Prime Uve Exotic Contest: buona la prima

20250924211931vincitori2copia-7ad95a63

Dal Cairo del Suffering Bastard ai colori della Fassionola: la prima edizione del concorso firmato da Bonaventura Maschio e Secretiki Academy al Country Club di San Mauro Torinese dimostra che il Tiki non è solo rum, ma può anche parlare la lingua dell'uva italiana

Che ci fa un distillato d'uva in un Tiki mug? È la domanda che mi sono portata dietro fin dall'inizio, quando Bonaventura Maschio e la Secretiki Academy di Torino di Livio Buscaglia, in collaborazione con The Bars, hanno lanciato la sfida dell'estate 2025: il Prime Uve Exotic Contest. Una provocazione vera e propria, pensata per rompere gli schemi, e che nella finale al Country Club di San Mauro Torinese ha trovato la sua consacrazione.

DALL'AMERICA ANNI TRENTA ALL'ITALIA CONTEMPORANEA

In giuria insieme a Rodolfo Guarnieri, giornalista di Bargiornale, e a Guido Mazzetti, consigliere AIBES, ho seguito la competizione dal primo test di free pouring fino all'ultimo sorso servito in mystery box. Non è stato un viaggio banale. Perché il Tiki, lo sappiamo, non è mai solo estetica: è un linguaggio che prende il meglio da ciò che incontra, lo trasforma in simbolo e promette evasione. È l'eredità di Donn Beach e Trader Vic, che negli anni Trenta miscelavano rum caraibici, succhi tropicali e sciroppi segreti per regalare sogni agli americani in piena Grande Depressione. In Italia arrivò attraverso i grandi alberghi romani e milanesi negli anni Sessanta, con drink esagerati nelle decorazioni che finirono per diventare status symbol.

Oggi, rielaborato dai bartender contemporanei, è di nuovo attuale, capace di fondere memoria e innovazione. E proprio qui Prime Uve ha trovato un terreno sorprendentemente fertile. «*L'idea di questo evento* – racconta Buscaglia – *è nata parlando con Mauro Solera, Piemonte Area Sales Manager, e con Steve Righetto, Brand Developer & Ho.Re.Ca. Specialist di Distilleria Bonaventura Maschio. Con loro collaboro da tempo e quando mi hanno fatto assaggiare Prime Uve al primo workshop, me ne sono innamorato. Non sono un amante delle grappe: vengo dal mondo Tiki, più*

vicino a rum e miscelazione esotica. Ma il Tiki si può fare con tutto, e Prime Uve aveva quella marcia in più che ci ha convinti a costruire qualcosa insieme».

UN TIKI ITALIANO: IRONICO, COLTO E CON IL CUORE DISTILLATO D'UVA

E veniamo al momento della verità: il percorso di gara è sembrato un addestramento da marines. Prove di free pouring da manuale, con millilitri che valevano come un colpo a salve o a segno, blind test con otto prodotti da riconoscere solo a naso e palato, e poi finalmente la parte che tutti attendevano: la miscelazione. «*Non volevo che fosse soltanto una gara di ricette* – ha spiegato Buscaglia – *ma un evento con sostanza, capace di mettere alla prova tecnica, precisione e conoscenza*».

Il regolamento era chiaro e inflessibile: Prime Uve Bianche o Nere come protagoniste assolute, un solo homemade ammesso e un vincolo imprescindibile, parlare la lingua del territorio o quella, codificata e immaginifica, del Tiki. Da queste regole severe ma stimolanti è nato un ventaglio di interpretazioni che hanno confermato la duttilità del distillato e la sua capacità evocativa (leggi qui). Il colpo più forte lo ha assestato Gian Maria Ciardulli del Donna di Cuori di Cecina (LI) con il suo Kai Nalu, una lezione di cultura liquida. Ha preso il Suffering Bastard di Joe Scialom (1942), nato al Cairo per rianimare i soldati stremati, e l'ha riscritto con Prime Uve Nere al posto del brandy, aggiungendo un cordiale fermentato dal cuore esotico. Ne è uscito un drink che ha tenuto insieme classicismo e innovazione, tradizione e avanguardia, senza mai perdere il respiro Tiki.

Sandro Pellegrini del Sunset di Marina di Pisa (PI) ha scelto una strada diversa, ma non meno affascinante. Il suo Primitive ha riportato al centro del discorso la fassionola, quel leggendario sciroppo fruttato che Don the Beachcomber usava per dare colore e intensità a drink come il Cobra's Fang e il Rum Barrel. Pellegrini ne ha adottato la versione Gold, giocando con passion fruit, mango e papaya, e ha lavorato con un tocco tecnico da applausi: il flash blender, strumento tipico del repertorio Tiki che restituisce una consistenza vellutata. Chiara Braione del Lanificio di Salerno ha portato in gara Opperbacco!, che già dal nome dichiarava la sua natura di mash up colto e irriverente. Ha preso due icone del Tiki, il Navy Grog e il Pearl Diver, e le ha fuse insieme. Ne è uscita una rivisitazione del Navy Grog arricchita dal "Gardenia Mix" del Pearl Diver, trasformato nel Bacco's Mix: burro vegetale, Saba, spezie e Amaro Bonaventura Erbe e Spezie, che ha rafforzato le note di vaniglia e cannella. Protagonista, Prime Uve Bianche, in dialogo serrato con il rum guatemalteco Botran Kì e con il Verjus, richiamo al mondo enologico.

