

BarTales

ITALIAN PREMIUM BARTENDING

NEWS

SIRENE COCKTAIL COMPETITION 2024



BY REDAZIONE BARTALES — 3 GIUGNO 2024

NESSUN COMMENTO

3 MINS READ



BarTales

ITALIAN PREMIUM BARTENDING

Le sirene sono tornate sul Lago di Garda, dove si sono esibite per la prima volta nel 2017. Dopo l'escursione a Parigi del 2023 la finale della sesta Sirene Cocktail Competition, edizione 2024, si è svolta sulle incantevoli sponde della cittadina di Garda prospiciente l'omonimo lago.

I finalisti, otto giovani bartender provenienti da tutta Italia, si sono ritrovati a Casa delle Sirene, la tenuta che comprende l'orto botanico dove Elisa Carta, fondatrice del brand, cura le piante per la sua produzione. Qui i bartender hanno potuto toccare con mano alcune delle piante che rientrano nella composizione della linea Liquori delle Sirene che fanno di naturalezza e artigianalità le loro caratteristiche.



BarTales

ITALIAN PREMIUM BARTENDING

I Liquori delle Sirene rientrano in quella categoria di prodotti espressioni di liquoristi e distillatori piccoli e indipendenti, che veicolano valori come tradizione e territorialità. Tra le referenze di Liquori delle Sirene ricordiamo il bitter tonico artigianale a base di erbe, fiori, radici e frutta, infusi singolarmente in alcol e poi assemblati tra loro, il primo liquore della linea. Altro prodotto è Canto Amaro, ormai entrato nella grande famiglia degli amari italiani. Le botaniche e i limoni del lago di Garda sono le note distintive di questo prodotto vibrante e intenso che esprime tutta l'energia che la natura sprigiona in estate e rivela un gusto mediterraneo che sposa le note amaricanti del cardo mariano, della genziana e della china bilanciate dalla dolcezza della vaniglia.



BarTales

ITALIAN PREMIUM BARTENDING

Dal matrimonio tra i vini bianchi della regione del Lago di Garda e dalle singole macerazioni di diverse botaniche nasce Americano Rosso, un aperitivo rosso naturale ispirato dalla tradizione veneta degli aperitivi. Fra le botaniche risalta la genziana che, con le sue note amaricanti, crea un vino "amaricato". La linea di Liquori delle Sirene è completata da Americano Bianco e da una serie di bitter aromatizzanti, tutti prodotti con un'alta versatilità in miscelazione.



BarTales

ITALIAN PREMIUM BARTENDING

Sede dell'evento è stato il resort Ca' Barbini di Garda. I bartender partecipanti, quasi tutti debuttanti nel mondo delle cocktail competition, sono espressione di una nuova generazione di bartender che sgomita per ritagliarsi un posto da protagonista nella bartending scene italiana.

La Sirene Cocktail Competition è un momento in cui i bartender finalisti hanno la possibilità di incontrarsi e confrontarsi tra loro, cimentandosi nella preparazione di una ricetta che interpreti uno o più prodotti della linea Liquori delle Sirene.



Abbinamenti ricercati, mix di tecniche, tenore alcolico delle ricette ben contenuto, sono state le costanti che hanno accomunato i bartender concorrenti. I protagonisti di questa edizione sono stati: Anna Caputo, Beatrice Cremonesi, Eros Urumando, Federico Cillo, Gianluca Pedrazzoli, Martina Morico, Michael Poletti e Nicola Vacca. La giuria era composta da Elisa Carta, Fabio Bacchi di BarTales Magazine e dal bar consultant Riccardo Marinelli. Il format della Sirene Competition è molto articolato in quanto i concorrenti sono chiamati a dare dimostrazioni della propria capacità in tre prove distinte: l'esecuzione di una ricetta, il riconoscimento alla cieca delle componenti vegetali dei liquori. Infine la finalissima, la prova che prevedeva una ricetta elaborata al momento con prodotti scelti dai giudici.

Beatrice Cremonesi, Martina Morico e Michael Poletti sono stati i tre bartender che si sono così ulteriormente confrontati. La vittoria finale è andata a Beatrice Cremonesi, giovane bartender che opera a Laveno Monbello, sul Lago Maggiore. Beatrice si è così aggiudicata il viaggio a Parigi durante il quale presenterà la sua mixology in un bar della capitale francese. L'appuntamento per la prossima Sirene Cocktail Competition è per il 2025.

BarTales

ITALIAN PREMIUM BARTENDING

