

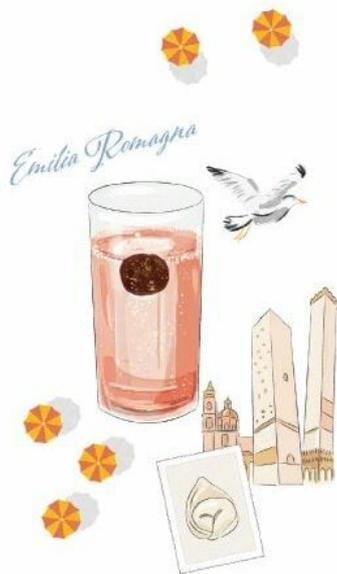
In evidenza Primo Piano Territorio

Bartender's Battle. Viaggio nell'Italia della mixology con tappa al Four Seasons di Taormina

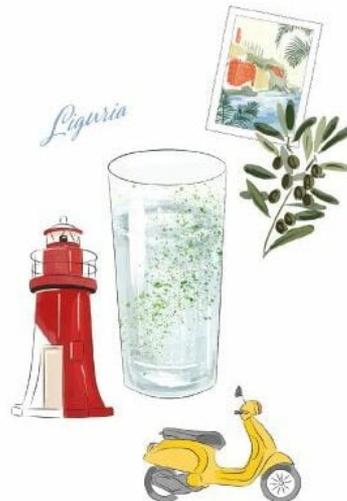
di: Liliana Rosano

26 agosto 2024

BARTENDER'S BATTLE



CASAMIGOS BLANCO
FAKE LIME
MADAGASCAR VANILLA SYRUP



TANQUERAY N°. 10
YUZU SAKÉ
PINEAPPLE SKIN OLEO SACCHARUM



KETEL ONE VODKA
CHARDONNAY
ELDERFLOWER BERRIES HONEY

Affascinati e ispirati dal racconto delle *Guide Bradshaw*, la serie di guide legate al turismo su rotaia create da George Bradshaw nel 1839 e pubblicate da W.J. Adams of London, Gabriele Contatore e Riccardo Rebesan, rispettivamente bar manager e bar supervisor del Mandarin Oriental del Lago di Como, insieme al team del Mandarin Oriental hanno dato vita a *Drink Book to Italy*, il primo volume dedicato a dieci regioni italiane raccontate attraverso cocktail ispirati dagli itinerari delle guide.

Un viaggio nelle regioni italiane, tra mixology e storytelling, dove gli ingredienti delle regioni ispirano e incontrano l'arte creativa della mixology. I cocktail, frutto dell'arte e l'estro creativo dei bartender, diventano ambassador di territori, storie e regioni.

Il viaggio ha fatto tappa al San Domenico Palace di Taormina, a Four Seasons Hotel, grazie alla collaborazione tra l'hotel di Taormina e il Mandarin Oriental, che ha fortemente voluto questo scambio di idee nel segno della creatività e della mixology di lusso.

Gabriele Contatore, Riccardo Bebesan e Juri Romano, quest'ultimo bar manager del Bar & Chiostro del San Domenico Palace, hanno messo in campo la loro maestria in quello che è ormai un format appassionante e vincente: Bartender's Battle.

Tre i cocktail dedicati alle regioni italiane: Emilia Romagna, Liguria e Trentino Alto Adige.

Il viaggio inizia dall'Emilia Romagna. Alla Food Valley italiana i bartender hanno dedicato un cocktail con tequila Casamigos Blanco, fake lime, sciroppo di vaniglia di Madagascar, fragole, pomodori e szechuan pepper soda. Molta freschezza, equilibrio, precisione e creatività.

“L'idea è nata perchè ispirati dalle Guide Bradshaw e dalle loro illustrazioni. Parliamo di quelli che furono i primi handbook illustrati per i viaggiatori in giro per il mondo. Abbiamo voluto raccontare le regioni attraverso i cocktail, lasciandoci guidare dalle suggestioni e dalla creatività” – commenta Gabriele Contatore.

L'omaggio alla Liguria con tanqueray gin n.10, yuzu sakè, basil soda e pineapple skin oleo saccharum per un cocktail che unisce freschezza, morbidezza e la giusta aromaticità.

Ancora più a Nord, questa volta andiamo in Trentino, altra regione di questo Volume 1. Anche qui, basta poco, un ingrediente, una suggestione, ad ispirare i bartender. La regione dell'apicoltura, dei frutti di montagna, viene raccontata con un cocktail a base di Ketel one vodka, vino Chardonnay, miele elderflower berries, pere Verjus e yogurt ai frutti di bosco.

“Siamo contenti di aver ospitato Gabriele Contatore e Riccardo Rebesan del Mandarin Oriental, lago di Como. Questa collaborazione ci consente di mettere in circolo e condividere le nostre competenze e le nostre idee”. – commenta Juri Romano.

In attesa del secondo volume di *Drink Book to Italy*, dove uno dei cocktail sarà dedicato anche alla Sicilia, chiediamo a Gabriele Contatore di immaginare il cocktail dedicato all'isola. Il bar manager del Mandarin Oriental non ha dubbi: “Freschezza, note agrumate, e soprattutto molto sole e colore”.

La prossima tappa sarà il 5 settembre al Mandarin Oriental. Questa volta, ospite sarà Juri Romano, bar manager del San Domenico Palace di Taormina, a Four Seasons Hotel.