Extrait du Close-Up.it - storie della visione

https://www.closeup-archivio.it/roma-5-luglio-il-premio-strega-ospita-il-premio-strega-mixology

Roma, 5 luglio: il Premio Strega ospita il Premio Strega Mixology

- NEWS -

Close-Up.it - storie della visione

Sono stati svelati i nomi e le ricette dei cinque cocktail inediti del Premio Strega Mixology che saranno serviti giovedì 5 luglio a Roma, nell'ambito della settantaduesima edizione del Premio Strega, che si terrà nella consueta cornice del Ninfeo del Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia. Novità assoluta del format, la possibilità, per i quattro barman e la barlady, di servire i propri cocktail originali agli oltre mille partecipanti del Premio Strega. Più di 200 le ricette giunte da tutta Italia, oltre il 10 percento delle quali provenienti da barlady, con un sostanziale incremento della partecipazione femminile: la storica azienda Strega Alberti Benevento richiedeva nel bando ricette originali a tecnica libera con almeno 3 cl di Liquore Strega. I cinque drink, realizzati da cinque giovani promesse del bartending italiano e ispirati a cinque libri vincitori delle edizioni passate del Premio Strega sono: Testa Dura di Ugo Acampora del Twins, cocktail, wine, coffee di Napoli; Ancora una volta, di Jonathan Bergamasco del Caffè Imperiale di Vercelli; Ottovolante, di Gianluca Di Giorgio del Bocum Mixology di Palermo; Cosmo Stregato, della barlady Solomiya Grytsyshyn del Chorus Cafè di Roma e Il compositore stregato, di Edoardo Nervo del Les Rouges di Genova.

Il barman piemontese Jonathan Bergamasco del Caffè Imperiale di Vercelli, ha creato il cocktail Ancora una volta, composto da 4 cl di Liquore Strega, 2 cl di Gin Tanqueray ten, 1,5 cl di succo di limone, 1,5 cl di miele di ginepro Honey Mix Dzenevrà e tre foglie di menta. La preparazione del cocktail prevede, in primis, di raffreddare il bicchiere, un tumbler basso. Quindi, versare tutti gli ingredienti nello shaker, aggiungere ghiaccio a cubi e shakerare energicamente. Filtrare il cocktail nel bicchiere con ghiaccio e servire con ciuffo di menta fresca e zest di limone. "Per il mio drink - sottolinea Bergamasco - ho attinto ai ricordi felici e agli affetti familiari, per ricordarmi da dove sono partito e ho utilizzato uno di quei ricordi d'infanzia che ti fanno dire 'vorrei poterlo vivere ancora una volta'". Trent'anni, sei tatuaggi tra cui uno raffigurante una coppa di Martini, Bergamasco inizia la propria attività come cuoco e dopo varie esperienze nel campo, si cimenta nel 2010, nell'attività di barman in un'ex storica pasticceria di fine Ottocento nel centro di Vercelli, quindi si trasferisce a Milano per seguire i corsi dell'American Bartender School.

Il barman napoletano Ugo Acampora del Twins, cocktail, wine, coffee cocktail bar di Napoli propone al Premio Strega Mixology il cocktail Testa Dura, composto da 4,5 cl di Liquore Strega, 1,5 cl di Amaro Braulio, 1,5 cl di Sherbet limoni e camomilla home made, 1,5 cl di succo di limone e 3 cl di ginger beer. La preparazione del cocktail prevede di versare tutti gli ingredienti, eccetto la ginger beer, in un boston shaker. Shakerare per 10 secondi poi versare il tutto in una mug e colmare con ghiaccio a cubi, per terminare il drink con fill di ginger beer e con la guarnizione di un ciuffo di menta fresca e una rondella di lime disidratato. "Per il 'Testa Dura' - dichiara Acampora - sono partito da un concetto che mi è proprio, la testardaggine, che ho tradotto in dialetto beneventano, in 'cap e mul' ovvero 'testa d'asino' o 'testa dura'. Da qui sono passato, per associazione mentale, al classico drink Moscow Mule, per creare un drink semplice, facilmente replicabile , fresco e servito in una mug accattivante!". Classe 1988, Acampora gestisce con i fratelli a Napoli il Twins cocktail wine coffee cocktail bar. Ha iniziato la sua carriera lavorativa nel mondo della ristorazione e nel 2013 la sua prima esperienza formativa, all'interno dell'FBS di Napoli, quindi a Roma, dove diventa vice barmanager del Ristorante & Cocktail bar Baccano.

