

# BarTales

ANNO XII | N. 11 | LUGLIO 2025

FOCUS ON  
FASCINO  
GOLDEN AGE

SPECIALE RBS  
UN MONDO  
DI SPIRIT

EVENT  
SORSI  
ECCELLENTI

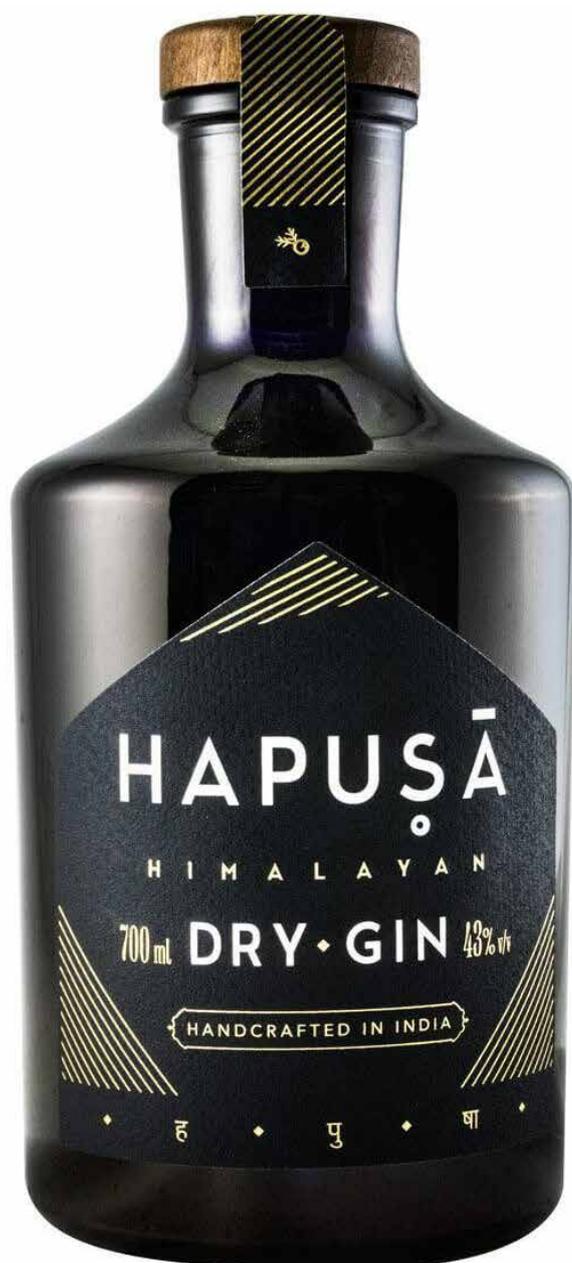
LIQUID STORY

IL RUM  
DI MONTECARLO

# UN GIN PER L'HIMALAYA

## Andrea Ferraro vince la finale italiana della signature cocktail di Hapusa

DI GIULIA ARSELLI



**P**aese emergente nella spirit industry globale, l'India e il Gin hanno un forte legame ripercorribile nella storia del Gin Tonic, il drink creato dai colonizzatori britannici. Paese affascinante, dall'India arrivano Gin che hanno conquistato l'Occidente. Tra questi Hapusa Himalayan Dry Gin, prodotto da Nao Spirits, fondata nel 2015 da Anand Virmani e Vaibhav Singh, imprenditori della bar industry indiana che, non avendo nei loro bar un buon Gin locale, decisero di fondare Nao Spirits e produrre i propri spiriti. In sanscrito il termine "Nao" vuol dire ginepro, la mission è la creazione di spiriti contemporanei con una caratterizzazione indiana.

Prodotto a Nuova Delhi, Hapusa Himalayan Dry Gin (43°), ottenuto da alcol cerealicolo, si caratterizza per l'uso di bacche di ginepro dell'Himalaya raccolte a più di 2.000 mt di altitudine, e altre botaniche come semi di coriandolo, zenzero, curcuma, limone, cardamomo, mandorle e mango essiccato.

Distillato in alambicchi di rame, Hapusa Gin si presenta trasparente, con aroma in cui emergono note di pino oleoso accompagnate da un tocco di vaniglia, menta, radice di angelica e cioccolato.

