

ANNO 45° NUMERO 05

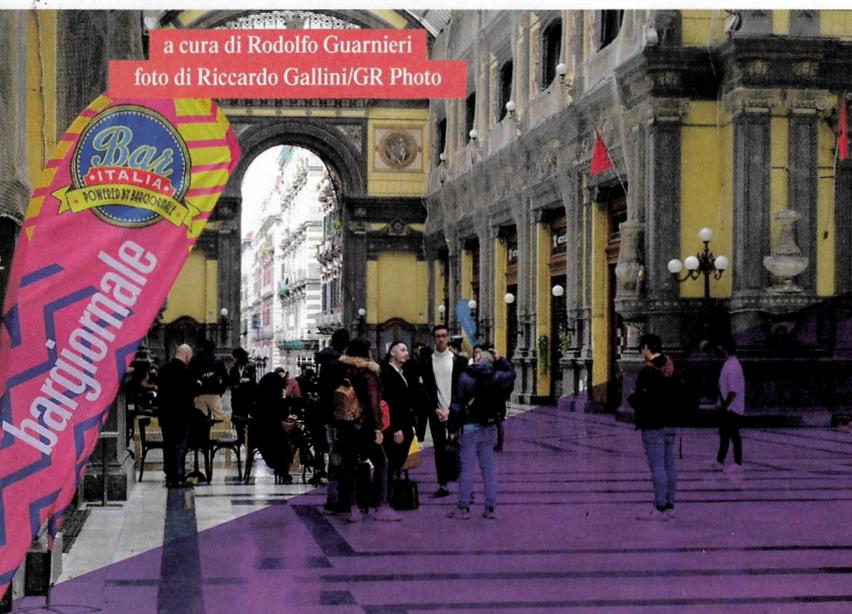
l'artigianale

30005 >



CANDIDATURE
APERTE

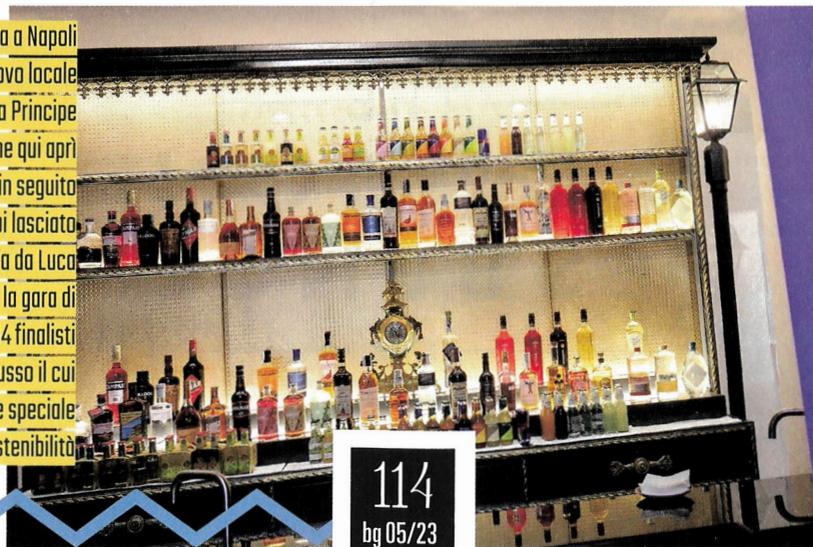
BOTTIGLIERA
PIÙ SPAZIO 
PREMIUM



a cura di Rodolfo Guarnieri
foto di Riccardo Gallini/GR Photo

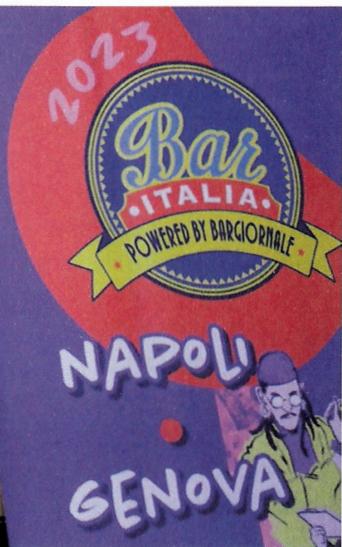
BARITALIA NAPOLI FIELD REPORT

Partenza con il botto per la 1.a tappa a Napoli di Baritalia by Bargiornale 2023 nel nuovo locale multifunzionale ScottoJonno in Galleria Principe di Napoli, intitolato all'imprenditore che qui aprì il primo café chantant di Napoli (1883), in seguito sede della Tesoreria del Banco di Napoli, poi lasciato in abbandono e recuperato due anni fa da Luca Iannuzzi. Oltre 400 persone hanno seguito la gara di 80 bartender e la proclamazione dei primi 14 finalisti di Cannes. In alto a sinistra, Pasquale Russo il cui cocktail ha vinto anche la menzione speciale A Drink for The Planet per la sostenibilità



