VirtùQuotidiane

TORO COMPETITION 2020, LA DISTILLERIA ABRUZZESE LANCIA LA SFIDA AI BARTENDER

3 Marzo 2020

di Marcella Pace

PESCARA – Elaborare un cocktail innovativo, ma che sappia anche di tradizione, a base dei distillati Toro. È questa la sfida lanciata al mondo della mixology, con il contest “Toro competition 2020. Uno sguardo al passato con attenzione al futuro” dall’azienda Enrico Toro, l’antica distilleria di Tocco da Casuaria (Pescara), con una storia bicentenaria.

Sono ormai sempre di più i bartender che si divertono a giovare con i prodotti Toro per creare nuovi cocktail come Winter T (after dinnner) a base Centerba di **Emanuele Dell’Oso**, il Riserva..to a base di Ratafià creato dalla Nuova Lavanderia, o ancora l’Espritz di **Manuel Di Vittorio** (a base di Centerba esprit), per citarne alcuni.

Oggi l’azienda abruzzese, in collaborazione con Finest Call Real Cocktail Ingredients e Bartenders Abruzzesi Riuniti (Bar), l’associazione che la scorsa estate ha promosso l’Abruzzo Cocktail Week, la settimana dedicata alla mixology, organizza la prima cocktail competition firmata Toro.
Il cocktail in concorso dovrà riflettere il tema “Uno sguardo al passato con attenzione al futuro”, contenere almeno un prodotto Toro e uno dei prodotti Finest call & Real per un massimo di cinque ingredienti. Per partecipare al contest le ricette dovranno essere descritte, soprattutto per raccontare in che modo il tema venga riportato nel bicchiere.

La giuria, composta dai bartender **Manuel di Vittorio** e **Daniele Giannascoli**, dalla giornalista **Eleonora Lopes** e da **Fabrizio Mascioli** dell’azienda Toro, valuterà la ricetta, l’aspetto/garnish, e l’ispirazione dietro al cocktail.

Le iscrizioni sono aperte a tutti i bartender professionisti fino al 13 aprile. Entro il 16 avverrà la selezione delle ricette e lunedì 20 aprile si terrà la finale nel locale Box 17 di piazza Muzii. Gli otto bartender selezionati dovranno realizzare tre cocktail. Verranno decretati tre vincitori, le cui migliori ricette saranno inserite nelle drink list dei locali aderenti all’associazione Bar per un mese.