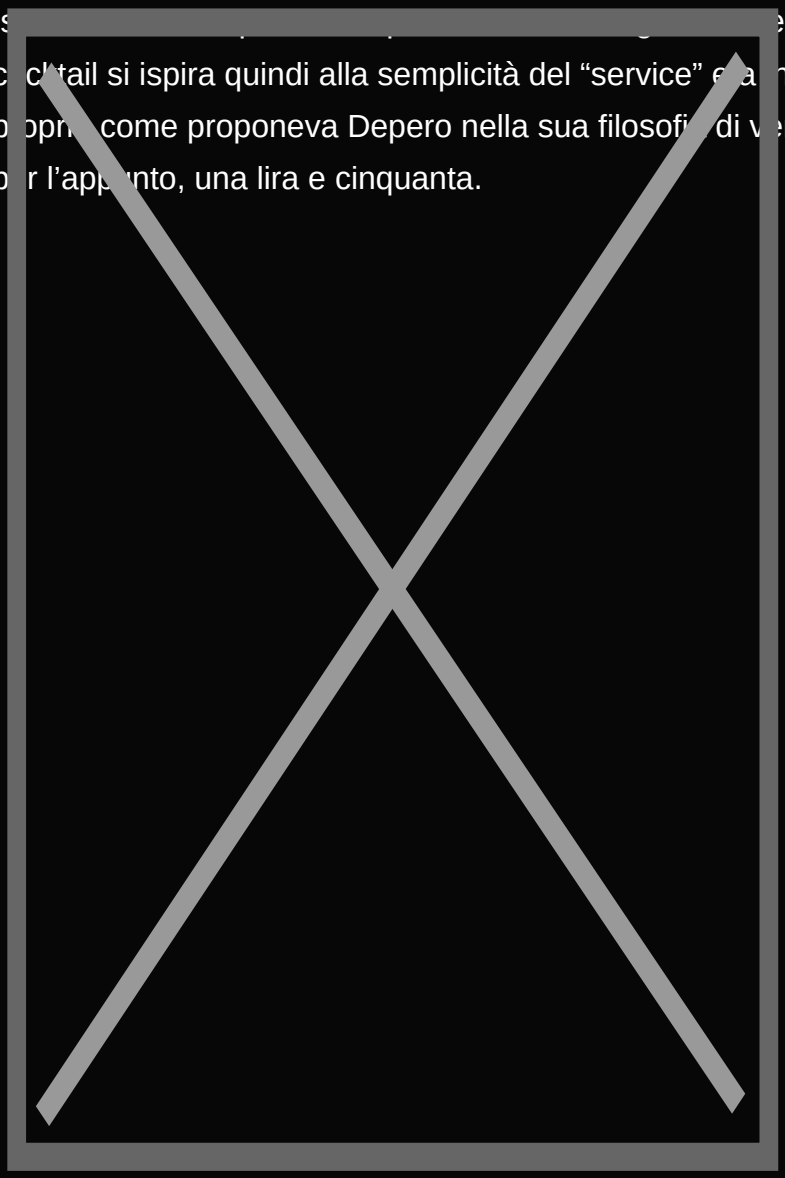


UNALIRAE50 By Giovanni Liuzzi

Bicchiere: Flute
Ingredienti: 40 ml Campari, 10 ml Grand Marnier, 1 goccia di Ardente (Tintura al Peperoncino), 30 ml di Soda al Lampone, vaporizzazione di aroma al pepe rosa e pompelmo rosa.
Guarnizione: Side di Lamponi.
Tecnica di preparazione: Stir&Strain e fill up soda aromatizzata.
Preparazione: Versare gli ingredienti, tranne la soda, in un mixing glass colmo di ghiaccio e mescolare. Filtrare il cocktail nel bicchiere. Completare con l’aggiunta della soda aromatizzata, vaporizzazione al pepe rosa e pompelmo rosa. Servire con side di lampone.

OPERA “Sifone e bicchiere” di F. Depero 1931

Is[illegible]enti del mestiere” diventano protagonisti. Il c[illegible]cktail si ispira quindi alla semplicità del “service” e[illegible]ngredienti di alta qualità facilmente reperibili, p[illegible]opri[illegible] come proponeva Depero nella sua filosofi[illegible] di v[illegible]endita “POP” del Camparisoda che costava, p[illegible]r l’app[illegible]nto, una lira e cinquanta.



CLOE By Nicola Scarnera

Bicchiere: Coppa Cocktail

Ingredienti: 30 ml Campari, 30 ml Gin Bankes, 10 ml Sciroppo di Rosa, 10 ml idroalcolato alla rosa canina.