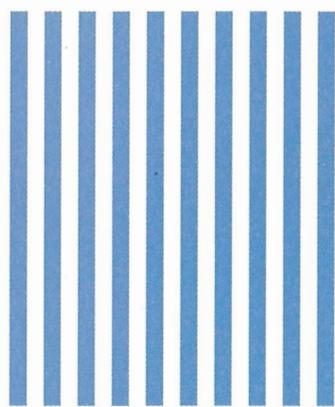
114

bg 05/23



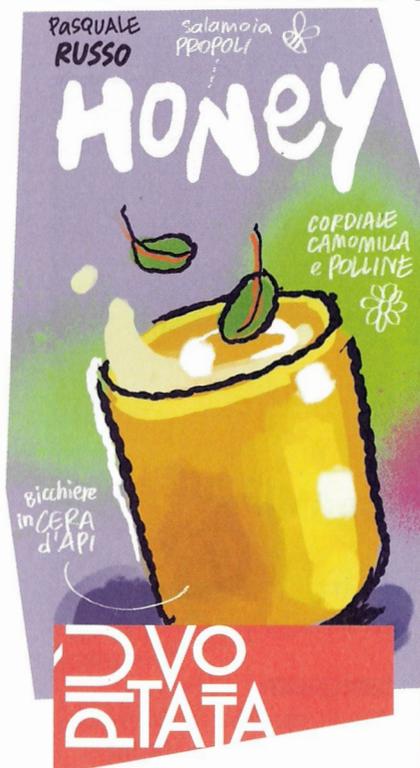


A sinistra dall'alto, i relatori delle masterclass: Gian Maria Ciardulli (Soero Gin), Alessandro Tambaro, Emanuele Puglisi e Pasquale Russo (Coca-Cola Hbc/Naked Malt), Daniele Gentili (The Organics by Red Bull), Fabrizio Tacchi e Luca Della Valle (Caffo), Francesco Pirineo (Compagnia dei Caraibi), Davide Staiti (Galvanina), Igor Tuliach (Gamondi), Luca Menga (Campari Academy), Marco Fedele (Molinari), Michele Picone e Giovanni Liuzzi (Meregalli), Elio Santomartino e Renato Pinfildi (Nonino). A destra dall'alto, l'illustratore Gabriele Peddes ha disegnato tutti i cocktail in gara; l'entrata del locale ScottoJonno (ex Tesoreria del Banco di Napoli) e la folla dei partecipanti all'interno del locale



1ª TAPPA NAPOLI

LE RICETTE SELEZIONATE DA MEREGLI RHUM CLÉMENT



HONEY

di **PASQUALE RUSSO** - 33 Trenta Tre, Aversa (Caserta)

INGREDIENTI

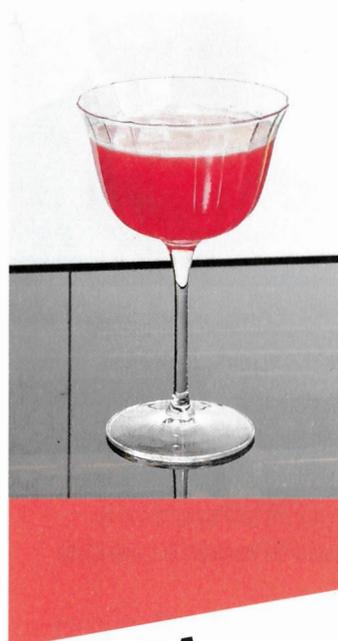
◆ 45 ml Rhum Clément Blanc Agricole de Martinique Canne Bleue ◆ 2 dash Amaro Nonino Quintessentia ◆ 50 ml cordiale alla camomilla e polline home made ◆ 3 gocce salamoia di propoli

PREPARAZIONE

◆ Tecnica stir & strain: versare gli ingredienti nel mixing tin, raffreddare con ghiaccio. Filtrare in bicchiere di cera d'api su cuba di ghiaccio e guarnire con fiore edule.



