

The Vero Bartender Global 2024: vince Luca Bruni la competizione internazionale

20240412150528ilvincitorelucabruni-51120320

È italiano il trionfatore della finale Global di **The Vero Bartender 2024**, la competizione internazionale promossa da Amaro Montenegro e ideata da Armando Testa, che si è svolta al Sympò di Bologna.

Già vincitore della [Finale Italia](#), **Luca Bruni** - Head Bartender del Depero e del Tukana – Tiki Cabana di Rieti - fa il bis e si aggiudica anche l'ultimo atto del contest con il suo cocktail BimBumBam, superando la concorrenza degli altri 9 finalisti provenienti da Australia, Austria, Canada, Germania, Grecia, Messico, Spagna, Regno Unito e Stati Uniti. Tutti chiamati a sfidarsi per creare la più originale ricetta a base di Amaro Montenegro all'insegna del tema '90s Calling e aggiudicarsi come premio un viaggio a New York in occasione di Bar Convent Brooklyn 2024.

A vincere, come detto, tra le tante rivisitazioni dei grandi classici degli anni Novanta ancora oggi in voga come Long Island Iced Tea, Sex On The Beach e Cosmopolitan, è stato il **cocktail di Luca Bruni - 33enne di Terni ma reatino di adozione** – capace di conquistare il giudizio unanime della giuria tecnica internazionale, composta da Rudi Carraro (Global Brand Ambassador di Gruppo Montenegro); Giacomo Giannotti (proprietario del [Paradiso Cocktail Bar](#), al primo posto nella classifica di The World's 50 Best Bars 2022); Erica Firpo (Food&Drink International Journalist per Washington Post, Condé Nast Traveller, The Guardian); Ruben Sudmeier (vincitore global di The Vero Bartender 2022).

Il trentatreenne Luca Bruni è nato a Terni ma, dopo essersi fatto le ossa tra Londra e Bologna, trova la sua dimensione ideale a Rieti. Lavora attualmente come Head Bartender del Depero e del Tukana – Tiki Cabana di Rieti ed è responsabile di un progetto di ricerca e sviluppo chiamato Studio Futura.

La ricetta del suo cocktail **BimBumBam** è: Amaro Montenegro (3,5 cl) e Merenda Cordial (12 cl).