Fellini Competition, Elis Carriero vince la prima edizione

90ab272b-2550-4576-87d0-d62cf4470709

Un twist chiamato “Shakerato senza mani” e formato da Select, foamer e un mix di bitter, gin e amaro: è con questa intuizione che Elis Carriero – bartender di Casa Azzoguidi di Bologna – si è aggiudicato la prima edizione della Fellini Competition, competizione nazionale tra bartender nata per valorizzare sia uno dei prodotti più tipici della food valley emiliana, l’Aceto Balsamico di Modena IGP, sia uno dei cocktail maggiormente in ascesa degli ultimi anni, diventato ormai un classico contemporaneo, ideato al “Volare” di Bologna dal bartender Peppe Doria.

Al centro il dualismo tra Modena e Bologna

La rivisitazione proposta da Elis Carriero nella sede dell’acetaia Del Duca ha convinto i quattro giurati – lo chef stellato Salvatore Morello (Inkiostro, Parma), il giornalista Julian Biondi, più Peppe Doria e Mariangela Grosoli, titolare dell’Acetaia Del Duca – che hanno apprezzato soprattutto la replicabilità e il pensiero fuori dagli schemi.

Elis Carriero ha superato gli altri finalisti della Fellini Competition – Alessandro Bono (Barrier, Bergamo) cui è andata la menzione d’onore, Carlotta Cavadore (Strucci x Cassina, Milano), Gian Maria Ciardulli (Donna di Cuori, Marina di Cecina LI) e Robin Macleod (Rasputin, Firenze) – a loro volta selezionati tra decine di candidature arrivate negli ultimi tre mesi. Le creazioni sono state valutate sulla base di criteri che spaziano dalla valorizzazione dell’Aceto Balsamico di Modena all’equilibrio gustativo, dalla coerenza con la filosofia dell’aperitivo all’italiana al numero di ingredienti (massimo cinque) fino alla riproducibilità della ricetta e alla qualità della presentazione in sé.

Dedicata al mondo della mixology e all’innovazione nel campo dell’aperitivo italiano, la Fellini Competition si è giocata all’insegna del dualismo tra due delle città simbolo della gastronomia emiliana, Modena e Bologna: da un lato l’Aceto Balsamico del Duca – la storica azienda di

Spilamberto produttrice del celebre “Oro Nero” di Modena – e dall’altro il cocktail bar Volare dove il drink è nato. La competizione è nata con l’obiettivo di stimolare la creatività dei bartender italiani, invitati a proporre una reinterpretazione personale del cocktail Fellini utilizzando come ingrediente obbligatorio l’Aceto Balsamico di Modena IGP “1891” e ispirandosi alla tradizione dell’aperitivo all’italiana.

Quote

Attraverso questa iniziativa abbiamo voluto confermare il nostro impegno nella promozione della cultura gastronomica italiana e nel dialogo con il mondo della mixology contemporanea, valorizzando la tradizione dell’aperitivo e l’eccellenza dell’Aceto Balsamico di Modena.

Mariangela Grosoli, titolare dell’Aceto Balsamico del Duca

Quote

L’idea della Fellini Competition si innesta perfettamente nella profonda cultura dell’aperitivo all’italiana, che tanto ci rende famosi nel mondo ma che troppo spesso viene messa in secondo piano da menu che finiscono per trascurare questo vero baluardo di italianità. Spero che il Fellini e questa iniziativa possano stimolare ancora di più i bartender a concentrarsi su questo momento, arrivando a creare nuovi drink pensati davvero come l’aperitivo del futuro. Un modo per far tornare pop, nel senso più autentico e popolare del termine, il rito dell’aperitivo.

Peppe Doria, bartender “Volare” di Bologna

Il vincitore sarà ospite dello stand dell’Aceto Balsamico Del Duca alla prossima edizione (febbraio 2027) del salone Taste a Firenze.

Ricetta: "Shakerato senza Mani"

Ingredienti
-60 ml Select

-15 ml Aceto Balsamico di Modena IGP “1891” del Duca

-3 dash Secret Mix (Soluzione salina, Orange Bitter, Amaro Montenegro, Gin, in parti uguali)

-2 dash Foamer

Descrizione

Il drink nasce come omaggio al celebre cocktail "Fellini" di Peppe Doria, reinterpretandolo attraverso una lente territoriale che unisce l'anima di un aperitivo classico milanese, alla profondità della tradizione modenese. L'obiettivo è creare un ponte sensoriale tra la nota bitter del Select e la complessità acido-dolce del balsamico, dando vita a un profilo aromatico balsamico e vibrante, ideale per l'apertura del pasto. La vera innovazione risiede nel metodo di preparazione.

Tecnica

Flash Blend con 4/5 cubetti di ghiaccio interi. Ossigenazione: Il movimento ultra-rapido delle lame non si limita a miscelare, ma ingloba aria, ossigenando il drink e creando una texture setosa e vellutata, impossibile da ottenere con una shakerata tradizionale. Diluizione e Freddo: Le lame lavorano il ghiaccio in modo da garantire il perfetto grado di diluizione e una temperatura glaciale immediata.

Concept

"Hands-Free". Una provocazione tecnica che elimina l'uso manuale dello shaker per affidarsi alla precisione meccanica, elevando la costanza e la qualità della bevuta.

Bicchiere

Double strain in coppetta cocktail