Di grande effetto l'ecobicchiere realizzato in cera d'api nel quale Pasquale Russo (sopra) ha preparato il drink vincente con il rhum della Martinica. Sotto, Emin Berisha con il suo drink agrumato e Pellegrino Sirignano con la sua ecobottiglia



SCÌSCULA

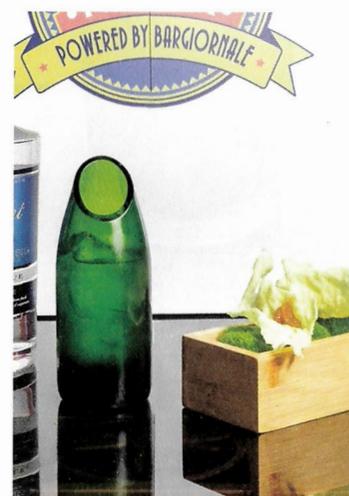
di **EMIN BERISHA** - Aperitiveria Italiana, Mesagne (Brindisi)

INGREDIENTI

◆ 50 ml Campari ◆ 40 ml sherbet al succo di pompelmo, giuggiole, limone, arancia e ai fiori di iris, dalia e fresia home made ◆ 10 ml Clément Créole Shrub Liqueur d'Orange

PREPARAZIONE

◆ Versare gli ingredienti in coppa raffreddata e mescolare.



IL MOERA

di **PELLEGRINO SIRIGNANO** - Grado Alcolica, Casoria (Napoli)

INGREDIENTI

◆ 30 ml Rhum Clément Blanc Agricole de Martinique Canne Bleue ◆ 45 ml cordiale alla Mela Annurca Campana Igp, finocchio e noci home made ◆ 70 ml di Bergasoda Bisleri

PREPARAZIONE

◆ Tecnica build nel bicchiere con ghiaccio ricavato da una bottiglia riciclata con il collo tagliato ◆ accompagnare con una chip al finocchio e marmellata di mele.



1^A TAPPA NAPOLI

LE RICETTE SELEZIONATE DA MERE GALLI VOLØ



GREEN FOR D'ORO

di **DOMENICO SORRENTINO** - Städlin
Concept Bar, Roma

INGREDIENTI

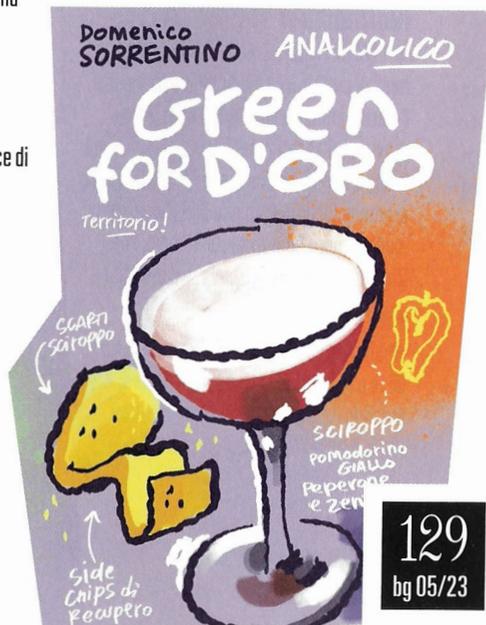
- ◆ 50 ml Bitter Analcolico VolØ Mereggalli
- ◆ 50 ml sour Pomodorino Giallo del Piennolo del Vesuvio Dop (40% sciroppo, 60% lemon lime) peperone verde, zenzero
- ◆ 7,5 ml Vermouth Analcolico VolØ Mereggalli
- ◆ 15 ml albume

PREPARAZIONE

◆ Versare tutti gli ingredienti nello shaker (tranne il Vermouth VolØ), eseguendo prima un hardshake senza ghiaccio e poi subito dopo inserendo il ghiaccio shakerando energicamente. Filtrare in double strain in coppa Michelangelo ghiacciata e accompagnare con fiore di hibiscus, gocce di Vermouth VolØ e chips di mais con gli scarti dell'estrattore di peperoni, pomodorini gialli e zenzero.



Drink analcolici e low alcohol stanno conquistando il gusto dei clienti senza rinunciare al gusto. Come per il cocktail di Domenico Sorrentino che ha abbinato a Bitter e Vermouth VolØ pomodorini gialli e peperone verde



Anche Giovanni Di Ronza ha preferito Bitter VolØ esaltandolo con gli aromi di bergamotto e ananas



POMEAPPLE

di **GIOVANNI DI RONZA** - 33 Trento Tre,
Aversa (Caserta)

INGREDIENTI

- ◆ 50 ml Bitter Analcolico VolØ Mereggalli
- ◆ 40 ml cordiale alla scorza di ananas e acqua di bergamotto home made
- ◆ 60 ml Acqua Tonica Bergamotto con China Bisleri

PREPARAZIONE

◆ Stir & double strain. Versare in tumbler alto su cubo di ghiaccio e guarnire con foglia di ananas.

