AkademyLab 20/20 Cocktail Competition: Oksana Tykhanska vince l'edizione 2024

20240923132627oksanatykhanskaucraina-cocktailoceanofsouls3-cf669b2e

Viene dall'Ucraina la vincitrice della finale globale dell'**AkademyLab 20/20 Cocktail Competition**, la gara ideata da Rossi d'Asiago dedicata ai migliori talenti del mondo del bartending, che ha visto sfidarsi cinque bartender le cui creazioni sono state scelte durante le selezioni regionali svoltesi nei rispettivi Paesi di provenienza: Regno Unito, Lituania, Lettonia, Cina, Italia e, per l'appunto, Ucraina.

Ai sei barman selezionati il compito di realizzare una **ricetta cocktail originale utilizzando come base per il drink uno dei liquori della distilleria Rossi d'Asiago** tra Antica Sambuca, Volare liquori per cocktail, Kranebet Botanic Gin.

Per i concorrenti giunti ad Asiago, il compito era di realizzare una ricetta cocktail originale utilizzando come base per il drink uno dei liquori della distilleria Rossi d'Asiago tra **Antica Sambuca, Volare liquori per cocktail, Kranebet Botanic Gin**.

LA VINCITRICE

A battere la concorrenza di tutti (età media abbondantemente sotto i 30 anni) è stata **Oksana Tykhanska**, ventiquattrenne da tre anni barlady al Flacon bar di Odessa con **The Ocean of Souls** (22.5 ml Vodka su alga nori; 15ml Volare Triple sec liqueur; 15ml Volare Coconut liqueur; 45ml Cordial aloe lemongrass; 7.5 ml Talisker 10).

Una creazione che, anche grazie a una **guarnizione a base di glucosio aromatizzato al sale marino**, ha permesso di assaporare un insieme di sapori non comuni alle nostre latitudini ("un cocktail intrigante dalle note tropicali e marine, molto elegante e sofisticato, dal gusto incredibilmente armonico ed equilibrato" è stata la valutazione unanime della giuria).

GLI ALTRI FINALISTI

Cinque i barman rimasti con un pugno di mosche in mano nonostante skill e know-how di tutto rispetto. A cominiciare dal cinese **Casper Huang Xiaoyang** con il suo cocktail **Rossi Union** (45 ml Kranebet Botanic Gin, 20 ml Volare Amaretto, 5 ml Antica Sambuca Classic, 10 ml olive marinade, Apple slice), per proseguire con **Aurimas Kazul?nas**, Bar manager del “Grand Hotel Vilnius” by Hilton; suo il Forest Dream (40 ml Kranebet Botanic Gin, 40 ml Volare Green Apple, 20 ml lemongrass and rosemary cordial, 1 peperoncino, 30 ml succo di limone fresco).

Arriva dai Paesi Baltici anche **Art?rs Jedušs**, Barman presso Cloud Nine Premium Cocktail bar di Riga, con il suo **Asiago Sour** (60 ml Kranebet botanic gin, 20 ml di succo di limone appena spremuto, 30 ml Albume d'uovo fresco, 15 ml di olio extra vergine di oliva, 4 foglie di basilico fresco. Decorazione: grattuggiata di formaggio Asiago stagionato)

Italiano doc è invece **Davide Nasti**, Barman presso Caffè Concerto Paszkowski di Firenze che ha presentato il suo **Signor Rossi** (3 cl Kranebet Botanic Gin, 2.5 cl Liquore ai fiori di sambuco Volare, 3,5 cl Bitter bianco home made alle erbe di campo, tra cui finocchio selvatico, menta, alloro e rosmarino, con l'aggiunta di ghiaccio decorato con un sigillo ottenuto dalla lavorazione del burro di cacao aromatizzato all’arancia).

Infine, l'inglese **Calum Hyett**, Head bartender presso Pogo Bar di Nottingham con il suo **Long Weekend** (40ml Kranebet Botanic Gin, 5ml Antica Sambuca Classic, 30ml vermouth bianco premium, 25ml Bergamot cordial. Stir strain, rocks glass, block ice).

AKADEMYLAB 20/20, IL CONCEPT DELLA DISTILLERIA

A fare da cornice alla competizione è stato lo spazio multisensoriale dedicato alla formazione e alla cultura del bere bene e responsabile ideato da Rossi d'Asiago.

«*Abbiamo utilizzato il periodo del Covid per concepire un luogo che non solo ci servisse per i nostri eventi, ma che rispecchiasse appieno le tradizioni della distillerie e il legame con il territorio dell'altopiano*», ha raccontato a *Mixerplanet* **Nicola Dal Toso**, titolare insieme alla sorella Patrizia della Distilleria, in occasione della finale dell’**AkademyLab 20/20 Cocktail Competition**

Ecco allora che all'interno della stessa location prendono forma una vera e propria **Academy** dove svolgere masterclass ed incontri business, a cui si affianca una dettagliatissima ricostruzione, tra arredamenti, appunti sulle ricette, e materie prime *d'antan*,della farmacia da cui tutto partì: un negozio dove, più di 150 anni, **lo speziale Giovan Battista Rossi cominciò a sperimentare nuovi elisir** utilizzando erbe, infusioni e alambicchi, dando origine alla distilleria odierna.

A riportare tutto ai giorni nostri, in un viaggio ideale nel tempo, c'è poi **“Il Sentiero Perfetto”**:
un allestimento multisensoriale ideato dall’artista Moreno Panozzo che, utilizzando i legni degli abeti rossi caduti durante la tempesta Vaia del 2018, si è immaginato un itinerario attraverso immagini e suoni della natura all'insegna dell'immersività.