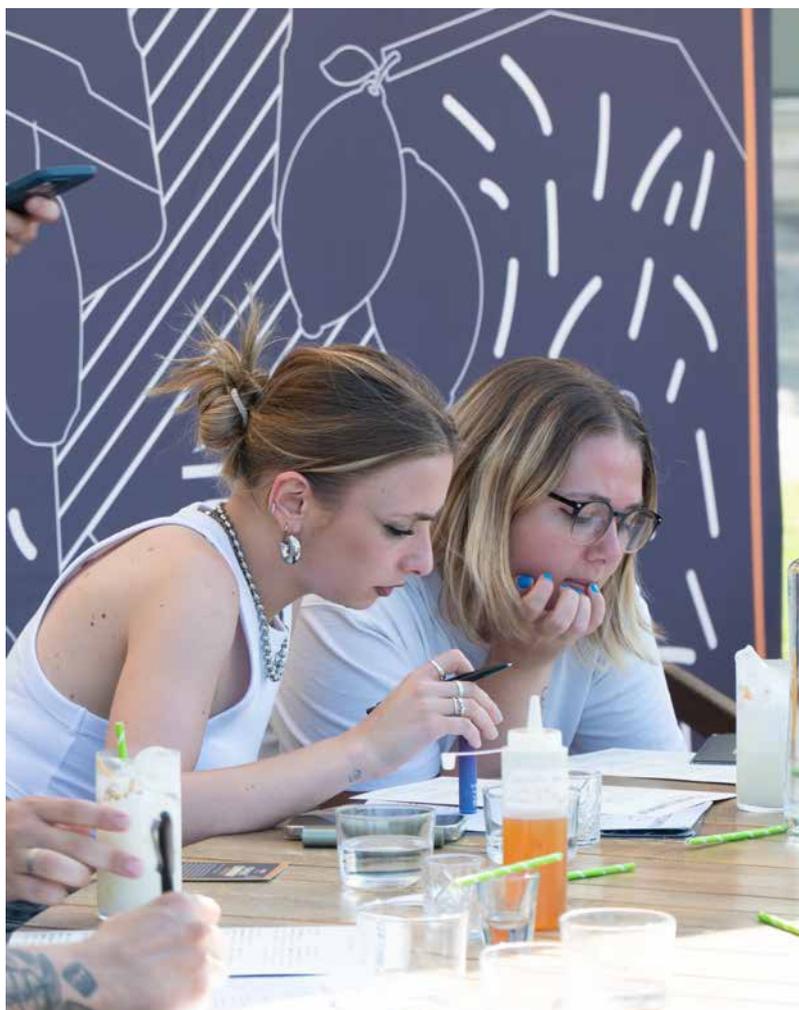


**COMPETITION**  
MARCO  
VICENTINI  
E ANAND.

Al palato è immediato e avvolgente. All'inizio note di coriandolo e spezie dolci, seguite da aromi a foglia verde. Il finale è pieno, con note di cedro, agrumi e spezia piccante, lungo e persistente. Questo distillato intenso e avvolgente caratterizzato dalle sue botaniche locali ha una struttura molto importante.

Dal 2024 Hapusa Himalayan Dry Gin organizza la Forager's Championship, signature cocktail competition che quest'anno ha coinvolto i bartender di Italia, UK, Dubai, India e Singapore. Partner dell'evento italiano è Meregalli Spirits, già importatore e distributore di Nao Spirits in Italia. I 10 bartender italiani selezionati hanno inviato ricette dei propri signature cocktail nelle quali, oltre la presenza di Hapusa Gin, era previsto un ingrediente botanico italiano di loro scelta.

La finale italiana si è svolta il 18 giugno presso l'Hotel Sans Souci di Gabbice, Riviera di Rimini, alla presenza di Marco Vicentini, spirit manager di Mere-





galli Spirits, e dello stesso Anand Virmani giunto dall'India per conoscere i bartender italiani.

Il giudizio di merito delle ricette con-

siderava: gusto ed equilibrio, presentazione e garnish, storytelling e concetto. I dieci bartender hanno espresso una solida conoscenza delle tecniche di ese-



**COMPETITION**  
 IL VINCITORE  
 ANDREA  
 FERRARO.

cuzione, ricerca e sperimentazione nella lavorazione degli ingredienti botanici. I drink si sono caratterizzati per la loro impronta erbacea e un moderato tenore alcolico che intercetta il trend attuale, nel complesso ricette fresche, estive, con un ricercato equilibrio tra acidità e dolcezza.

