VirtùQuotidiane

L’AQUILANO CARMELO LICATA NELLO STAFF DEL “DRY MARTINI SORRENTO”, TRA I MIGLIOR COCKTAIL BAR D’ITALIA

12 Giugno 2020

SORRENTO – È tra i migliori cocktail bar d’Italia. Si tratta del “Dry Martini Sorrento” che lo

scorso 30 maggio ha spento la sua seconda candelina. Tra i suoi bartender anche l'aquilano **Carmelo Licata** che fra pochi giorni partirà alla volta della costiera sorrentina per intraprendere questa nuova esperienza.

Classe 1996, Carmelo, formatosi allo "Straccale", tra i cocktail bar più importanti d'Abruzzo, entrerà a far parte dello staff del locale capitanato da **Lucio D'Orsi**, rientrato nel 2019 nella Top 10 di barawards come miglior cocktail bar dell'anno.

Un bar interno, una terrazza con vista unica sul Golfo ed un giardino di più di un ettaro con limoni e ulivi secolari, oltre ad un ristorante stellato: questi gli ingredienti del "Dry Martini". Molto ampia la cocktail list. Quasi duecento ricette di cui la metà dedicate al Dry Martini, il cocktail preferito da James Bond. Ma non solo.

Attenzione ai dettagli e al cliente. In un periodo particolare come quello che stiamo vivendo il locale campano non si è perso d'animo inserendo anche il Dry Away, ovvero il servizio delivery con una collezione di 12 cocktail da poter bere 'lontani' ma vicini con il cuore. Bottiglietta elegante, colore vivo e sapore unico e di qualità racchiusi in 100ml di vetro.

"Sono davvero entusiasta ed orgoglioso di affrontare quest'esperienza in uno dei locali più importanti a livello nazionale ed internazionale – confida Carmelo a *Virtù Quotidiane* – . Sono convinto che potrò crescere moltissimo con un mentore come il grande bar manager Lucio D'Orsi".

LE FOTO