



COCCHI

COMUNICATO STAMPA

ECCO I 10 FINALISTI DEL CONCORSO MISCELATORE FUTURISTA RECORD NAZIONALE 2016

IL VINCITORE SARÀ SCELTO IL 4 LUGLIO DA FULVIO PICCININO, ERIK LORINCZ, CHRISTIAN MASPE, LEONARDO LEUCI, ROSSELLA DE STEFANO E ROBERTO BAVA

Sono stati annunciati ieri a Milano nell'ambito di **Baritalia Hub** al Palazzo del Ghiaccio i nomi dei **finalisti** della **competizione Miscelatore Futurista Record Nazionale 2016** promossa dalla casa astigiana **Giulio Cocchi** in collaborazione con altre case storiche della liquoristica italiana: **Alpestre, Campari, Fabbri, Luxardo, Nardini, Pallini, Strega e Tassoni.**

Alla **finale** che si svolgerà il **4 luglio** a **Torino** parteciperanno:

Roberto Abbadati del M.A.S. con la polibibita **Densobolla**
Mirco Camilletti del Green Bar di Fano con la polibibita **Gusto Doppio**
Giulia D'Alberto del Close di Palermo con la polibibita **Primo Soccorso**
Valerio Dussich del Bancoventisei di Latina con la polibibita **V.a.f.f.a.**
Elisa Favaron del Palazzo delle Misture Bassano del Grappa con la polibibita **Svegliappetito**
Cinzia Ferro dell'Estremadura Café di Verbania con la polibibita **Svetta**
Carlotta Linzalata dello Smile Tree di Torino con la polibibita **L'iperveloce**
Nicola Mancinone dell'Hemingway Cocktail Restaurant di Alba con la polibibita **La Eco-Logica**
Enzo Tana del Business Caffé di Casoria con la polibibita **Teatro della Sorpresa**
Valerio Trentani del Mandarin Oriental di Milano con la polibibita **Mi è caduto il bicchiere**



COCCHI

La selezione delle dieci polibibite finaliste è avvenuta davanti al notaio: di altissimo profilo la partecipazione al concorso, con evidente ricerca storica e filologica tra le polibibite inviate.

Una giuria d'eccezione - composta da **Fulvio Piccinino**, autore del libro "La Miscelazione futurista", **Erik Lorincz**, head bartender dell'American Bar del Savoy di Londra, **Christian Maspes**, head bartender del Gong Bar allo Shangri-La Hotel, **Leonardo Leuci** del Jerry Thomas Speakeasy di Roma, **Rossella De Stefano**, direttore di Bargiornale e **Roberto Bava**, AD di Cocchi - sceglierà il 4 luglio a Torino il Miscelatore record nazionale 2016 che volerà al **Tales of the Cocktail di New Orleans** (19 - 24 luglio).

Dice **Roberto Bava**: "Si tratta di una competizione anomala, qui sono le ricette che vincono. L'obiettivo è raccogliere un corpus di polibibite che sarà la base per il rilancio di questo stile "vintage" ma 100 % italiano rispetto alle altre scuole di miscelazione. Siamo molto soddisfatti per il livello delle ricette e il lavoro di studio intrapreso dai concorrenti. Nonostante questo fosse un concorso impegnativo la partecipazione è stata entusiastica da ogni parte d'Italia, con la gradita sorpresa di una grande presenza femminile. La miscelazione futurista è un'occasione per la più autentica produzione italiana (vermouth, bitter, grappa, amari, liquidi di tradizione regionale e, perché no, anche vino) di essere ingredienti più importanti nel rinato mondo dei cocktail (per noi "polibibite")".

GIULIO COCCHI - Aperitivi a base di vino e bollicine 100% piemontesi: Cocchi produce, dal 1891, vermouth e spumanti tradizionali dell'Astigiano. Dal fondatore Giulio Cocchi la casa vinicola ha ereditato anche un'inesauribile vivacità e una ricerca qualitativa che la porta a essere conosciuta e apprezzata in cinque continenti. Tutti i prodotti Cocchi sono a base di vino e le ricette sono quelle di una volta, codificate sulla base dalle intuizioni dello stesso Giulio Cocchi. Ciò che definisce lo stile Cocchi è quindi semplicità e autenticità: la qualità del vino e degli ingredienti, l'esperienza tecnica centenaria e una passione e una creatività che non sono mai venute meno negli anni. La Giulio Cocchi con i suoi 125 anni di attività ininterrotta è iscritta nel Registro nazionale delle Imprese Storiche d'Italia.

13 giugno 2016