Walter Gosso in finale al Bacardi Legacy Competition

legacy-6a321a5f

Si è tenuta presso Le Très Honoré Bar del prestigioso Hôtel Daunou, nel pieno centro di Parigi, la semifinale della Bacardi Legacy Competition, la competizione, ormai giunta alla sua terza edizione, dedicata ai bartender e alla loro capacità di creare cocktail innovativi a base di Bacardi Superior, che possano entrare nella storia accanto ai classici Bacardi. Dieci i barman che si sono sfidati a colpi di shaker e pestello, cinque di nazionalità italiana e cinque francese. Tra di loro solo due si sono aggiudicati l'accesso alla finale che si terrà a Mosca in maggio: l'italiano Walter Gosso e il francese Christophe Davoine.

Cinque le figure professionali in giuria: il brand ambassador Bacardi David Cordoba, il barman italiano Daniele Dalla Pola, il vincitore della Bacardi Legacy 2012 Shingo Gokan, il Marketing Manager Bacardi (regione Francia-Italia) Giorgio Bertolo, e il bar manager Colin Field. La giuria, un pool di esperti con competenze differenti, ha portato la competizione ai massimi livelli di valutazione tecnica.

Prima che i partecipanti si contendessero la finale, si sono svolte due master class: una teorica sul rum tenuta da David Cordoba, e un'altra sulle tecniche del bar giappponese con Shingo Gokan.

Ma la novità che ha reso veramente entusiasmante questa finale è stata la modalità di confronto tra bartender e giurati: i giudici sedevano al banco mentre i partecipanti in gara preparavano i propri cocktail, spiegandone nei dettagli la preparazione, proprio come nel loro "habitat naturale", impegnati dietro il bancone a servire i clienti.

Da rimarcare l'originalità dei cocktail preparati dai concorrenti italiani, sia per quanto riguarda la presentazione sia per gli ingredienti utilizzati, che sottolineavano l'attenta ricerca delle materie prime legate ai rispettivi territori di provenienza.

Utilizzato come base dei cocktail, Bacardi Superior si presta anche alle creazioni più innovative, grazie alla versatilità e all'appeal che suscita da sempre nel mondo del bartending.

È inoltre interessante ricordare che, al di là della creazione del cocktail, nei tre mesi precedenti la semifinale i candidati si sono dovuti cimentare nella promozione delle loro ricette attraverso video, comunicati stampa, divulgazione sui social network. Un innovativo aspetto di comunicazione, che oggi deve far parte del bagaglio professionale di un barman.

Il vincitore italiano – Walter Gosso, barman della torinese "Brasserie Société Lutèce" – ha proposto "Kitai", un cocktail a base di Bacardi Superior, Saké 2009 Daruma, aceto di miele, sciroppo di ananas e succo di limone, servito con sale di Ibiza e Ibiscus.

Nel periodo di promozione antecedente la competizione, Gosso ha servito 150 "Kitai" e ottenuto 405 like sulla sua fan page di Facebook.

L'affiatamento e lo spirito di amicizia dimostrato dal gruppo di partecipanti italiani hanno reso la vittoria del giovane barman di Torino carica di emozioni per tutti i nostri connazionali. Walter così ha conquistato la possibilità di partecipare alla finale in Russia insieme al francese Christophe Davoine, barman presso il New York City Bar di Disneyland Paris.

I vincitori delle precedenti Bacardí Legacy Global Cocktail Competition hanno conseguito un successo incredibile nel settore: Marc Bonneton ha aperto recentemente il suo terzo bar a Lione; Agostino Perrone è diventato capo barman del Connaught Hotel di Londra e Erik Lorincz capo barman dell'American Bar del Savoy Hotel. 'Speak Low', il cocktail vincitore dell'edizione del 2012, firmato dallo statunitense Shingo Gokan, si ispirava alla cerimonia del tè giapponese. Dopo questa vittoria, Shingo, capo barman presso l'Angel's Share di New York, ha girato il mondo con BACARDÍ, preparando il suo cocktail vincente in locali prestigiosi come il Savoy Hotel di Londra.

Info su www.bacardimartinigranclub.com

In Ordine nella Galleria

1. Il finalista italiano Walter Gosso
2. La premiazione del finalista italiano Walter Gosso
3. La preparazione del cocktail "Kitai" del vincitore Walter Gosso
4. "Kitai", il cocktail premiato di Walter Gosso
5. Il finalista francese Christophe Davoine
6. La premiazione del finalista francese Christophe Davoine

7. La preparazione del cocktail del vincitore Christophe Davoine
8. Il cocktail premiato di Christophe Davoine
9. I partecipanti alla semifinale di Bacardi Legacy a Parigi il 24 febbraio 2014
10. La giuria: Shingo Gokan, David Cordoba, Daniele Dalla Pola, Giorgio Bertolo[gallery]