Il vincitore della finale italiana è stato Andrea Ferraro, del Donkey di Bologna, che con il suo cocktail "Casa" si è aggiudicato il ticket per l'Himalaya dove

si confronterà con i bartender vincitori degli altri paesi partecipanti. Infatti la finale globale si svolgerà sulle montagne dell'Himalaya, la culla di Hapusa Gin.

La ricetta di Andrea Ferraro ha tra i suoi ingredienti uno sciroppo di fave fermentate e la realizzazione di una soda al melone, elementi che contribuiscono a donare complessità ed evoluzione alla ricetta.

In conclusione, un evento ottimamen-

te riuscito, durante il quale l'aspetto più importante è stato certamente lo spirito di confronto e convivialità venutosi a creare tra i bartender. «È stimolante e interessante osservare come i bartender riescano a coniugare Hapusa Himalayan Gin con ingredienti nuovi e ricercati», ha

sottolineato Anand Virmani, fondatore di Nao Spirits. «La creatività italiana è ben rappresentata nelle ricette che abbiamo visto oggi».

La ricca premiazione di tutti i partecipanti ha quindi concluso la giornata. L'appuntamento è per l'edizione 2026.

## I PARTECIPANTI

**ATTARDI RICCARDO** La Petite – Firenze

Ricetta: Altitudine

Ingredienti: Hapusa Himalayan Gin, cordiale di miele di montagna e zafferano, sciroppo di ortica e sambuco, bitter alla genziana e alga Kombu.

**CAPOZZI SALVATORE** Fratelli Bigotti – Aversa (CS)

Ricetta: Spirito Radicale

Ingredienti: Hapusa Himalayan Gin, sciroppo di cherry tomato, succo di limone, foglie di basilico.

**ESPOSITO ALESSIA** Kadavé – Napoli

Ricetta: Sherpa Fizz

Ingredienti: Hapusa Himalayan Gin, succo di limone, sciroppo di clementina, soda alle foglie di fico, polvere di buccia disidratata di clementina.

**ESPOSITO VALENTINA** D. Park – Grosseto

Ricetta: Ci sono anche io

Ingredienti: Hapusa Himalayan Gin, Verjus, orzata, Calvados.

**FERRARO ANDREA** Donkey – Bologna

Ricetta: Donkey

Ingredienti: Hapusa Himalayan Gin, sciroppo di fave fermentate, soda al melone, chips di prosciutto crudo.

**GARDELLINI ALEX** Bamboo – Bologna

Ricetta: Fior di Mithai

Ingredienti: Hapusa Himalayan Gin, shrub di

finocchietto selvatico e camomilla romana, acqua di pistacchi affumicati, albume, panna, seltz, orange twist.

**GOVERNATORI ALESSANDRO** Bar Torino 1860 –

Ancona

Ricetta: Two Mountains

Ingredienti: Hapusa Himalayan Gin, Sherry Fino, succo di mela pink dei Monti Sibillini, caramello alla curcuma e vaniglia, foglie di basilico.

**MARZOCCHI MICHAEL D.** Park – Grosseto

Ricetta: Medlar Punch

Ingredienti: Hapusa Himalayan Gin, cordiale di miele di acacia e nespole, tè nero, vaniglia, bitter.

**ORLANDELLI SIRIA** Del Zovo Cantina & Bistrot –

Verona

Ricetta: Independence

Ingredienti: Hapusa Himalayan Gin, Conitreau, Oleo Sahharum di arancia e olio di oliva, honey bitter, foglie di basilico.

**PIRONE SIMONE** Odeon Mixology & Wine –

Benevento

Ricetta: Himalayan Smash

Ingredienti: Hapusa Himalayan Gin, cordiale di basilico e cetriolo, foglie di basilico.



ATTARDI RICCARDO



CAPOZZI SALVATORE



ESPOSITO VALENTINA



FERRARO ANDREA



ESPOSITO ALESSIA



GOVERNATORI ALESSANDRO



MARZOCCHI MICHAEL



GARDELLINI ALEX



ORLANDELLI SIRIA



PIRONE SIMONE