

The Vero Bartender 2025: Alice Musso vince la cocktail competition di Montenegro

20250312094041alicemusso-vincitricetvbfinaleitalia2025-18d85151

Si è parlato di Marte e di intelligenza artificiale, del rapporto tra uomini e macchine, di cyber drink e di come saranno i cocktail bar nel 2165. E poi, di come si può immaginare un futuro sostenibile realizzando un bicchiere biodegradabile, in cera vegetale e d'api, o addirittura commestibile. Ma a vincere la Finale Italia di **The Vero Bartender**, la competizione internazionale promossa da Amaro Montenegro che quest'anno festeggia il 140° anniversario del brand, è stato un cocktail (*Chronosphere*, ndr) che ha saputo raccontare di sostenibilità ed economia circolare, di argomenti - hanno sottolineato i giudici della gara - quanto mai attuali, e con con i quali l'intera industria della mixology dovrà fare i conti nei prossimi anni.

A idearlo la giovane bartender **Alice Musso**, dal [Drink Kong](#) e **Nite Kong di Roma**, che ha sconfitto gli altri sette finalisti aggiudicandosi così un posto alla Finale Global (a Bologna, il 9 aprile), dove sfiderà i migliori bartender provenienti da 8 Paesi del mondo

UN VIAGGIO NEL TEMPO IN UN BICCHIERE

Il tema di quest'anno - **'Shape in the future'** - ha voluto far misurare i concorrenti di tutto il mondo con i cocktail del futuro. Quasi un migliaio le ricette ricevute dagli organizzatori a livello globale, un centinaio solo quelle italiane tra cui le 8 che hanno dato vita all'atto conclusivo di Milano.

A vincere il titolo di The Vero Bartender Italia, e a succedere a [Luca Bruni vincitore lo scorso anno sia del titolo italiano che di quello global](#), è stata la giovane bartender nata a Velletri nel 1995, poi trasferitasi a Roma per lavorare in una serie di locali capitolini fino ad approdare a Drink Kong e Nite Kong di Patrick Pistolesi. Con il suo **cocktail Chronosphere**, un **“viaggio nel tempo in un bicchiere”**, Alice ha conquistato una giuria composta da nomi come Rudi Carraro (Global Brand Ambassador Amaro Montenegro), Luca Bruni, Fabio Bacchi (Fondatore Bar Tales Magazine e Roma

Bar Show) e Edoardo Nono (proprietario del Rita & Cocktail's e del Rita's Tiki Room di Milano).

*«Quest'anno, con il tema scelto per The Vero Bartender, abbiamo deciso di celebrare i 140 anni del brand - spiega **Alessandro Soleschi**, Group Director of Marketing Spirits di **Gruppo Montenegro** -. Siamo molto soddisfatti delle proposte ricevute dai bartender, che si sono distinte per innovazione ed alta qualità, confermando un livello di competizione negli anni in continua crescita». A fare da fil rouge di The Vero Bartender, quindi, la grande versatilità di Amaro Montenegro nella miscelazione, ma quest'anno con un occhio al futuro. I partecipanti infatti sono stati invitati a proiettarsi 140 anni avanti nel tempo, sfidandosi nella creazione di cocktail all'avanguardia a base di Amaro Montenegro con tecniche, preparazione e forme nuove ed insospettabili».*

L'appuntamento adesso è alla **Finale Global di Bologna** con la sfida tra i migliori bartender provenienti da altre 8 nazioni (Australia, Canada, Cina, Emirati Arabi, Messico, Regno Unito, Spagna e Usa).

IL COCKTAIL CHRONOSPHERE

Alla base del drink c'è l'idea di **un futuro sempre più influenzato dal trend low alcol, con prodotti bio e attenzione alle calorie, ma anche dall'attenzione verso la salvaguardia dell'ambiente** con il cambiamento climatico che determina lo sviluppo di nuove coltivazioni nel nostro territorio, dapprima appartenenti ad altri eco-climi. Parliamo, per esempio, di una pianta tropicale già entrata a far parte delle coltivazioni mediterranee, il mango, che giocando con l'immaginazione sarà a km 0 tra 140 anni.

Oppure del cocco, in questo caso, accostato allo sherry, un vino liquoroso spagnolo, che ha sempre fatto parte della storia della mixology. Da qui nasce Chronosphere, un **cocktail con basso contenuto zuccherino e un volume alcolico di 11%**, dove Amaro Montenegro si unisce a Coconut Sherry e Cordial Mango con bubbles di ghiaccio.

Ingredienti

Amaro Montenegro 4,5 cl

Coconut Sherry 2 cl

Cordial Mango 6 cl

Bubbles

GLI ALTRI 7 FINALISTI DI THE VERO BARTENDER ITALIA

Marta Bracca (Smile Tree, Torino - Piemonte)

Federica Di Lella (Punto Sette, Torino - Piemonte)

Marco Giovani (Ecletica Lab, La Spezia - Liguria)

Lalita D'Alessandro (Inn Ale Cafè, Alessandria - Piemonte)

Alice Musso (Drink Kong, Roma - Lazio)

Luca Goracci (La Zanzara, Roma - Lazio)

Christian Costantino (Marina Del Nettuno, Messina - Sicilia)

Daniele Ventura (Smiley Steakhouse, Capo D'Orlando, ME - Sicilia)

IL COCKTAIL CHRONOSPHERE

Alla base del drink c'è l'idea di **un futuro sempre più influenzato dal trend low alcol, con prodotti bio e attenzione alle calorie, ma anche dall'attenzione verso la salvaguardia dell'ambiente** con il cambiamento climatico che determina lo sviluppo di nuove coltivazioni nel nostro territorio, dapprima appartenenti ad altri eco-climi.

Parliamo, per esempio, di una pianta tropicale già entrata a far parte delle coltivazioni mediterranee, il mango, che giocando con l'immaginazione sarà a km 0 tra 140 anni. Oppure del cocco, in questo caso, accostato allo sherry, un vino liquoroso spagnolo, che ha sempre fatto parte della storia della mixology. Da qui nasce Chronosphere, un **cocktail con basso contenuto zuccherino e un volume alcolico di 11%**, dove Amaro Montenegro si unisce a Coconut Sherry e Cordial Mango con bubbles di ghiaccio.

Ingredienti

Amaro Montenegro 4,5 cl

Coconut Sherry 2 cl

Cordial Mango 6 cl

Bubbles