Taormina Cocktail Week: Le Bar Louis Vuitton vince la seconda edizione

6e5ffa64-e67e-4c66-a925-4ae82b7e25df

Cala il sipario sulla seconda edizione della Taormina Cocktail Week, che in quattro giorni di incontri, guest shift, cocktail experience e appuntamenti ha coinvolto 17 cocktail bar tra hotel di lusso, street bar ristoranti e caffè storici.

“L’Heritage” di Francesco Truglio miglior Signature Cocktail

In occasione del Grand Finale & Awards, ospitato sulla terrazza Velvet, il nuovo rooftop panoramico del Mazzarò Sea Palace dove sono stati annunciati i vincitori della Taormina cocktail competition svoltasi al Grand Hotel San Pietro, a conquistare il titolo di miglior Signature Cocktail è stato **“L’Heritage”** di Le Bar Louis Vuitton, l’elegante terrazza affacciata sul Mediterraneo situata all’ultimo piano dello storico palazzo che ospita la boutique Louis Vuitton di Taormina, e parte del gruppo Bella Repertoire, insieme a Morgana e Nunziatina.

A firmare il cocktail è stato **Francesco Truglio**, Venue Manager, insieme al suo team composto da Domenico Portale, Salvo Spadaro, Elia Maltese e Danilo Fargione. Il team ha interpretato il tema di questa seconda edizione, “Stories from a Book”, portando nel bicchiere le atmosfere de I Leoni di Sicilia di Stefania Auci e trasformando il racconto della saga familiare e della Sicilia ottocentesca in un’esperienza liquida capace di intrecciare memoria, territorio e creatività contemporanea. Il **signature vincitore** è realizzato con Eminente Ámbar Claro, mandorle tostate, Vecchio Florio Superiore Marsala, verjus shrub di pesca bianca e cardamomo: una composizione che richiama i profumi e i sapori della Sicilia, riletti attraverso una tecnica contemporanea e una sensibilità internazionale.

Quote

La seconda edizione della Taormina Cocktail Week ha confermato la vocazione di Taormina a diventare una destinazione di riferimento per la mixology internazionale. Abbiamo coinvolto 17 realtà tra cocktail bar, hotel e ristorazione, ospitato protagonisti ai vertici di The World's 50 Best Bars e creato nuove connessioni tra destinazioni, portando a Taormina il vincitore della Como Lake Cocktail Week e una giuria di esperti della bar industry. È questo il modello in cui crediamo: far dialogare territori, talenti e visioni attraverso la cultura del cocktail.

Annalisa Testa, Founder delle Cocktail Week di Como, St. Moritz e Taormina

Sul secondo gradino del podio è salito il bar team del **Mazzarò Sea Palace**, hotel parte della collezione VRetreats, brand di hôtellerie di VOIhotels e affiliato a The Leading Hotels of the World, già vincitore della prima edizione della Taormina Cocktail Week. Quest'anno il team ha presentato **"Shahraz?d"**, un signature ispirato alla magica atmosfera de Le Mille e una Notte. Firmato da Carmen Cavallaro e Federico Valenti, il cocktail costruisce un equilibrio tra Ardbeg Wee Beastie, Eminente Reserva, una miscela speziata orientale homemade, sharbat di ciliegie macerate e Sherry Emperatriz Eugenia Lustau Very Rare, dando vita a un racconto liquido fatto di spezie, profumi e suggestioni d'Oriente.

A conquistare il terzo posto è stato invece **"The Last Chapter"**, signature cocktail del **Daiquiri Cocktail** Bar, firmato da Federico Betti e ispirato a Il vecchio e il mare di Ernest Hemingway. Una composizione complessa e fortemente territoriale, che combina Appleton Estate Rum infuso al cocco tostato, Amara Amaro infuso al fico d'India, Campari, cordial di peperone rosso e pomodoro datterino, tintura di fava tonka e cacao, vermouth dry al gelsomino e una soda al cappero e sale marino di Trapani.

Il Premio Critica by Campari al Grand Hotel San Pietro

Il Grand Hotel San Pietro ha conquistato il Premio Critica by Campari con il progetto del suo **Belvedere Café**, protagonista della cocktail competition dedicata quest'anno al tema "Stories from a Book". Il team vincitore ha scelto "Il Grande Gatsby" di F. Scott Fitzgerald, costruendo intorno al romanzo un cocktail che ne interpreta i temi più profondi: il desiderio, l'illusione, la trasformazione e la tensione verso qualcosa che sembra sempre a un passo dall'essere raggiunto. Il risultato è **"Hope Is a Lie"**, ideato dal Bar Manager **Marco Patanè**, un cocktail nel quale tecniche di miscelazione, ingredienti e presentazione scenografica diventano parte integrante del racconto.

Quote

“Hope Is a Lie” viene fuori da una lettura che genera una grande visione, come accade per una musica ispirata da una musa. Nasce da una domanda: quanto siamo disposti a trasformare la realtà e a recitare con noi stessi? È una domanda che attraversa tutto “Il Grande Gatsby”, tra feste, musica, proibizionismo e desideri nascosti, e che trova la sua immagine più potente nella luce verde intravista dall’altra parte della baia: vicina, ma irraggiungibile.

Marco Patanè, Bar Manager del Belvedere Café di Taormina

Il cocktail nasce da una rilettura del **falernum**, reinterpretato attraverso il “Qui-Learn-UM”, dove ingredienti legati alla tradizione del cocktail incontrano suggestioni siciliane, tra mandorle, zenzero, lime e specialità della tradizione locale. A completare il drink sono due rum lavorati con tecniche di aromatizzazione, richiami ai viaggi verso il Sud America e un elemento a base di ananas fermentato e chiarificato, che diventa anche una metafora della ricerca di trasparenza. Accanto al cocktail viene servito anche il **babà tropicale**, già evocato nel rum bianco, che diventa così la parte concreta di un ricordo inizialmente nascosto nel bicchiere.

Il Premio Critica by Campari è il risultato di un **lavoro corale** che ha coinvolto Marco Patanè, Bar Manager; Domenico Coppolino, Assistant Bar Manager; Alessio Di Bella e Alessandro Raffa, Barman; Naomi Corallini, Demi Chef; e Lucia Marchese, Commis, impegnati nella costruzione del concept, nella realizzazione del cocktail, nel servizio e nella performance.