



Il barman, in servizio all'Hilton di Sorrento, si è piazzato quinto nella competizione mondiale per la migliore bevanda alcolica



IL CAMPIONATO MONDIALE Gennaro Schiano mentre prepara i cocktail a Chengdu, a destra il nome che ha dato alla bevanda - "Mother and father", ovvero madre e padre

«I miei cocktail da Napoli in Cina»

Emanuela Sorrentino

Dalla Campania alla Cina con la passione per i cocktail. Gennaro Schiano, 33 anni, è il bartender originario di Pozzuoli che lavora a Sorrento e ha rappresentato l'Italia alla World Cocktail Championship, la più importante competizione internazionale tra professionisti della mixology che si è svolta a Chengdu, in Cina. L'evento organizzato da International Bartender Association ha incoronato il lettone Andris Reizenbergs come migliore al mondo. Quinto piazzamento per il campione in carica italiano, Gennaro Schiano, che ha presentato un long drink dedicato ai genitori a base di baijiu, l'antico liquore tradizionale cinese, impreziosito da prodotti Fabbri, l'azienda bolognese sponsor della championship.

Come è iniziata la passione per i drink?

«Frequentavo l'istituto alberghiero a Pozzuoli e a scuola arrivò per una lezione il barman del Grand Hotel

Vesuvio di Napoli. Avevo 14 anni e ricordo ancora quella mattinata in cui cercavo di rubare con gli occhi tutti i passaggi e i consigli del professionista».

E poi?

«Ho studiato ancora, ho avuto esperienze in Italia e all'estero, ho vissuto in Inghilterra e ora lavoro all'Hilton di Sorrento. Faccio parte dell'Aibes l'associazione italiana barmen e sostenitori, e lo scorso anno ho vinto a Stresa il campionato italiano».

A colpi di shaker eravate in 88 a sfidarvi in Cina. Come è nato il tuo long drink?

«Ho pensato all'Italia e ai miei affetti. L'ho chiamato "Mother & Father" proprio in onore di madre Patrizia e di mio padre Giuseppe che mi hanno sempre sostenuto e hanno tifato per me da Pozzuoli con mio fratello Luigi. In Cina mi ha seguito Rita, la mia fidanzata, assieme alla delegazione composta da Angelo Donnalioia e Antonino Scirè, presidente e vicepresidente Aibes Italia».

Che ingredienti contiene drink?

«Ho abbinato il baijiu con i prodotti Fabbri Marendry (bitter all'amarena) e Mixybar alla mandorla dolce e alla fragola. Ho inserito un centrifugato di ananas fresco e liquore alla pesca e decorato con un delfino tricolore per richiamare il nostro mare».

Lo hai in menu?

«Lo inserirò nella prossima stagione. Sono certo che ai turisti cinesi piacerà l'abbinamento del loro liquore con i profumi italiani. Il cocktail verrà proposto a dicembre a Roma al prossimo convegno nazionale Aibes».

Cosa hai notato negli altri partecipanti?

«Sicuramente la voglia di emergere e di confrontarsi. D'altronde competizioni come questa servono a segnare nuovi trend e a valutare le evoluzioni del settore. Qual è il vero limite di questo lavoro? Solo la fantasia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA