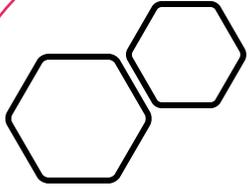


AZIENDE EVENTI PRODOTTI & BRANDS

DISTILLATI, LIQUORI

La Sirene Competition vola a Parigi

01/03/2023 - 166 LETTURE



La Sirene Competition, giunta alla quinta edizione, varca i confini nazionali e arriva in Francia. Elisa Carta, creatrice della linea premium di aperitivi e bitter, porta la Sirene Competition all'estero dopo numerose edizioni italiane, questo per rispecchiare l'internazionalità del brand che attualmente è distribuito nelle Americhe, in Asia e Oceania.

Una decisione che porterà la Sirene Competition ad anni alterni in Italia e all'estero. La Francia era già presente nella scorsa Sirene Competition perché il tema dell'edizione precedente era l'Art Nouveau e il premio un viaggio a Parigi.

Il tema di quest'anno è Aperitivo, Naturally.

La Naturalità è il cuore della filosofia dei Liquori delle Sirene. Nessun additivo, nessun aroma o colorante sono utilizzati: i prodotti sono fatti con cura e amore in maniera artigianale, facendo macerare le piante individualmente. I concorrenti sono invitati a creare un cocktail che sposi questa visione di naturalità, contestualizzata al momento dell'Aperitivo: un appuntamento di consumo nato in Italia, che ha piacevolmente conquistato il mondo: APERITIVO, Naturally!

Tra gli iscritti verranno selezionati i 10 finalisti che il 17 aprile si ritroveranno a Parigi per la sfida finale che si terrà presso Danico, uno dei cocktail bar più prestigiosi di Parigi, conosciuto a livello internazionale.

La competition, data la sua prima edizione nel 2018 e si rivolge a giovani e talentuosi barlady e bartender che vogliono confrontarsi e cogliere nuove sfide. Numerosi sono i concorrenti, provenienti da tutta Italia, che, – ancora all'inizio della loro carriera – sono stati selezionati nelle precedenti edizioni: Umberto Oliva, Gianfranco Chavez, Corey Squarzone, Andrea Pomo, Claudio Sciaraffa, Elisa Favaron, Francesca Gentile, Valentina Rizzi, Davide Preite, e molti altri.

Per citare alcuni concorrenti del passato:

“Le Sirene Competition è stata una di quelle esperienze che mi ha permesso di crescere e migliorare, e se sono qua oggi, lo devo pure a loro.” **Andrea Pomo**

“Un’energia incredibile nell’aria, amici e colleghi riuniti a dare il massimo. Un’esperienza indimenticabile, un fantastico ricordo” **Mauro Colombo**

I bravissimi vincitori delle passate edizioni sono stati: **Vincenzo Losappio** (prima edizione), **Jordy di Leone** (seconda edizione), **Valeria Maresca** (terza edizione), **Alessandro Bono** (quarta edizione).

Ca va sans dire: questa edizione però parlerà francese, ma l’Italia è sempre presente nei pensieri di **Elisa Carta** che nel Bel Paese è distribuita da **Rinaldi 1957**. Il premio per l’edizione 2023 è un viaggio a **Garda** (dove è nato il brand **Liquori delle Sirene**) in cui il vincitore vivrà un’esperienza di atelier individuale sulla **Botanica**, sulla lavorazione delle erbe e sulla **liquoristica**.

Per iscriversi i concorrenti francesi sono invitati a compilare il format on line che si trova sul sito www.liquoridellesirene.com

Non ci resta che dire **In Bocca alla Sirena!**





Il metodo produttivo

Gli aromi dei botanical vengono estratti tramite singole infusioni in alcol ispirati da generazioni di raccoglitrice, creando i liquori in piccole partite, per garantire la qualità del prodotto.

“La magia dei Liquori delle Sirene nascono da cuvée assemblate a mano” racconta Elisa Carta. Acqua pura e zucchero completano il tutto, senza l’aggiunta di coloranti o aromi artificiali. Dopo un lungo riposo in piccole botti i Liquori delle Sirene sono pronti per essere imbottigliati.

