

Maldon Salt Cocktail Contest, la quarta edizione la vince Simone Sterbini



E' stato Simone Sterbini, bartender del Black Rabbit di Anagni (FR) il vincitore dell'edizione 2025 del Maldon Salt Cocktail Contest, l'evento che ha celebrato Sale Maldon attraverso la creatività e il talento di venti bartender selezionati in tutta Italia per la finale che quest'anno si è tenuta presso il Rita's Tiki Room di Milano.

Il contest, giunto alla quarta edizione e organizzato da Planet One con la collaborazione di Montosco (importatore esclusivo del Sale Maldon) per l'Italia, ha offerto una serata all'insegna della sperimentazione e dell'eccellenza nella mixology nella quale Sterbini è salito sul gradino più alto del podio con il suo cocktail Ostia Beach, a base di mezcal, rum giamaicano, estratto di ananas, cordiale di banana salato al Sale Maldon, sciroppo di agave, passion fruit e ginger beer salata al Sale Maldon (guarnito con una crosta al Sale Maldon al peperoncino e foglia di bamboo). Una creazione dalle sfumature esotiche ispirata alle atmosfere delle estati romane.

Durante la finale a tre, che ha visto sfidarsi dietro al bancone anche Andrea Mango e Ivan Di Martino, i finalisti si sono confrontati con una mystery box, con l'obiettivo di creare un signature drink a base di Maldon Salt, dall'anima esotica e ispirazione tiki. A rendere la serata ancora più

speciale, la presenza di tre tutor d'eccezione: Matteo Cassan, Luca Goracci e [Gian Maria Ciardulli](#), vincitori delle precedenti edizioni del contest, che hanno affiancato i finalisti nel loro percorso creativo, arricchendo l'esperienza con competenza e ispirazione.

LA RICETTA VINCITRICE: OSTIA BEACH

Ingredienti

90 ml Mezcal

30 ml Rum Giamaicano

90 ml Estratto di ananas

20 ml Cordiale banana (salato al Sale Maldon)

15 ml Sciroppo d'agave

Mezzo Passion fruit

Top Ginger Beer al pompelmo salata al Sale Maldon

Tecnica

Shake&Strain

Garnish

Crusta Sale Maldon al peperoncino e foglia di bamboo

Bicchiere

Collinc

Storytelling

Drink Tiki ispirato alle estati romane