

Rèmy Martin Bartender Talent Academy: Paolo Sanna vince la tappa italiana

202406171224202night-remymartin-catania-147-d5a0b911

È Paolo Sanna, titolare del Banana Republic di Roma e **Bar Manager del [Convivium Bar](#) di Monaci delle Terre Nere**, alle pendici dell'Etna, il vincitore italiano **del Rèmy Martin Bartender Talent Academy**. Con la vittoria, Sanna si è conquistato un posto nella finale globale del contest che si svolgerà in Francia il prossimo mese di settembre.

Il concorso organizzato per celebrare i suoi **300 anni di produzione di cognac** dalla Maison Rèmy Martin, i cui distillati sono distribuiti in esclusiva in Italia da Molinari, ha coinvolto i migliori cocktail bar di tutt'Europa (per la penisola il concorso ha riguardato otto location di città e province come Roma, Catania, Verona, Firenze, Gallipoli, Padova, Napoli), che hanno dovuto reinterpretare il distillato dando vita ad un vero e proprio party di compleanno, organizzando ogni cosa: dalla mixology al food, passando per l'animazione e i brindisi finali.

Una sfida, quella tricolore, vinta come detto dal Convivium Bar, locale di proprietà di Guido e Federica Coffa situato nel corpo centrale della tenuta ai piedi dell'Etna. *«L'ambientazione è stata molto coinvolgente, anche grazie all'allestimento in cui lavoriamo - spiega Paolo Sanna a Mixerplanet -. Il bar si trova infatti in una **casa padronale di un'azienda di 25 ettari di fine Settecento**. Per l'intrattenimento avevamo un duo chitarra e voce su base swing e un dj che ha sostenuto la serata con musica anni 80/90. Le persone hanno potuto socializzare anche grazie ai divanetti che si potevano spostare all'interno del bar».*

IL COCKTAIL VINCITORE

Cocktail classici o nuove creazioni hanno celebrato la storia della Maison Rèmy Martin, ma lo star drink è stato “**Clementine**” di Paolo Sanna, che non era da solo ma accompagnato da cinque bartender collaboratori, che hanno creato una drink list a cui si è aggiunto il suo cocktail.

«Il drink si chiama Clementine in onore della nostra azienda agricola con produzione propria che si occupa di raccolta di clementine da cui otteniamo il succo che utilizziamo tutto l'anno, e questo ci ha permesso di creare un drink a km zero e zero sprechi - continua il bartender -. Clementine è **a base di 50 ml di Remy Martin 1738, a cui si uniscono 30 ml di spremuta di limone di Monaci delle Terre Nere, e 20 ml di miele delle api nere speziato al sale di trapani**, ottenuto aggiungendo al miele dell'acqua e del sale di Trapani da cui si ottiene prima un composto e poi uno sciroppo. Alla fine, abbiamo messo in un sifone da soda il succo delle clementine, creando una soda al succo di clementine con i nostri prodotti. Come guarnizione, abbiamo utilizzato il fiore di lavanda».

La tecnica utilizzata è stata “**shake and pure**”. «Si shakerano tutti gli ingredienti, tranne la soda che viene messa all'inizio e crea una schiuma sodata. Dopo aver shakerato tutto, si mette il composto dentro ad un tumbler alto».