Diffusione: 15.000

PANIFICAZIONE &PASTICCERIA

Bimestrale

Data 12-2019
Pagina 77/78
Foglio 1 / 2

Il miglior cocktail del mondo parla italiano

La 68° edizione del World Cocktail Championship, la più importante competizione internazionale tra bartender organizzata da IBA (International Bartender Association), incorona Andris Reizenbergs miglior bartender del mondo con un cocktail reso inimitabile dal Marendry Fabbri.

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 68° 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.

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

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

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 intercettato, 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.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Fabbri