CAMPARI BARMAN COMPETITION, VINCE GIOVANNI LIUZZI

17 Gennaio 2018

di Redazione



MONZA – **Giovanni Liuzzi** è il vincitore della quinta edizione della Campari Barman Competition, la ormai celebre competition organizzata dalla Campari Academy, il centro di formazione e sperimentazione dedicato al mondo della mixology del Gruppo Campari.

Trentunenne originario di Monza e proprietario del locale Moss, Liuzzi è un bartender ricco di creatività e dal background artistico: prima di intraprendere la sua carriera nel mondo della mixology, nasce infatti come bar designer. Sul podio anche **Nicola Scarnera**, che si è classificato secondo, e **Nicola Romiti**, che si è aggiudicato il terzo posto.

Il tema della Campari barman competition 2018 è stato l'arte, parte integrante del dna Campari come testimonia il grande patrimonio artistico del brand: dai primi manifesti pubblicitari di Cappiello, Nizzoli, Hoenstein e Dudovich, alle opere di Depero, passando per la pop-art di **Ugo Nespolo**, fino a giungere alle Limited Edition artistiche e al progetto Red Diaries.

Prendendo ispirazione dalle opere esposte in Galleria Campari, i tre finalisti si sono affrontati

con l'intento di creare la miglior ricetta dando vita a una vera e propria cocktail experience a colpi di shaker capace di coinvolgere tutti i sensi.

Durante la finale è stato Giovanni Liuzzi a conquistare la giuria grazie a UnaliraE50, un cocktail ispirato all'opera d'arte di Depero "Sifone e Bicchiere". Proprio come proponeva Depero nella sua filosofia di vendita "Pop" dell'iconico Camparisoda che negli anni trenta costava, per l'appunto, una lira e cinquanta,

Giovanni Liuzzi fonde ingredienti di alta qualità ma facilmente reperibili, creando un mix bilanciato e, al tempo stesso, travolgente: 40 ml di Campari, 10 ml di Grand Marnier, 1 goccia di ardente (tintura al peperoncino), 30 ml di soda al lampone, vaporizzazione di aroma al pepe rosa e pompelmo rosa.

Giovanni Liuzzi si è aggiudicato un percorso di collaborazione con Campari Academy lungo un anno che comprende un master di specializzazione sul brand Campari, un tour di guest bartending nei migliori locali italiani ed esterni, e sessioni di training per educational sul Campari Academy Truck.

Alla guida della memorabile serata, ricca di emozioni e sorprese, la showgirl e conduttrice Melissa Greta Marchetto e il bartender Edoardo Nono del Rita & Cocktails di Milano.

Le giurie coinvolte per rendere la serata ancora più interessante sono state suddivise in base alle competenze. Per la parte di degustazione erano presenti il celebre Salvatore Calabrese "The Maestro", Alex Kratena, fondatore di P(OUR) ed ex Head Bartender presso l'Artesian di Londra, David Wondrich, scrittore ed esperto di mixology, Leonardo Leuci, fondatore del Jerry Thomas Project di Roma, Mattia Pastori, direttore Camparino in Galleria, e Patrizia Beretta, Campari Group. Per quanto riguarda la giuria tecnica era presente Alessandro Melis, Drinkable.it, mentre per la parte di comunicazione hanno affiancato il responsabile della Campari Academy, Dario Cuccurullo, Samuele Ambrosi, mixologist e titolare Cloackroom di Treviso, e la blogger di LittleSnobThing.it e talento del web Alessandra Airò.

La competizione – iniziata a settembre 2017 – ha visto tre fasi differenti di svolgimento: una selezione online e una seconda selezione realizzata direttamente sul territorio per i 420 qualificati nelle città di Roma, Milano, Catania, Bari e Firenze, ed infine un'emozionante sfida all'ultimo shaker al Camparino in Galleria lo scorso dicembre per il ripescaggio dell'ultimo finalista. È stato possibile seguire tutte le fasi della Competition attraverso la pagina Facebook Campariacademy.

La competition ha registrato numeri altissimi: 1400 iscritti, 420 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, non solo un punto di riferimento per il mondo della mixology ma anche un vero e proprio trampolino di lancio per i barman e barlady emergenti. Tutti coloro che si sono contraddistinti per bravura e creatività, infatti, hanno intrapreso un eccellente percorso nel mondo del bartending.

La Campari Barman Competition, oltre ad essere un momento di show, si dimostra anche un'occasione per instaurare rapporti, dare visibilità ai talenti e creare una connessione con il mondo del lavoro. Eccezionale esempio è il percorso fatto da Luana Bosello, vincitrice della Campari Barman Competition 2016, che ha preso parte al progetto internazionale Campari Red Diaries dello scorso anno come protagonista di uno degli short movie dedicati ai bartender professionisti più bravi del mondo.