

## IL BARTENDER ABRUZZESE LUCA CARRATELLI ALL'OPEN WORLD COCKTAIL COMPETITION DI PALERMO

2 Marzo 2023



L'AQUILA – Ci sarà anche l'Abruzzo all'Open World Cocktail Competition, la gara giunta alla sua seconda edizione riservata a tutti i barman/barlady associati alle varie associazioni di categoria nazionali, a tutti i barman a livello internazionale e a tutti gli operatori del beverage miscelato, che si disputerà il prossimo 8 marzo a Palermo, in occasione della fiera del Mediterraneo.

Il bartender **Luca Carratelli** è stato selezionato per il centro Italia e sfiderà una cinquantina di barman provenienti da 30 nazioni di tutto il mondo. Trent'anni, iscritto all'Abi professional, l'associazione dei barman italiani, da qualche tempo dietro il bancone di Amici Bere e Mangiare dell'Aquila, e da anni brand ambassador per un'azienda di gin di Como, Luca ha conquistato il posto nella competizione con il "Break del Conte", un cocktail ideato anni fa e rielaborato nel tempo, che già gli ha portato il 3° posto al concorso Umberto Caselli e la finale

alla Campari Academy a Pescara.

“La ricetta è nata anni fa insieme a uno chef come abbinamento ad un piatto specifico – rivela a *Virtù Quotidiane* Carratelli -. Poi l’ho riadattata in modo da poter bere questo cocktail in qualunque momento della giornata”.

La ricetta prevede il Campari abbinato a due basi vinicole della Amaro Amara, un vermouth con genziana, che richiama l’Abruzzo e un amaro chinato, con qualche goccia di kombucha, un tè fermentato, e servito in coppa, con una teiera anni ’70. Alla gara dell’8 marzo, Luca realizzerà il suo cocktail.

“Partecipo perché è un’esperienza ambita da chiunque fa questo lavoro, che mi vedrà al fianco di barman di calibro, che hanno fatto e rifatto queste gare. Per me è importante anche il solo essere stato selezionato. Sarà una nuova avventura che mi permetterà di crescere ancora di più a livello professionale. L’emozione è molta perché andrò a rappresentare la mia regione”.

