

Rose's Cup: podio per Luca Angeli, Luca Marcellin e Flavio Esposito

roses-mixerplanet-img-e0673a2e

Alla prossima finale europea della **Rose's Cup**, in programma a Copenaghen nel 2015, per l'Italia gareggeranno **Luca Angeli** –bar manger del Four Season di Firenze-, **Luca Marcellin** –bar manager del Four Season di Milano- e **Flavio Esposito**, -bar manager del Boutique12 dell'Hotel Mercure di Milano-. Sono i vincitori del secondo campionato [rose's cup 2](#) nazionale Rose's Cup organizzato al Museo della Scienza e della Tecnica Leonardo da Vinci di Milano da OnestiGroup, distributore per il mercato italiano dei Rose's Cordial Mixer. Comune denominatore: sono tutti responsabili dell'offerta beverage di alberghi di lusso.

Protagonisti della competizione, interamente dedicata ai Rose's Cordial Mixer, sono stati 30 selezionatissimi bartender impegnati in una sfida a suon di cocktail. Per la cronaca, leit motiv è stato **Elderflower**, nuovo prodotto al gusto di fiori di sambuco della gamma Rose's Cordial Mixer, lanciato proprio in occasione della gara. Tema d'ispirazione, il viaggio.

Non stupitevi: del resto, la storia del brand Rose's è iniziata nel lontano 1867. Allora i marinai della marina inglese soffrivano spesso di scorbuto, malattia provocata dalla mancanza di vitamina C. E proprio per combattere questo male, Mr. Lauchlin Rose cominciò a produrre il succo di lime, ricco di vitamina C. Risultato? Con la crescita delle richieste, Mr. Rose fondò la prima marca di succo di lime: Rose's Cordial Mixer.

«Il mondo del mixability italiano sta vivendo un momento d'oro. Merito anche della crescente sensibilità da parte delle aziende che hanno moltiplicato concorsi e viaggi educational alla scoperta di fabbriche e prodotti. Le gare, in particolare, sono un'occasione imperdibile per imparare nuove tecniche, raccogliere spunti di ispirazione e condividere esperienze», osserva Flavio Esposito. «Non solo: i concorsi sono utili per rafforzare la sinergia tra gli operatori. Il che è molto positivo: la nascita di "un sistema barman" aiuta a diffondere cultura, competenza e innovazione», aggiunge Luca Angelini. E Luca Marcellin conclude: «Sono d'accordo: per i barman italiani è un momento d'oro. Secondo me,

anche i media giocano un ruolo importante: dando spazio al nostro mondo, stimolano una piccola rivoluzione culturale».