Prima Sfida Tassoni, vince Gionata Repetti con il cocktail Denny

gionata-repetti-c60339f7

Sono 20 i bartender - provenienti da lounge bar, hotel, ristoranti e discoteche del nord Italia - che hanno aderito alla **Sfida Tassoni**, organizzata dall'azienda alla **Villa Necchi Campiglio di Milano** in collaborazione con **Danilo Bellucci**. E a vincere è stata la semplicità nella preparazione.

A disposizione dei concorrenti tutti i prodotti del mercato e per la ricetta, due sole condizioni: **un prodotto Tassoni e tanta fantasia**. Tre ore di preparazioni e scenografiche realizzazioni sono passate sotto lo sguardo attento e le papille affinate della giuria, composta da **Elio Accardo**, amministratore delegato di Cedral Tassoni, **Eugenio Morlacchi**, direttore commerciale Gruppo 3C e **Rodolfo Guarnieri**, giornalista.

"Una bella esperienza, la prima per Tassoni - spiega Accardo - un pomeriggio intenso e molto interessante. I ragazzi hanno dato il meglio con **ricette ben equilibrate e guarnizioni a effetto**. Scegliere è stato complesso, ogni long drink aveva una sua particolarità che avremmo voluto premiare".

Questi i risultati e la miscelazione degli ingredienti:

denny**1°classificato**
Gionata Repetti, barman Ristorante Sottocoda Piacenza
Denny
5 cl Porto Tawny
5 cl Aperol
6 cl Cedrata Tassoni
Twist di scorze d'arance e limone
Preparazione direttamente nel bicchiere senza shakerare.

2°classificato
Daniele Cicolari, Sheraton Diana Majestic di Milano
Tassoni Summer Flower
2 cl purea di mango
2 cl Acqua Tuttocedro
2 cl Cedral Duplex
4 cl Tito’s vodka
1 cl sciroppo di cedro Tassoni
Top Fiore di sambuco Tassoni
Shakerare tutti gli ingredienti tranne la tonica che andrà aggiunta alla fine a colmare il bicchiere.
Guarnizione:Rametto di menta all interno del bicchiere bocciolo di rosa rossa avvolta nello zucchero filato
Bicchiere: Tumbler alto

3°classificato
Angelo Carpentieri, freelance Milano
Ritmo Fiat
1/10 Cordiale di Cedro Tassoni
4/10 Gin Mare
5/10 Aperol
Top Cedrata Tassoni
Sorbetto di limone
Buccia d’agrumi
Spruzzare gli oli essenziali della scorza di cedro
Fiammeggiare della cannella
Decorazione bouquet botanico

Nel futuro una nuova Sfida Tassoni. Dalla partnership con la **Fondazione Ente Ville Vesuviane**, nasce infatti il prossimo appuntamento che si terrà a **Ercolano**, a Villa Campolieto, il 19 settembre.