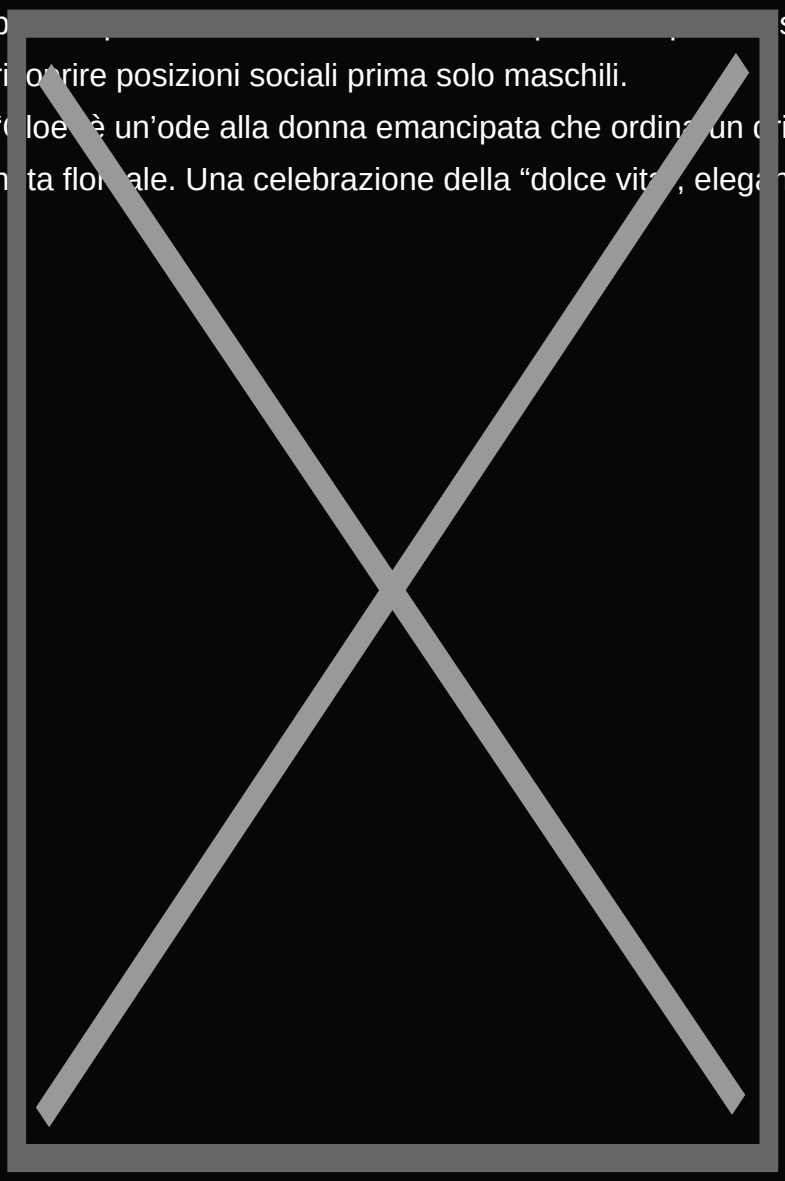
Guarnizione: petali di fiore edibile.

Tecnica di preparazione: Stir&Strain

Preparazione: Versare gli ingredienti in un mixing glass colmo di ghiaccio e mescolare. Filtrare il

cocktail in una coppa precedentemente raffreddata. Completare con la guarnizione.

OPERA: “Vedi la vita in rosa” – Franz Marangolo
Ispirazione: L’opera di Franz Marangolo datata anni ’60, intitolata “ Vedi la vita in rosa” rimanda ad un p[illegible] suo potere, si emancipa sempre di più, inizia a ri[illegible]rire posizioni sociali prima solo maschili.
“C[illegible]loe è un’ode alla donna emancipata che ordina un drink secco, amaro senza però rinunciare a una n[illegible]ta flor[illegible]ale. Una celebrazione della “dolce vita”, elega[illegible]nte, femminile, decisa; in altre parole: donna



UNA DOLCE VIOLAZIONE By Nicola

Romiti
Bicchiere: Coppa Vintage
Ingredienti: 30 ml Campari, 30 ml Vermouth Cinzano Rosso 1757, 15 ml succo di lime, 20 ml Bourbon

Wild Turkey Rare Breed, 1 Bar Spoon Grand Marnier, pepe rosa.
Guarnizione: scorza di arancia.
Tecnica di preparazione: Shake& double Strain.
Preparazione: Versare gli ingredienti nello shaker. Shakerare e con l’aiuto dello strainer e del colino versare il drink nella coppa precedentemente raffreddata. Guarnire con scorza d’arancia.

OPERA: “Campari l’aperitivo” – Giorgio Muggiani
Ispirazione: Il cocktail prende ispirazione dal quadro di Muggiani del 1935 nel quale è rappresentato un banchetto in un ambiente elegante con in primo piano una donna ben vestita in compagnia di due uomini eleganti.