

# Maid in Cuba vince la Bacardí Legacy Global Cocktail competition

1-vincitore-tom-walker-1-medium-3a11cd9c

2. Vincitore Tom Walker 2 - medium La [Bacardi](#) Legacy Global Cocktail Competition è stata vinta dal cocktail di Tom Walker, Maid in Cuba, ispirato allo stile americano del bere miscelato. Nella finale al Petrovsky Palace di Mosca, Tom Walker, che lavora nell'American Bar dell'hotel Savoy di Londra, ha trionfato su 26 originali creazioni di alcuni dei più esperti mixologist del mondo.

Vincere la prestigiosa Bacardi Legacy Global Competition rappresenta l'occasione della vita per un bartender. Il vincitore vedrà il proprio Maid in Cuba (Rum Bacardi Superior, menta fresca, cetriolo e Sweet and Sour, servito con soda e una spruzzata di assenzio) divenire un nuovo "classico", meritevole di unirsi al novero dei cocktail iconici ispirati dal rum Bacardi.

L'azienda lavorerà con Tom Walker nei prossimi anni fornendogli una piattaforma dalla quale servire Maid in Cuba ad alcuni dei più raffinati bar del mondo, in modo da offrire a questo cocktail la possibilità di essere riconosciuto a livello globale. «Maid in Cuba incarna ciò che cerchiamo in un

3. Cocktail vincente Maid in Cuba - medium cocktail - dice David Cordoba, l'ambasciatore globale di Bacardi -. Offrendo un equilibrio tra gusto e semplicità, questo cocktail raggiunge il mix perfetto d'ingredienti autentici che, sono sicuro, durerà nel tempo e farà di questo drink un classico del futuro. Quest'anno la competizione ha toccato livelli mai raggiunti prima, siamo rimasti molto colpiti dal talento dei bartender e dalla qualità dei loro cocktail. Sono stati tutti incredibilmente scrupolosi, ma Tom è un vincitore meritevole».

«Vincere questa competizione rappresenta davvero un traguardo importantissimo, perché ho lavorato a lungo su questo cocktail - dice Walker -. Questa settimana con Bacardi è stata fenomenale ed è un privilegio aver potuto competere con talenti di questa portata. Vincere offre al mio cocktail l'incredibile opportunità di ottenere visibilità globale e, ovviamente, di far crescere la mia carriera come bartender».



