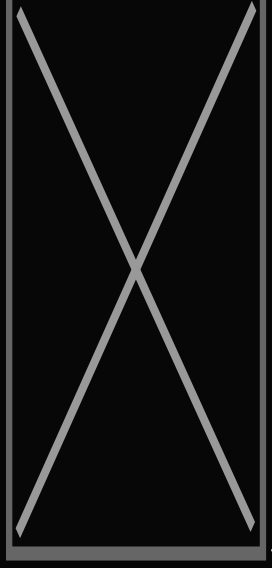
The Vero Bartender 2022: Simone Corsini vince la Finale Nazionale

20220920-184811-1a410e0c

Torna a Milano la Finale Nazionale di The Vero Bartender, la competizione di mixology promossa da Amaro Montenegro che ha ormai raggiunto la sua quinta edizione.

Il contest è tornato riscuotendo grande successo, come confermano le parole del Brand Manager di Amaro Montenegro, **Marco Leonzi**: "*È stata raggiunta la quota di oltre 200 iscritti, oltre a un'altissima adesione internazionale. Il livello raggiunto dai partecipanti è molto alto e tutti hanno rispettato a pieno il tema proposto*".

Quest'anno, infatti, ai concorrenti è stato richiesto di portare un **cocktail ispirato a un viaggio, fisico o metaforico**, contenente Amaro Montenegro e un ingrediente (o una preparazione) in grado di racchiudere l'essenza del viaggio stesso. "*Sono state selezionate sulla carta le 16 migliori ricette, presentate poi dai partecipanti nelle due sessioni di* ***Live Audition*** *che si sono tenute a Roma e a Bologna, dalle quali sono stati scelti gli otto finalisti*".



Tra questi a convincere i giudici – Matteo Bonoli (Master Herbalist Amaro Montenegro), Edoardo Nono (Proprietario del Rita&Cocktails di Milano), Matteo Di Ienno (Bar Manager di Locale Firenze) e Andrea Civettini (Director & Partner Galileo Barcellona) – è stato **Simone Corsini**, bartender presso Atrium Bar al Four Seasons di Firenze. Il ventottenne originario di Carrara ha portato in gara la **“Coppa dell’Amicizia”**, un cocktail a base di Amaro Montenegro, Rum Matusalem Platino al caffè, verjus, orzata e soda al pompelmo rosa, e ha raccontato un viaggio personale, tra la Val d’Aosta e la Sicilia. Il drink è pensato per essere servito all’interno di una grolla, che evidenzia il valore dell’amicizia e della condivisione promosso da Amaro Montenegro.

Spetterà a lui, dunque, rappresentare l’Italia alla **Finale Global** che si terrà il prossimo 26 ottobre a Bologna, dove si incontreranno i vincitori di tutti i 16 paesi in gara.

"*Il tema non era affatto banale, in quanto è stato chiesto di portare un cocktail ispirato a un viaggio, fisico o metaforico, che contenesse Amaro Montenegro e un ingrediente connesso all’essenza del viaggio raccontato. Il livello raggiunto dai partecipanti è molto alto e il tema è stato rispettato a pieno*", ha aggiunto **Matteo Bonoli**, Master Herbalist Amaro Montenegro. "*È interessante il fatto che siano stati proposti cocktail, e racconti, completamente diversi tra loro (Amaro Montenegro si adatta infatti a un elevato numero di ricette diverse)*".