

La migliore barman d'Italia è una barlady

Pubblicato: Giovedì 4 Maggio 2017



Si è svolta il 3 maggio la finale del concorso nazionale barmen organizzata da A.B.I. Professional, l'associazione nazionale barmen: si sono sfidati 17 finalisti provenienti da diverse regioni d'Italia.

A conquistare il primo posto del concorso nazionale è stata una donna, Irene Deiara, di Arnad (Ao) una località della piccola Valle d'Aosta con un cocktail speciale "Marisan", creazione equilibrata dal gusto citrino di mela e lime e dal sapore dolce conferito dal miele. La base alcolica utilizzata dalla barlady è data da una Riserva Genepi e dal Cointreau e l'aggiunta di anice ha aggiunto un tocco originale alla creazione di questa signora dei cocktail.

Il secondo posto è stato conquistato dalla Puglia con un cocktail robusto realizzato dal tarantino Giuseppe Rizzo. "Bad Lady" è un after dinner deciso e alcolico ma dal gusto dolce e aromatico grazie all'aggiunta del nettare di amarena e dell'Amaretto Di Saronno. La base alcolica, molto strutturata, prevede Jack Daniel's e Rosso antico più poche gocce di Gin e Vermouth.

Il terzo classificato arriva dalla Lombardia: Christian Olivieri ha proposto un digestivo dolce e speziato dal nome semplice: "Cioccolato e Pere" dove l'uso della base alcolica di Bitter Campari, Vermouth e Liquore alle Pere ha creato un mix perfetto con gli sciroppi. Sono stati conferiti anche dei premi speciali, tra cui quello per la miglior tecnica esecutiva, vinto da Stojan Krizman del Friuli Venezia Giulia e quello per la miglior decorazione, assegnato a Nicola Trollio, del Veneto.

La scuola alberghiera i cui studenti hanno totalizzato più punti dalla giuria è stato l'Istituto Carlo Porta

di Milano, che ha visto anche tra i suoi il primo classificato tra gli studenti. Lorenzo Celia, che ha realizzato un perfetto Black Russian secondo la ricetta internazionale. Ad aggiudicarsi la vittoria del concorso Arazzo, che ha visto più di 40 partecipanti, è stato Valerio Vitiello, un giovane barman della Valle d'Aosta che ha realizzato un cocktail speziato e abboccato, la cui peculiarità è stata conferita da una base alcolica di Cointreau e Martini ammorbidita dallo sciroppo di fiori di sambuco. Il suo "Alfio" è stato premiato dalla giuria che gli ha conferito il primo premio e la possibilità di recarsi a ottobre a Cognac, in Francia, presso il Castello Le Logis di Grey Goose, per fare un'esperienza storica e degustativa nel mondo dei cocktails offerta dal brand Bacardi-Martini.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it