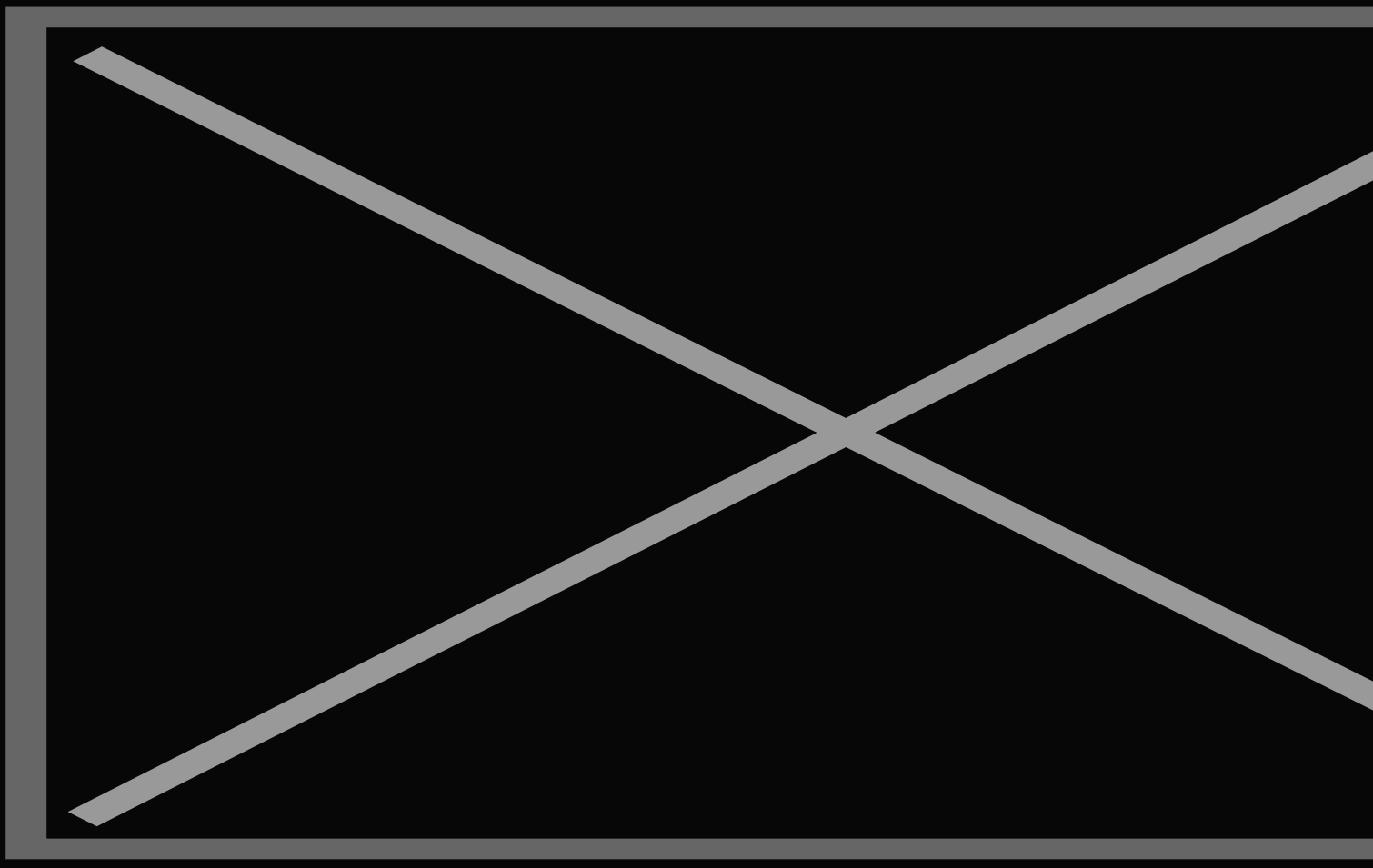
Mixer Cocktail Challenge, doppia vittoria per Claudio Carminati

claudio-carminati-98f4b3b6

E' **Claudio Carminati**, barman del Winter Garden Hotel di Grassobbio (BG), il vincitore dell'edizione 2018 del **Mixer Cocktail Challenge**, il concorso ufficiale dell'azienda **Mixer srl** dedicato ai protagonisti della mixology, la cui finalissima si è tenuta martedì 25 settembre a Riccione (RN). Per il barman bergamasco la vittoria è stata addirittura doppia: a lui è andato infatti sia il **premio della giuria** del concorso - formata dalla barlady **Elena Pasquini** del Chiri70 - Rimini, **Fabio Camboni**, Bar Manager di Kasa Incanto – Gaeta, **Alan Arrigo**, autore del libro *Professione Barman* e Bar Manager di Cantinetta Antinori – Montecarlo, **Paolo Andreis** – Fiduciario Aibes - sia il **premio speciale della critica** assegnato dalla giornalista **Nicole Cavazzuti**, firma di punta del mensile *Mixer* e del relativo sito *Mixer Planet* (nessun collegamento con l'omonima azienda organizzatrice del concorso) per i temi del bere miscelato.

[caption id="attachment_150542" align="aligncenter" width="960"]



La giuria del concorso: da sinistra Paolo Andreis, Alan Arrigo, Elena Pasquini, Fabio Camboni e Nicole Cavazzuti, giornalista del mensile *Mixer*[/caption]

Dopo tre edizioni organizzate a livello locale, quella del 2018 è stata la prima a livello nazionale per il Mixer Cocktail Challenge. La finale si è tenuta presso il “Settimo piano” dell’hotel Lungomare di Riccione, dove i sei finalisti in gara hanno dovuto preparare un cocktail usando uno o più ingredienti Mixer a sorpresa, che si trovavano nella "Mixery Box". Grazie alla vittoria, Carminati andrà a Berlino in occasione del **Bar Convent**. Secondo classificato è stato **Corey Squarzoni** dello Speakeasy Liquidbar di Arona (NO).

Mixer è il marchio leader in Italia nel segmento dei concentrati di frutta e semilavorati per cocktail ed è presente in più di 40 paesi tra Europa, Africa, Medio Oriente e Asia. Mixer si pone come obiettivo quello di offrire ai bartender e baristi di tutto il mondo prodotti che li aiutino a **preparare nel minor tempo possibile drink migliori**, sempre buoni e senza sprechi, portando il gusto e l’aroma autentico della frutta da tutto il mondo nel drink finale.

Inoltre, oltre a importare primari brand internazionali del settore spirits (**Gin Gunpowder, vodka Stalinskaya** e **Pure Dew**, tutta la linea di creme **Wenneker**) la Mixer ha acquisito lo storico marchio di

rum **Isla Coiba**, di origine Panamense, che dopo un totale restyling del packaging e dell’immagine si è ripresentato nel mercato Italiano nel settore dei rum invecchiati di grande pregio (oltre alla linea Platino e Anejo, sono disponibili il 15 anni e 21 anni di invecchiamento).