Flor de Caña: Simone Sacco vince la finale italiana della Sustainable Cocktail Challenge 2024

20241009164031dsc07296-2-fa4be84c

La vittoria della finale italiana di **Road to Las Isletas, la** **Sustainable Cocktail Challenge 2024 di Flor de Caña**, va a **Simone Sacco** del Piano35, il ristorante e lounge bar situato in cima al grattacielo di Intesa San Paolo a Torino che il bartender gestisce dal 2019, con il suo cocktail People.

Erano **5 i finalisti italiani** che si sono sfidati lo scorso 25 settembre a Madrid - al secondo posto Ambrogio Ferraro de Il Bar in The Name di Busto Arsizio e al terzo Erwan Garofalo del Bristol Hotel di Rapallo -, invitati a creare cocktail con ingredienti e tecniche sostenibili a base di **Flor de Caña Rum 12 YO,** il primo rum al mondo certificato **Carbon Neutral e Fair Trade** e distillato utilizzando il 100% di energia rinnovabile e riciclando le emissioni di CO_2 riciclate.

La competizione, arrivata alla quarta edizione, ha l'obiettivo di **ispirare e promuovere la mixology sostenibile nella comunità globale dei bartender** e per questo motivo Flor de Caña collabora con la **Sustainable Restaurant Association**, un'organizzazione no-profit con sede nel Regno Unito che promuove la sostenibilità nei bar e nei ristoranti, che fornisce risorse e indicazioni ai partecipanti.

MIXOLOGY SOSTENIBILE: COSA E'

Simone Sacco ha conquistato la giuria composta da **Luis Inchaurraga**, ceo di House of Mixology, Mixolsense, consulente per esperienze sensoriale e pairing cibo-cocktail, **Hyacinthe Lescoet**, co-founder e beverage director della Cambridge Public House a Parigi, **Frank Lola,** founder di Truly Hospitality e co-founder del LOVO bar a Madrid, consulente per brands di spirits, e **Manu Iturregi**, proprietario del Residence Cocktail Bar a Bilbao, mixology expert, con il suo cocktail **People,** creato con ingredienti del suo territorio, il Lago Maggiore.

«*L’obiettivo del mio drink è quello di valorizzare i* ***prodotti della mia zona****, come il Genepì della Val Formazza* - spiega a *Mixerplanet* il vincitore- *Tutti gli ingredienti di People provengono da* ***produttori locali e piccoli artigiani*** *che lavorano con* ***tecniche tradizionali,*** *che ormai sono state quasi perse con la globalizzazione. Il nome, quindi, indica tutte le persone che hanno prodotto gli ingredienti che ho utilizzato per il cocktail*».

Con mixology sostenibile, però, non si fa riferimento solo agli ingredienti ma anche alla **gestione del personale**. «*Oltre ai prodotti sostenibili, deve essere sostenibile anche il pensiero di lavorare in un bar, sia dal punto di vista dei clienti che vanno appassionati, sia dal punto di vista degli* ***orari e della flessibilità e benessere del personale*** - continua Sacco -*. Questo ragionamento lo applichiamo al Piano35, che è* ***aperto tutto l’anno, dal mercoledì alla domenica per poter permettere ai dipendenti di avere più giorni liberi e contratti indeterminati»***.

LA FINALE IN NICARAGUA

A inizio 2025, Simone Sacco affronterà i bartender di altri 30 paesi in gara in **Nicaragua**, dove avrà l’opportunità di interfacciarsi con realtà diverse. «*Questa è la mia prima finale mondiale e mi aspetto un livello altissimo. Sarà anche un'ottima occasione per fare networking e s****coprire nuovi stili e idee di cocktail dai vincitori di altri paesi***», conclude il vincitore.

GLI INGREDIENTI DI 'PEOPLE'

45 ml Flor de Cana 12 YO

10 ml Tea Syrup

25 ml Citrus Shrub

60 ml Tea Infusion

15 ml Genepì della Val Formazza