

Al Grand Hotel San Pietro il Premio Critica by Campari alla Taormina Cocktail Week 2026

30 Settembre 2026

di **Redazione**



TAORMINA – Il Grand Hotel San Pietro conquista il Premio Critica by Campari alla Taormina Cocktail Week 2026, con il progetto del suo Belvedere Café, protagonista della cocktail competition dedicata quest’anno al tema “Stories from a Book”.

Per il secondo anno consecutivo, il Grand Hotel San Pietro ha partecipato alla manifestazione che riunisce bartender, professionisti e realtà dell'ospitalità intorno alla cultura della mixology, contribuendo con il Belvedere Café a uno degli appuntamenti della Cocktail Week.

Il tema dell'edizione 2026 invitava i partecipanti a trasformare le pagine di un libro in un'esperienza capace di coinvolgere non soltanto il gusto, ma anche l'immaginario. Il team del Grand Hotel San Pietro ha scelto "Il Grande Gatsby" di F. Scott Fitzgerald, costruendo intorno al romanzo un cocktail che ne interpreta i temi più profondi: il desiderio, l'illusione, la trasformazione e la tensione verso qualcosa che sembra sempre a un passo dall'essere raggiunto. Il risultato è "Hope Is a Lie", ideato dal bar manager **Marco Patanè**, un cocktail nel quale tecniche di miscelazione, ingredienti e presentazione scenografica diventano parte integrante del racconto.

"'Hope Is a Lie' viene fuori da una lettura che genera una grande visione, come accade per una musica ispirata da una musa – racconta Marco Patanè – . Nasce da una domanda: quanto siamo disposti a trasformare la realtà e a recitare con noi stessi? È una domanda che attraversa tutto 'Il Grande Gatsby', tra feste, musica, proibizionismo e desideri nascosti, e che trova la sua immagine più potente nella luce verde intravista dall'altra parte della baia: vicina, ma irraggiungibile".

Il cocktail nasce da una rilettura del falernum, reinterpretato attraverso il "Qui-Learn-UM", dove ingredienti legati alla tradizione del cocktail incontrano suggestioni siciliane, tra mandorle, zenzero, lime e specialità della tradizione locale. A completare il drink sono due rum lavorati con tecniche di aromatizzazione, richiami ai viaggi verso il Sud America e un elemento a base di ananas fermentato e chiarificato, che diventa anche una metafora della ricerca di trasparenza.

Il racconto prosegue nella presentazione: il cocktail viene servito in un bicchiere alto e slanciato che richiama un faro, con una sfera verde che custodisce succo di mandarino e richiama la celebre luce osservata da Gatsby dall'altra parte della baia. Il servizio viene completato dall'Earl Grey versato sul ghiaccio secco, che introduce una nebbia ispirata alle atmosfere dell'Hudson e richiama l'esperienza inglese del protagonista.

"Come in una notte di jazz, ogni aroma entra con il proprio tempo. Non è una melodia perfettamente risolta, ma un fraseggio che rimane in sospeso, simile a una melodia sincopata", spiega Patanè.

Accanto al cocktail viene servito anche il babà tropicale, già evocato nel rum bianco, che diventa così la parte concreta di un ricordo inizialmente nascosto nel bicchiere.

A rendere ancora più immersiva la presentazione è stato infine un momento performativo di danza, ispirato alle atmosfere degli anni Venti, al proibizionismo e alle feste raccontate da Fitzgerald: il cocktail è diventato così il centro di un'esperienza che ha coinvolto gusto, musica e storytelling.

“La Taormina Cocktail Week si conferma un appuntamento di grande valore per il nostro settore, capace di creare connessioni autentiche tra professionisti, aziende e realtà dell'ospitalità – commenta **Luigi Bonomo**, F&B Manager del Grand Hotel San Pietro – . Essere stati scelti come sede della cocktail competition ci ha reso estremamente orgogliosi e ha rappresentato per noi un'importante attestazione di fiducia”.

“Il riconoscimento ottenuto dal nostro team – aggiunge **Piero Benigni**, direttore del Grand Hotel San Pietro – ci rende particolarmente orgogliosi e rafforza il nostro impegno nel presentare il Grand Hotel San Pietro come una delle realtà di riferimento dell'ospitalità taorminese. Desidero rivolgere un sentito ringraziamento a tutto il team, che ha lavorato con grande sinergia e professionalità, mettendo a sistema il contributo di ogni singolo componente”.

Il Premio Critica by Campari è infatti il risultato di un lavoro corale che ha coinvolto Marco Patanè, bar manager; Domenico Coppolino, assistant bar manager; Alessio Di Bella e Alessandro Raffa, barman; Naomi Corallini, demi chef; e Lucia Marchese, commis, impegnati nella costruzione del concept, nella realizzazione del cocktail, nel servizio e nella performance.

Un premio che celebra quindi non soltanto il cocktail presentato, ma anche la creatività, il lavoro di squadra e l'entusiasmo con cui il Grand Hotel San Pietro ha scelto ancora una volta di essere protagonista della Taormina Cocktail Week.