



NOVA SIRI Con un cocktail "dopo cena" ottenuto grazie a un mix di agrumi jonici Il "Fiore di Lucania" incanta Rimini

Il barman professionista Dimatteo ha conquistato il concorso regionale Aibes

di ANTONIO CORRADO

NOVA SIRI - Gli agrumi della costa jonica lucana, lavorati e mescolati dalle sapienti mani di un giovane barman di Nova Siri, hanno conquistato il concorso regionale dell'Aibes (Associazione italiana barman e sostenitori), svoltosi nei giorni scorsi a Rimini nel Mixologi Lab. Protagonista di questo successo in chiavelucana, è il barman professionista Nicola Dimatteo, 41 anni di Nova Siri, che

Tra gli chef
Passarelli
si afferma
nella Fic

si è saputo ben ispirare alla sua terra affascinando gli olfatti ed i palati della giuria tecnica.

Nel suo "Fiore di Lucania", questo il nome del cocktail, c'è un concentrato di agrumi della località jonica, ben amalgamati in un'essenza unica soprattutto per i profumi.

«Il nome -ci ha spiegato Dimatteo- è tratto da una canzone che ho ascoltato su Youtube di un gruppo regionale, che a mio avviso ha sa-



Nicola Dimatteo

puto sintetizzare l'essenza della nostra regione, raccontando tutte le bellezze del territorio. Quindi, perché non trasferire nel mio cocktail questo filo conduttore narrativo?". Dimatteo abita a Rimini dal 2002, dove lavora presso l'Istituto Alberghiero "Malatesta" come docente. Il concorso regionale Aibes rientra nella sezione Emilia Romagna-Rsm. In gara c'erano circa 30



Giuseppe Passarelli

barman, suddivisi per categorie. Il tema del concorso di quest'anno era: "La territorialità di provenienza del barman". «Ho voluto realizzare questo drink valorizzando gli agrumi della nostra costa jonica. -ha rimarcato Dimatteo- Un after dinner ottenuto con: spremuta di mandarino fresco, spremuta di arancia fresca, liquore prunella mandorlato "Nonino" Aria e vellu-

to aromatizzato con sciroppo di vaniglia "Fabbri", decorato con un semplice fiore edulo e polvere di arance disidratato. Mi sono classificato primo nella categoria after dinner e andrò dal 2 al 5 dicembre 2019 come primo dei 4 concorrenti a rappresentare la sezione Emilia Romagna-Rsm nella finale nazionale di Roma, in occasione del 70° convegno nazionale Aibes. Anche se lontano dalla mia Basilicata, la mia terra, i miei amici e familiari -conclude Dimatteo- sono sempre nel mio cuore; mai dimenticarsi delle proprie origini». Il 19 febbraio scorso anche lo chef lucano Giuseppe Passarelli di Nova Siri, arrivato dalla Germania, dove gestisce 2 ristoranti italiani insieme ai suoi fratelli, ha partecipato alla quarta edizione dei "Campionati della cucina italiana 2019", organizzata dalla Federazione italiana cuochi in occasione della fiera "Beerattraction", gareggiando nella categoria "Carvin Live" e vincendo la medaglia di bronzo con la sua opera "Passarelli Flowers".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

