Federico Tomasselli vince la finale italiana della Bacardí® Legacy Competition

tomasselli-prepara-il-cuban-saint-blgcc-2015-b6dcee93

Federico Tomasselli è stato incoronato vincitore per l'Italia della quinta edizione della Bacardí® Legacy Global Cocktail Competition 2015 con il suo 'Cuban Saint', un'interpretazione del classico Daiquiri con l'aggiunta di liquore Frangelico, assenzio, succo di lime e zucchero bianco di canna.

Insieme al vincitore francese Franck Dedieu, del bar Redwood di Lione, che ha presentato il cocktail « Le Latin », a base di Bacardi Carta Blanca, vino bianco e salamoia di olive, Tomasselli si aggiudicato un posto tra i finalisti dei 36 Paesi partecipanti alla competition, che i prossimi 1-3 maggio saranno a Sydney per la finale mondiale dell'edizione 2015 della Bacardí® Legacy Global Cocktail Competition, la sfida tra i migliori bartender del mondo per la creazione del cocktail perfetto, degno di entrare nella Legacy Bacardí® accanto ai grandi classici a base di Bacardí® Rum, come i celebri Mojito, Daiquiri e Cuba Libre.

La Bacardí® Legacy Cocktail Competition è stata ideata nel 2008 per creare una generazione di cocktail in grado di offrire un equilibrio perfetto tra i propri ingredienti ed un sapore senza tempo, capaci cioè di diventare i classici del futuro. Negli anni, si è affermata come una delle più prestigiose gare di bartending del mondo, offrendo ai partecipanti l'occasione unica nella vita di ottenere fama e prestigio attraverso la creazione del proprio drink.

26 anni, bartender al Barnum di Roma, Federico Tomasselli ha iniziato la propria storia in un cocktail bar londinese, il Townhouse - Lab a Knightsbridge dove è rimasto per due anni, sviluppando la sua passione per la mixology. Rientrato a Roma, ha lavorato presso il Sofitel Hotel come capo barman, fino ad approdare due anni fa al Barnum Cafe.

"Sono davvero entusiasta di questa vittoria ed emozionato per la finale di Sydney. Darò il massimo per rappresentare al meglio l'Italia e rincorrere il sogno di vedere il Cuban Saint entrare nella Legacy Bacardí®. Partecipare alla Bacardí® Legacy Global Cocktail Competition è davvero un'enorme

opportunità per un bartender!”

Nella lunga ed emozionante finale parigina, 5 bartender italiani e 3 francesi hanno gareggiato a colpi di shaker e ingredienti particolari, ognuno preparando il proprio cocktail avendo a

disposizione solo 9 minuti, di fronte ad un pubblico incuriosito e una giuria di esperti chiamati a valutare non solo il sapore, ma anche la presenza scenica dei concorrenti. Tra gli esperti, nomi di fama internazionale come: Daniele Dalla Pola, Esperto di rum del Nu Lounge Bar di Bologna; Nicolas Saint Jean, campione del mondo di flair bartending; Caroline Doche, direttore Customer Marketing Bacardi Martini; Eric Fossard del Bar du Coq, Parigi; Lorenzo Antinori e Joseph Schofield del Beaufort Bar dell’hotel Savoy di Londra.

Questi, gli altri bartender italiani che hanno portato il loro cocktail a Parigi:

Massimo Stronati, lavora al Doping Club di Milano e ha presentato La Chica, un cocktail inventato per una ragazza con la passione del Daiquiri: alla preparazione classica, Massimo ha aggiunto un liquore italiano al gusto di camomilla, un sentore di assenzio e due gocce di Aphrodite Bitter, una preparazione a base di semi di cacao, peperoncino, zenzero, caffè e ginseng.

Adriano Castigliola, napoletano del Maché di Pozzuoli, si è presentato con La Marama, un cocktail di ispirazione esotica a base di Rum Bacardi, miele, lime e succo d’ananas. ‘La Marama’ in tahitiano significa “Il Trendsetter” e il drink è ispirato proprio a Donn Beach, il padre fondatore dei tiki bar polinesiani.

Silvia Ghioni, bartender freelance che lavora a Milano, ha gareggiato con La Hora Feliz, un momento di relax da concedersi a fine giornata nell'ora più felice della giorno: a Bacardi Carta Oro e Martini Gran Lusso, Silvia ha accostato il Frangelico, un a base di nocciole selvatiche e un estratto di cacao amaro azteco Fee Brothers, per esaltare il gusto del cocktail e dargli maggiore profondità. Il risultato è una rivisitazione ben riuscita del classico Hanky Panky.

Luca Marcellin ha scelto un nome particolare per il suo cocktail: Don’t worry about the storm, perché il suo obiettivo era quello di creare un'emozione, un’esperienza che potesse colpire l’ospite. Gli ingredienti del drink di Marcellin, di stanza al Four Seasons di Milano, sono: Bacardi Carta Oro, lime, concentrato di Chai, un tè aromatizzato indiano, estratto di cacao e whiskey Laphroaig.

https://twitter.com/bacardilegacy

https://www.facebook.com/BacardiLegacyGlobalCocktailCompetition

RUM BACARDÍ – IL RUM PIU’ PREMIATO AL MONDO

Nel 1862, nella città di Santiago de Cuba, il fondatore dell’azienda, Don Facundo Bacardí Massó, rivoluzionò il settore degli spiriti iniziando la produzione di un rum dal corpo leggero e dal gusto particolarmente morbido: il rum BACARD?.

Il gusto unico e straordinariamente equilibrato del Rum BACARD? servì da ispirazione a coloro che per primi si avventurarono nella creazione di nuovi cocktail. Fu così che vennero inventate alcune tra le ricette più famose al mondo, ieri come oggi: BACARD? Mojito, BACARD? Daiquiri, BACARD? Cuba Libre, BACARD? Pina Colada e il BACARD? Presidente.

Il rum BACARD? è lo spirit più premiato al mondo ed ha vinto più di 550 riconoscimenti per la qualità, il sapore e l’innovazione. Oggi la produzione del rum BACARD? avviene nello stabilimento di Porto Rico e in Messico e continua a osservare fedelmente gli stand