Best Cocktail On The Lake, vince Gabriele Contatore con Ba.Co., un twist sul Negroni

20230706104438gabrielecontatore-closing-605-56e8c026

E' stato incoronato **Gabriele Contatore**, Bar Manager del Mandarin Oriental, per il **miglior cocktail** presentato in gara durante la quarta edizione **della Como Lake Cocktail Week.**

Il drink premiato come Best Cocktail on the Lake 2023, **si chiama Ba.Co.**, ed è un twist sul Negroni che racconta un viaggio in cui Como e Bangkok si contaminano a vicenda attraverso sapori, gusti e ingredienti riuniti in questa ricetta preparata miscelando Tanqueray No. TEN infuso al lime kaffir, vermut rosso, bitter rosso alla nocciola e cordiale allo zafferano.

«Gabriele Contatore ha ottenuto il più alto punteggio sotto il profilo tecnico, estetico e sensoriale, rispondendo inoltre perfettamente alla richiesta di realizzare un drink che celebrasse il tema di questa edizione "A Ticket to…"», racconta **Annalisa Testa**, giornalista e founder della Como Lake e St. Moritz Cocktail Week.
*«Il tema guida dell'edizione 2023 è stato un invito a volare e viaggiare, a portare in ogni angolo del pianeta il brand Lake Como, un invito a scoprire, a fare tesoro delle proprie esperienze e a **riportare a casa una valigia piena di magie da versare nello shaker** e servire ghiacciate al nostro ospite»*.
Il miglior cocktail del Lago di Como, che per l'occasione è stato accompagnato da un involtino con farcia di lime, nocciola, scampo e alga nori con polvere di katsuobushi, firmato da **Giuseppe Cascio**, Chef del CO.MO Bar & Bistrot, rimarrà in drink list per tutto l'anno, sarà ambassador del progetto **Como Lake Cocktail Week** e diventerà protagonista della prossima edizione della St. Moritz Cocktail Week, che a febbraio 2024 farà tintinnare i bicchieri dei migliori cocktail bar della più esclusiva "Alpine destination" al mondo.

Al terzo posto si è piazzato **Living the dream**, il cocktail **di Simone Besana e Mauro Brioschi**, mixologist del Bar Canova di Villa d'Este, preparato con WhistlePig 10 years Old Rye Whisky,

Paranubes rum homemade falernum, succo di lime e una rondine di mirtillo, a celebrare il volo verso Paesi da scoprire.
Sul secondo gradino del podio è salito invece Viaggio nel bel Paese, **il signature cocktail di Mirco Giuliani e Nicholas Sciarrabba,** rispettivamente head of mixologist e bar manager del Ristorante Da Pietro di Piazza del Duomo a Como, un incontro di sapori della cucina italiana racchiusi in un cocktail preparato con Vodka Altamura, aperitivo italiano, vermouth rosso di Torino e uno shrub di pomodorino giallo del Cilento e basilico, accompagnato da un Raviolo alla Nerano chiuso a mano dallo Chef Sedat Aydilek.

I giudici e gli organizzatori della Como Lake Cocktail Week hanno consegnato il **Premio della Critica a Francesco Murano, Federico Manzi e tutto il team del Krudo Cocktail Bar di Piazza Volta**, con il signature cocktail Furèst, preparato con Altamura Vodka Fat Washin con olio Evo del Lago di Como, estratto di finocchio, cordiale al mango, tintura di semi di finocchio e sale. La realizzazione del cocktail ha celebrato al meglio i valori su cui si fonda la Como Lake Cocktail Week: creare sinergie, rafforzare il network sul territorio e tra le location partecipanti e promuovere il lavoro di squadra per raggiungere un obiettivo, partecipando con entusiasmo e passione alla promozione dell’intero evento.