



Luana Bosello si aggiudica il titolo di Campari Barman of the Year 2016

Grande serata di spettacolo per la terza edizione della Campari Barman Competition

promossa dalla Campari Academy

Milano, 15 gennaio 2016 – È la torinese Luana Bosello, bartender presso il Del Cambio di Torino, la vincitrice della terza edizione della Campari Barman Competition. Sul podio anche Nicola Scarnera del Back Door 43 di Milano, che si è classificato secondo, e Piero Appeso, dell'Old Fashion di Taranto, che si è aggiudicato il terzo posto.

Nel corso di una serata ricca di emozioni e sorprese, i tre finalisti si sono sfidati a colpi di shaker e creatività per realizzare il miglior cocktail ispirato al tema "Un viaggio in oriente con Campari", creando un'atmosfera dai profumi esotici.

Luana Bosello ha convinto la giuria grazie all'ideazione del Mage Sudu, un inedito aperitivo che ha come protagonista Campari e che si contraddistingue per una nota piccante donata dal pepe, in contrasto con la dolcezza del mango e del tamarindo. Un mix travolgente e ardito che, proprio per la sua originalità, ha permesso alla bionda barlady di conquistare la vittoria.

Luana si aggiudica un **master di specializzazione** sul brand presso la **Campari Academy**, un **tour di guest bartending** nei migliori locali italiani e un **progetto speciale** legato al mondo della mixology che svilupperà in collaborazione con Campari Academy.

Il mattatore di una indimenticabile serata all'insegna dello spettacolo e della mixologist è stato l'eccentrico **Federico Russo**.

Le giurie coinvolte quest'anno hanno visto grandi nomi internazionali del settore bartending: **Luca Cinalli**, top bartender di Londra e anticipatore delle tendenze beverage a livello mondiale, **Agostino Perrone**, maestro di eleganza oltre che di miscelazione, **Leonardo Leuci**, primo italiano ad aver aperto uno speakeasy, il Jerry Thomas di Roma, **Bruno Vanzan**, tra i migliori flair bartender e ovviamente **Salvatore Calabrese, the Maestro**.

In giuria anche la bellissima **Melissa Satta**, showgirl e conduttrice, che ha portato il suo contributo di giudizio estetico alle preparazioni realizzate dai tre finalisti.

Anche quest'anno, creatività, stile e un "tocco vincente" sono stati quindi i caratteri distintivi della competition organizzata dalla Campari Academy - il centro di formazione e sperimentazione dedicato al mondo della mixology del Gruppo Campari.

La competizione si è sviluppata da settembre ad oggi attraverso tre fasi differenti: una selezione on line sul sito www.camparibarmancpetition.it che si è conclusa l'11 novembre, una seconda selezione realizzata direttamente sul territorio per i 300 qualificati nelle città di Roma, Milano, Catania e Bari, ed infine un terzo step on line che ha chiamato il pubblico a votare per il ripescaggio di un concorrente. È stato possibile seguire tutte le fasi della Competition attraverso la pagina **Facebook Campariacademy**.

Lo competition ha registrato numeri altissimi: 1500 iscritti, 300 ricette selezionate, un lungo percorso di selezione per arrivare a decretare il vincitore del titolo. Un record assoluto in Italia che conferma quanto la Campari Barman Competition stia diventando, anno dopo anno, un punto di riferimento per il mondo della mixology e un appuntamento imperdibile per tutti i barman e le barlady italiani.



Ecco le ricette dei cocktail dei tre finalisti:

MAGE SUDU by Luana Bosello

- 4 cl Campari
- 2 cl Wild Turkey 81
- 1,5 cl Sciroppo di Tamarindo
- 2 cl Estratto di mango
- 3 gocce Olio essenziale al pepe nero
- Macinata di pepe nero per guarnizione

Metodo: Shake and strain

AMERIGO by Nicola Scarnera

- 1 ½ oz Campari
- 1 oz The frutti rossi e ibisco
- 5 ml Riduzione di Vermouth
- 10 ml Wild Turkey Rare Breed
- Peel arancia per guarnizione

Metodo: Stir

IL MILIONARIO by Pietro Appeso

- Campari 1oz
- ¾ oz Biancosarti
- 1 oz Bankes
- 1 bsp Doppio cedro
- 1 bsp Braulio
- 1 drop Olio essenziale di anice
- 1 spruzzata Estratto alcolico di Lemon Grass
- Dragon eye, Anice stellato e Melagrana per guarnizione

Metodo: Shake and double strain

[#camparibarmen](#)

www.camparibarmencompetition.it

www.campariacademy.it

<https://www.facebook.com/CampariAcademy>

<https://www.facebook.com/CampariItalia>

www.campari.com

Gruppo Campari

Davide Campari-Milano S.p.A., con le sue controllate ('Gruppo Campari'), è uno dei maggiori *player* a livello globale nel settore del *beverage*. E' presente in **oltre 190 paesi** del mondo con posizioni di primo piano in Europa e nelle Americhe. Il Gruppo, fondato nel 1860, è il **sesto per importanza nell'industria degli spirit di marca**. Il portafoglio conta oltre 50 marchi e si estende dal *core business* degli *spirit* a *wine* e *soft drink*. I marchi riconosciuti a livello internazionale includono **Aperol, Appleton Estate, Campari, Cinzano, SKYY e Wild Turkey**.

CAMPARI®

Con sede principale in Italia, a Sesto San Giovanni, Campari conta 16 impianti produttivi e 3 aziende vinicole in tutto il mondo, e una rete distributiva propria in 19 paesi. Il Gruppo impiega circa 4.000 persone. Le azioni della capogruppo Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) sono quotate al Mercato Telematico di Borsa Italiana dal 2001. Per maggiori informazioni: <http://www.camparigroup.com/it>.

Bevete responsabilmente.