E per chiudere, la trovata scenografica del fake emmental, che richiama lo sgroppino veneto. Ma non sono mancati altri momenti di coraggio e creatività. Paola Dacò di Epiko a Laveno-Mombello (VA) ha portato il Tiki dentro un territorio inaspettato, quello del dolce italiano per eccellenza, con Bonaventura Maschio Tiramisù di Casa abbinato a Prime Uve Nere: un azzardo che meritava un plauso, perché ha osato là dove altri avrebbero esitato. Niccolò Bovenzi dello Smile Tree di Torino, invece, ha confermato il suo ruolo di ambasciatore della grappa in miscelazione. Il cocktail Passione Alpina ha unito Prime Uve e Grappa 903 Barricata, latte di mandorla e un homemade di passion fruit, lemongrass, panela e ananas, costruendo un ponte tra montagna e tropici che ha ricordato a tutti che il Tiki non è una geografia, ma uno stato mentale.

LA VITTORIA FINALE A GIANMARIA CIARDULLI

Seduta al tavolo della giuria, ho avuto la sensazione che ogni drink fosse una pagina nuova scritta nel grande libro del Tiki. Non un Tiki da cartolina, ma un Tiki vivo, reinterpretato con ingredienti italiani e con la volontà di non fermarsi alla superficie. «*Per me* – ha aggiunto Buscaglia – *il bello è stato anche l'aspetto umano: creare momenti di scambio, di socializzazione. La competizione era importante, certo, ma il vero arricchimento è stato conoscersi, condividere e crescere insieme*». La vittoria finale è andata a Gian Maria Ciardulli e al suo twist sul Missionary's Downfall di Donn Beach. Ma il vero trionfo è stato dimostrare che il Tiki non ha confini, che Prime Uve può indossare la camicia hawaiana senza perdere la propria anima, e che l'Italia può dire la sua anche in un terreno apparentemente lontano.

Resta una riflessione personale: da anni ci ripetiamo che la miscelazione della grappa è la strada giusta. Ma non facciamo passi in avanti. Eppure, altri spirit che condividono con Prime Uve e con i distillati d'uva la stessa matrice e la stessa artigianalità – penso al pisco, al Tequila, al mezcal – sono utilizzati da sempre in miscelazione e hanno trovato la loro consacrazione internazionale. Perché a noi ancora costa così tanto fare il salto?

Questo contest ha dimostrato che è possibile, e che l'Italia può giocare la sua partita senza complessi di inferiorità. Condivide l'analisi Steve Righetto: «*Questa prima edizione di Prime Uve Exotic Contest mi ha trasmesso sensazioni molto positive e non posso che essere contento del risultato di questa competizione. Anche per noi di Bonaventura Maschio è stato un test valido per confermare le nostre certezze legate all'utilizzo di Prime Uve in miscelazione. Parliamo del prodotto più iconico della distilleria, che in una miscelazione di questo tipo può trovare nuova linfa e rinascere grazie alla sua versatilità e al matrimonio perfetto con l'utilizzo di frutta fresca, spezie ed erbe aromatiche*».

LE RICETTE FINALISTE

KAI NALU

Gian Maria Ciardulli Donna di Cuori Cecina (LI)

Primo classificato

Ingredienti

3 cl Prime Uve Nere

3 cl Prime Uve Bianche cordial Tiki fermentato (Prime Uve Bianche, acqua di cocco, ananas, banana, caffè, miele, agrumi mix, sale nero Hawaii, peperoncino)

1,5 cl Barmaster Bonaventura Maschio

Top tonica Ginger Beer e Chili Schweppes Selection

2 Dash Angostura Aromatic Bitters

Aria di sale e fiori mix

Essenza Puro Bonaventura Maschio

Preparazione

Throwing/build

PRIMITIVE

Sandro Pellegrini Sunset Cafè Marina di Pisa (PI)

Secondo Classificato

Ingredienti

6 cl Prime Uve Bianche

6 cl fassaniola gold (tropical fruit mix: ananas, passion fruit, papaia, mango, lime, guava, banana)

3 cl succo di limone fresco

Preparazione

Flash blender

OPPERBACCO!

Chiara Braione Lanificio Salerno

Terza classificata

Ingredienti

4,5 cl Prime Uve Bianche

1,5 cl Botran Kì

3 cl Bacco’s mix (burro vegetale, Saba o mosto cotto, Amaro Bonaventura erbe e spezie, vaniglia e cannella)

1,5 cl Verjus

1,5 cl succo di limone

Preparazione

Shaker & double strain