'A work of art', l’arte della miscelazione alla St. Moritz Cocktail Week 2025

20250219114451stmoritz-e608fcbb

"A work of art". È stato questo il tema della **terza edizione della St. Moritz Cocktail Week**, svoltasi dal 13 al 16 febbraio 2025, con quattro giornate all’insegna dell’arte della miscelazione. Con diciotto eventi distribuiti in oltre venti location di lusso, il programma prevedeva guest shift internazionali, après-ski in igloo, dance lunch sulle piste, mostre artistiche, brunch in alta quota, un’ardua cocktail competition e un closing party.

«*La St. Moritz Cocktail Week è un evento radicato nel territorio, che diventerà un punto di riferimento per chi desidera vivere l’eccellenza dell’ospitalità di lusso e dell’alta mixology. Il bancone del bar è il palcoscenico dove la maestria nella miscelazione prende vita, offrendo un’esperienza fatta di creatività, gusto e raffinata convivialità*», afferma in una nota stampa **Annalisa Testa**, giornalista e founder del progetto Cocktail Week di St. Moritz, Lago di Como e dell’inedita tappa di **Taormina, in programma dal 2 al 5 ottobre 2025**.

I BAR CHE HANNO PARTECIPATO

Molti hotel del territorio hanno partecipato alla terza edizione. Tra questi, il Badrutt’s Palace con il **Renaissance Bar**, e l’**Anton’s Bar** del Suvretta House. Il Grand Hotel des Bains Kempinski ha partecipato con il suo **Lobby Bar** e il nuovo **Beluga Igloo**, mentre il Grace Hotel La Margna ha accolto il Grand Opening di giovedì 13 febbraio nel **N/5 - The Bar**. A completare l’offerta, il nuovo **Beef Bar**, luxury restaurant inaugurato a inizio stagione. Non sono mancati il Kulm Hotel con il suo **Kulm Country Club by Mauro Colagreco e il Grand Hotel Kronenhof di Pontresina.** Tra le new entry della stagione, **l’Hotel Giardino Mountain**. Presenti anche il **Carlton Bar und Bel Etage** del Carlton Hotel, il **Piano Bar** dell’Hotel Schweizerhof e il **Vic’s Bar** del Reine Victoria.

Oltre agli hotel, hanno aperto le loro porte anche i migliori cocktail bar e ristoranti della città. Tra questi, i concept restaurants **Balthazar e Balthazar Downtown, il Bar del Casinò St. Moritz, il Belmont Café** e la **James Turrell Room**, un secret bar illuminato da un'opera dell'omonimo artista. L'esperienza è stata completata con gli **scenografici restaurant & cocktail bar d'alta quota**: dal Paradiso, il Mountain Club con vista sui laghi ghiacciati, al White Marmot Restaurant & Bar, fino alla Langosteria.

IL COCKTAIL COME OPERA D'ARTE

Considerando i cocktail come arte che unisce gusto, olfatto, texture ed estetica, i bartender sono stati chiamati a creare un **signature cocktail ispirato a un'opera d'arte**, capace di raccontare una storia e suscitare emozioni attraverso colori, ingredienti e costruzione. Per la realizzazione del drink, i partecipanti si sono ispirati alle pitture di **Giovanni Segantini**, ai ritratti su vetro infranto di **Simon Berger**, fino ai paesaggi alpini di **Jean-Michel Basquiat** e alle creazioni pop di **Susi e Ueli Berger**, protagonisti della storia del design svizzero.

Domenica 16 febbraio, i bartender hanno presentato il loro signature cocktail davanti a una **giuria d'eccezione** composta da **Riccardo Caione**, head bartender di Salmon Guru Madrid, cocktail bar inserito nella lista dei World's 50 Best Bars 2024, **Penelope Vaglini**, co-founder di *Coqtail - for fine drinkers* e academy chiar per The World's 50 Best Bars, **Davide Diaferia**, figura di spicco della bar industry internazionale e per anni pilastro di Drink Kong e Nite Kong di Roma, e **Dirk Hany**, owner del Bar am Wasser di Zurigo.

A fare da cornice alla competizione, una vera opera d'arte: il **Roth Bar**, un bar d'artista funzionante, progettato da Björn, Oddur ed Einar Roth, figlio e nipoti dell'artista svizzero di origine tedesca Dieter Roth (1930-1998), e ospitato negli spazi della galleria Hauser & Wirth.