Unica barlady tra i cinque, Solomiya Grytsyshyn del Chorus Cafè di Roma, che propone il Cosmo Stregato, composto da 4 cl Liquore Strega, 3 cl di Imperial Gold Vodka, 2 cl di Torrone Mix con miele e acqua ai fiori d'arancio, 3 cl di succo di limone e una spuma di bacche e fiori di sambuco e yuzu. La preparazione del cocktail con tecnica Shake & Strain prevede di servire in bicchiere old fashioned con ghiaccio, emulsionare la spuma sul drink attraverso un sifone e decorare con stelline di zucchero. "Per il mio drink a base Strega - sottolinea Solomiya - mi sono sbizzarrita nell'inventare il Torrone mix, con miele e acqua ai fiori d'arancio, ingrediente fondamentale del Torrone Strega, mentre il limone, con la sua asprezza, mi fa tornare al presente per assaporare le importati note del Liquore Strega. Con la spuma morbida e vellutata di yuzu e fiori di sambuco, poi, bevendo il Cosmo Stregato ci si 'sporca i baffi'". Ventitre anni, ucraina di nascita e da 15 anni in Italia, Solomiya ha lavorato fin da subito nell'hotellerie di lusso, all'Hotel De Russie di Roma, seguendo quindi il grande barman Massimo D'Addezio nel suo progetto romano del Chorus Cafè. Qui coltiva sempre più la passione che - nelle sue stesse parole - la fa diventare una "streghetta", che stregherà tutti con le proprie pozioni.

Copyright © Close-Up.it - storie della visione

Il barman Edoardo Nervo del Les Rouges di Genova propone il suo cocktail Il compositore stregato composto da 4,5 cl Liquore Strega, 1,5 cl di whisky torbato, 2,5 cl di succo di limone, 2,5 cl di uovo bianco e rosso aromatizzato e 2,5 cl di acqua sciroppata alla camomilla e menta. La preparazione prevede di aromatizzare l'uovo lasciandolo con il guscio in frigo con camomilla e menta freschissimi. Due ingredienti con cui aromatizzare anche l'acqua per creare uno sciroppo con zucchero semplice. Aggiungere quindi gli altri ingredienti e shakerare senza ghiaccio per far montare l'uovo. Poi aggiungere ghiaccio e shakerare nuovamente. Servire in coppetta ghiacciata e guarnire con una grattata di noce moscata. "Ho inventato questo cocktail - dichiara Nervo - partendo da una vecchia ricetta della nonna a base Liquore Strega, che ho rielaborato, lasciandomi ispirare dai profumi e ricordi della mia infanzia. Ho collegato la musica classica con la camomilla e unito le note forti date dal whisky torbato. Poi, ho inserito forti sprizzi dati dalla menta e dalla noce moscata, il tutto armonicamente bilanciato dal liquore Strega, pioniere di tradizione e vicende familiari. Nel complesso, un cocktail semplice e non troppo elaborato, ma sul quale ci si deve lasciare trasportare non dimenticandosi che 'il primo sorso affascina, il secondo strega'". Classe 1995, Edoardo Nervo dopo anni di gavetta genovese e post liceale a Londra, approda al Les Rouges di Genova, dove ora è a capo del bar e collabora con Eataly.

Il barman siciliano Gianluca Di Giorgio del Bocum Mixology di Palermo, propone il cocktail Ottovolante, composto da 3 cl di Liquore Strega, 5 cl di Vermouth al Pop Corn homemade, 2 barspoon di Fernet, Top Ginger Ale e twist di arancia. La preparazione prevede di inserire tutti gli ingredienti - tranne il Ginger Ale - dentro un mixing glass ghiacciato, quindi in bicchiere tumbler alto con ghiaccio con tecnica Stir & Strain, per poi completare con Ginger Ale e guarnire con twist di arancia e chips al cannolo. "Per la creazione del drink - ricorda Di Giorgio - mi è tornato alla mente quando, con i nonni, la domenica pomeriggio andavo al luna park del Foro Italico di Palermo. Il Liquore Strega qui ha una funzione fondamentale, perchè da un lato ne è allegoria (ogni luna park ha una strega, una casa stregata), dall'altro unisce tutti gli ingredienti, rendendo il drink più fresco e rinfrescante per affrontare la vita sempre con estrema positività, proprio come in un ottovolante, su e giù nelle rotaie del mondo!". Aspirante ingegnere energetico, Di Giorgio scopre il magico mondo della miscelazione frequentando alcune scuole di settore e diversi master, creando drink ispirandosi anche all'arte culinaria, sempre ricordando di vivere il drink come forma di dialogo tra i popoli e non un semplice bere.

Il Liquore Strega

Nel lontano 1860 nasce in Campania, a Benevento, lo stabilimento in cui ancora oggi si produce il liquore Strega. Lo Strega é un prodotto completamente naturale ottenuto dalla distillazione di circa 70 tra erbe e spezie, provenienti da varie parti del mondo. Con le sue intense note aromatiche, con il suo inconfondibile profumo, questo liquore crea, con gli altri ingredienti, un sorprendente contrasto fra elementi speziati ed erbacei, corposi e leggeri, senza perderne l'anima raffinata.

Per maggiori informazioni

https://stregamixology.strega.it
stregamixology@strega.it
www.facebook.com/StregaAlberti/

Ufficio Stampa
Carlo Dutto
cell. +39 348 0646089
carlodutto@hotmail.it