

ATTUALITÀ

Il miglior cocktail del mondo parla italiano



C'è anche **l'inconfondibile fascino dell'Italia** nel cocktail che ha incoronato **Andris Reizenbergs re della mixology mondiale**. Il giovane **lettone**, fresco vincitore della **World Cocktail Championship**, la più importante competizione internazionale tra bartender organizzata da IBA (International Bartender Association) ha convinto la prestigiosa giuria con **"You Look Wonderful Tonight"**, un "Before Dinner" a base di Gin e Baijiu, antico liquore tradizionale cinese, impreziosito dal **bitter inimitabile di Marendry Fabbri**, sponsor della Championship.

La WCC, giunta quest'anno alla sua **68ª edizione**, si è svolta dal **4 all'8 novembre a Chengdu, Cina**, dove si sono sfidati a colpi di shaker **88 campioni** di bartending provenienti da tutto il mondo in 6 diverse categorie: Sparkling, Before Dinner, Bartender's Choice, Long Drink, Flairtending, After dinner.

SEGUICI:



ITALIANFOODTODAY



A Comsofood tanti eventi B2B per il mondo Horeca

Da domani a mercoledì 13 alla Fiera di Vicenza

torna Cosmofood, l'appuntamento cardine per [...]



Nestlé cede Beltè a Refresco

Nestlé Italia ha ceduto a Refresco il marchio Beltè del Gruppo San

Pellegrino, l'accordo sarà [...]



Fonte Margherita lancia l'acqua minerale in cartone

Sarà presentata domani a Londra la

nuova confezione sostenibile di Fonte Margherita in occasione [...]



Despar propone il Panettone integrale

Despar guarda alle prossime festività, presentando all'interno

della propria linea Premium il [...]



A Vicenza con Cosmofood tutto l'Horeca del Nord Est

Potenziare le occasioni di business

rispondendo alle esigenze degli operatori della ristorazione [...]

🔍 Scrivi e premi Invio



Tra questi ben 21 hanno scelto di utilizzare ingredienti della mixology targati Fabbri 1905 e si è fatto onore l'italiano **Gennaro Schiano**, bartender napoletano campione AIBES in carica che con il suo **"Mother & Father"**, dedicato ai genitori, ha egregiamente rappresentato il nostro Paese. Il cocktail di Schiano **abbina felicemente Baijiu con Marendry e Mixybar Fabbri** e verrà proposto al prossimo Convegno Nazionale AIBES di Roma dal 2-5 dicembre. Riscuoterà sicuramente l'interesse dei bartender dei grandi hotel italiani prediletti dal turismo cinese.

*"Nel World Cocktail Championship – ha dichiarato **Nicola Fabbri**, AD dell'omonima azienda, che ha seguito dal vivo la gara – si premia l'arte della mixology, non una nazione. Da qui prendono vita e partono i trend del settore che poi arriveranno nei bar di tutto il mondo".*

Come ha sottolineato Fabbri *"l'edizione 2019 è stata particolarmente complessa, con un alto livello di difficoltà: i concorrenti hanno infatti dovuto inserire nelle loro creazioni – in onore del Paese ospitante – una componente di **Baijiu**, antico liquore del Paese del Dragone, poco noto ai palati occidentali, pur essendo il più consumato al mondo con oltre 20 miliardi di litri bevuti l'anno. In Cina il Baijiu viene tradizionalmente degustato liscio a fine pasto: i maestri dello shaker lo hanno invece dovuto inserire e armonizzare all'interno dei cocktail, integrandolo con ingredienti più "canonici" della mixology. Come il "nostro" bitter **Marendry** appunto, che ha confermato la sua **estrema versatilità**, o come gli **Sciroppi Fabbri 1905**, scelti dal vincitore della competizione, ma anche da numerosi altri concorrenti".*

Dalla WCC di Chengdu giunge insomma un "esperimento" di incontro culturale che, profetizza Fabbri, sicuramente raggiungerà nei prossimi mesi i migliori cocktail bar e hotel d'Europa e del mondo. Del resto il peso della Cina, anche in campo mixology, si sta facendo sempre più evidente, anche grazie al rapido sviluppo numerico e qualitativo del settore.

Un'evoluzione che l'azienda bolognese ha già da tempo interecettato, come dimostra la forte presenza di **Fabbri 1905 in Cina sin dal 1999** e il successo del concorso **Lady Amarena**, che quest'anno ha incoronato vincitrice proprio una bartender del Paese del Dragone. Oggi l'azienda è pronta a rispondere ai nuovi trend di consumo, come ad esempio l'aperitivo italiano, basato sul mixare con creatività e capacità liquori ed ingredienti garantiti dall'expertise e dal saper fare italiano.

