PiùCinque Competition 2025, Matteo Calcagno è il nuovo Local Tradition Bartender of the Year

202506251328047-matteocalcagnocopia-40db79eb

La **PiùCinque Competition 2025**, il format creato da Gin PiùCinque per trasformare la mixology in narrazione di territorio, radici e comunità, si è conclusa il 19 giugno con una due giorni fra le colline di Mondavio e il mare di Senigallia. Bartender, tutor, giudici e ospiti hanno condiviso masterclass, degustazioni e momenti di confronto in un clima che ha confermato lo spirito di vera famiglia professionale che distingue il progetto.

«*Una competition sopravvive quando di- venta piattaforma, un luogo dove i ragazzi condividono una passione. Chi perde è solo un altro dei vincenti, e in questi due giorni Gin PiùCinque ce l'ha dimostrato*», ha sintetizzato il presidente di giuria **Luca Bruni**.

IL VINCITORE E' MATTEO CALCAGNO

Ricco il parterre dei finalisti con: Matteo Calcagno, Cogo. Drink Food & Burger — Cogoleto (GE), e il drink manifesto Essenza Genovese; Christian Costantino, Marina del Nettuno Lounge Bar — Messina, e il drink manifesto Briscola in Cinque (E PIÙ); Daniele De Angelis, Intrugli — Ascoli Piceno, e il drink manifesto Fruttato–Acido–Saporito; Federica Di Lella, Puntosette — Torino, e il drink manifesto Sa mexina de s'ogu; Asia Abballe, MAG La Pusterla — Milano, e il drink manifesto Radici Amare.

La finale si è giocata su tre prove: la ripresentazione del drink-manifesto (signature), una Speed Challenge con cinque classici eseguiti in sequenza (di cui uno alla cieca) e, per i due migliori punteggi, la Mystery Box contenente foglie di olivo, fico, pomodoro, alloro, finocchietto e rosmarino da utilizzare liberamente — ma tutti — in drink, garnish o storytelling. Nel duello conclusivo tra Matteo Calcagno e Christian Costantino ha trionfato il primo con **Adamo ed Eva +3, cocktail ispirato agli ingredienti della Mystery Box e reso memorabile da un gesto simbolico: Matteo ha chiesto in prestito un ingrediente a ciascuno dei 3 finalisti non più in gara, integrando nel proprio drink un**

frammento delle loro creazioni. Un atto di unione e rispetto che ha commosso la giuria, suggellando il suo titolo di "**Local Tradition Bartender of the Year 2025"**. Calcagno volerà ora per una guest night internazionale, a scelta tra New York, Dubai o Hong Kong, con viaggio, alloggio e supporto operativo garantiti da Gin PiùCinque.

Dietro il bancone da quando aveva 16 anni, Matteo è cresciuto con **l'idea che l'ospitalità si giochi nei dettagli**: un bicchiere d'acqua portato senza chiedere, uno sguardo che sa ascoltare. Ama i cocktail secchi, puliti e diretti, ma il suo Bloody Mary – arricchito con brodo vegetale e spezie – è la sua firma più personale. Coltiva erbe e frutta in un orto che ispira le sue creazioni quotidiane. Non punta a stupire: vuole far star bene. «*È stata un'esperienza stupenda, organizzata nei minimi dettagli e direi in modo impeccabile. Due giorni all'insegna della convivialità e dell'amicizia. Anche se rivali, prima di tutto sia-mo amici e abbiamo formato un bel gruppo tra concorrenti e tutor, pronti a supportarci l'un l'altro anche durante la gara. A mio parere, questa è una delle cose più belle che possano accadere in una competition. Un'esperienza unica, che spero resti così negli anni a venire, e che consiglio vivamente: mettersi in gioco e provarci*», ha detto il vincitore.

ADAMO ED EVA +3: LA RICETTA

Adamo ed Eva +3 nasce come una "birretta rinfrescante tra amici", da condividere con leggerezza ma anche profondità. È proprio da questo spirito che prende forma il gesto chiave della finale: **unire nel bicchiere ingredienti ricevuti in dono dagli altri bartender, trasformando la sfida in un messaggio di comunità**. Il risultato è un cordiale ricco e stratificato, vegetale e intenso, che accoglie foglie, erbe, spezie e note inedite. La base del drink è Gin PiùCinque, accompagnato da succo di lime e un olio extravergine d'oliva infuso con polvere di rosmarino e rametto d'olivo bruciato, omaggio alle radici mediterranee. Il tocco finale è una soda alle foglie di alloro e basilico, per chiudere con un accento erbaceo e luminoso.

Ingredienti

• 45 ml Gin PiùCinque

• 15 ml sciroppo di zucchero

• 30 ml succo di lime

• 55 ml cordiale composto da: birra, acqua tonica, foglie di fico, foglia di pomodoro, finocchietto, zucchero, il cordiale della nonna a base di raspi di pomodoro, buccia di passion fruit, foglie di limone,

fragole, albicocca, cacao e caffè donato da Daniele De Angelis), il cordiale a base cicoria, aceto, alici, olio e aglio di Asia Abballe

• 5 ml olio extravergine di oliva infuso con polvere di olivo e rosmarino bruciati

• 4 gocce di Stillabunt Magic Velvet

• 30 ml soda alle foglie di alloro e basilico homemade

Tecnica

Shaker and double strain

Decorazione

Polvere di rametto d’olivo e rosmarino bruciati

Bicchiere

Calice cocktail hi-ball Bar/Giani nude Un cocktail-manifesto che fonde gesto e sapore, capace di raccontare — come lo stesso Calcagno — che l’unione è l’ingrediente più forte di tutti.