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