# Nazionale AIBES, Massimo Passaro vince il Contest Mixer

317352455-2371922966300391-6096321668457505993-n-32c0d3e5

**E' Massimo Passaro il vincitore del Contest Mixer, il premio che la nostra rivista ha assegnato nel corso della 73° edizione del Convegno Nazionale A.I.B.E.S., la tre giorni dedicata al mondo del bartending di qualità svoltasi a Sorrento nella cornice dell'hotel Vesuvio.**

Dopo la selezione dei partecipanti, sono approdati alla finalissima 3 concorrenti valutati dalla redazione di *Mixer* e dal presidente dell'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori, **Angelo Donnaloia**, per l'originalità delle ricette e delle foto dei cocktail pubblicati e per la performance social, ovvero la qualità dei contenuti, numero e tipologia di commenti, like e riproduzioni video. Tre i cocktail in gara: **Ferdinando Liguori**, Bartender presso Gran Roques Food & Drink, con il suo Hokkaido; **Giorgio Pocorobba**, Barman presso l'Excelsior Palace Hotel Rapallo, con il suo La Rosa di Zena; **Massimo Passaro**, Capo Barman e professionista del Food & Beverage, con il suo Spicy Gentleman.



A vincere il titolo di **Barman dell'anno Mixer** è stato

Massimo Passaro che si è aggiudicato una targa e la possibilità di parlare di mixability e di presentare i propri cocktail in una sezione dedicata della rivista, per 5 numeri nel corso del prossimo anno.

[caption id="attachment_216582" align="aligncenter" width="335"]



Spicy Gentleman by Massimo Passaro[/caption]

Di seguito la ricetta del **SPICY GENTLEMAN**, il cocktail vincitore:

cl. 3,00 TEQUILA ESPOLON

cl. 3,00 MANGO E MARACUJA

cl. 2,00 SCIROPPO WINTER SPICE

cl. 0,50 LIQUORE CORDIALE

cl. 3,00 SPUMA BIONDA

**TOT cl. 11,50**

Decorazione: Pera - Ribes

Metodo di preparazione: Shaker

Bicchiere di servizio: Etna Tumbler Basso