

# 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.