Le componenti botaniche hanno tempi di macerazioni e gradazioni idroalcoliche diverse: gli aromi vengono estratti da materia secca singola per massimizzare la performance estrattiva; le radici – genziana, china, rabarbaro, zenzero – macerano ad una gradazione alcolica più alta, mentre i fiori – arancio, tiglio, gelsomino – e vengono estratti ad una gradazione alcolica più bassa.

Altra estrazione per frutta e bacche – arancia, rosa canina, pepe rosa – che necessitano di tempi più lunghi rispetto alle altre componenti; le erbe e le spezie – camomilla, assenzio, vaniglia Bourbon – hanno tempi e gradazione alcolica d’infusione completamente diverse.

Il blend finale, quindi, deve essere sapientemente dosato per mantenere la giusta proporzione alcolica oltre che organolettica.

Tutti i prodotti sono realizzati in Italia:

Senza caramello, né coloranti

con etichette riciclate

vegan friendly

gluten free

100% senza alcun additivo chimico

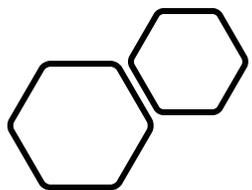
La leggenda di Liquori delle Sirene

I Liquori delle Sirene prendono spunto da un'antica leggenda: si narra che in una calda notte d'estate alcuni pescatori si riposavano nella baia delle Sirene, riparata dalle onde.

All'improvviso apparvero delle bellissime Sirene che offrirono ai marinai una bevanda che diede loro la forza e il desiderio di tornare subito a casa dalle loro mogli. Da allora, in quella baia, le Sirene ritornano a portare il magico liquore ai pescatori sfiancati dalla potenza delle onde del Lago. I marinai lo chiamano il Liquore delle Sirene. Le loro mogli, sorridendo, lo ricordarono come l'Elisir d'Amore.

Dalla leggenda alla realtà: oggi i Liquori delle Sirene sono rappresentati anche da un Bitter – il primo bitter dorato a essere lanciato, nel 2015 – e dai bitters da miscelazione (galanga, fiori d'arancia, Mediterraneo, Bloody Mermaid, rabarbaro, China Calisia), un Amaro con un'anima sensuale e femminile, pronti ad affascinare uomini e donne che sono alla ricerca di ciò che è autentico ma al tempo stesso sconosciuto e misterioso. Il Canto Amaro, ammalia con i profumi degli agrumi, incanta con gli aromi speziati di cannella e zenzero, conquista con la morbidezza della vaniglia e dei fiori d'arancio, per poi colpire con un finale amaro che cattura per sempre. Il canto delle Sirene ci invita ad un viaggio dei sensi in un luogo mai visto ma da cui siamo inspiegabilmente attratti.





beverfood
.com

Elisa Carta

Questi successi sono dovuti al lavoro di Elisa Carta. Nata a Vicenza e cresciuta nel verde delle sue campagne, passa un'infanzia tra filari e i frutteti.

Da sempre affascinata dalle erbe e innamorata dei consigli che la nonna raccoglitrice le dava, ha imparato a curarsi o a insaporire le pietanze con le erbe. Decotti di erbe di campo per digerire, infusi di fiori di malva per decongestionare gli occhi, luppolo nell'insalata, frittelle di fiori di acacia per deliziare il palato. La costante ricerca di cose semplici, senza artifici, l'ha portata alla lettura dei manuali di erboristeria su cui studiava la nonna. La passione per la natura e i suoi frutti l'ha vista prendere la qualifica di sommelier del vino e dell'olio e ha lavorato in numerose aziende vitivinicole.

Innamorata del lago, dei suoi colori e profumi ha approfondito gli studi in ambito erboristico, studiando il particolare ecosistema del Lago di Garda. Il Monte Baldo, che si trova sulla sponda veronese del lago è considerato dagli esperti l' "Hortus Europae" – Giardino d'Europa – per la sua ricchezza floristica, di ambienti e di specie. Alla passione per gli studi naturali si unisce l'artigianalità, tutto italiana, per la tradizione liquoristica.

