

Roma, Presentati i cinque cocktail che saranno serviti alla 72a edizione Premio Strega: Tra i finalisti il barman napoletano Ugo Acampora

Roma, 6 Giugno – Sono stati presentati nomi, ricette e libri a cui si sono ispirati dei **cinque cocktail** del **Premio Strega Mixology**. Novità assoluta del format, la possibilità, per i cinque barman di servire i propri cocktail originali agli oltre mille partecipanti della settantaduesima edizione del **Premio Strega letterario**, che si terrà **giovedì 5 luglio 2018**, a Roma, nella consueta, splendida, cornice del Ninfeo del Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia.

Tra i cinque finalisti, il barman napoletano **Ugo Acampora del Twins, cocktail, wine, coffee cocktail bar di Napoli**, che si è ispirato al libro ***Il desiderio di essere come tutti***, di **Francesco Piccolo**, Einaudi, vincitore Premio Strega 2014 per creare il cocktail ***Testa Dura***, composto da 4,5 cl di Liquore Strega, 1,5 cl di Amaro Braulio, 1,5 cl di Sherbet limoni e camomilla *home made*, 1,5 cl di succo di limone e 3 cl di ginger beer. La preparazione del cocktail prevede di versare tutti gli ingredienti, eccetto la ginger beer, in un boston shaker. Shakerare per 10 secondi poi versare il tutto in una mug e colmare con ghiaccio a cubi, per terminare il drink con fill di ginger beer e con la guarnizione di un ciuffo di menta fresca e una rondella di lime disidratato.



*“Tradurre un libro in cocktail – sottolinea Ugo Acampora – è stata secondo me la ricerca più curiosa è stimolante che abbia mai fatto! Io per il cocktail Testa Dura ho tratto ispirazione dal libro “Il desiderio di essere come tutti”, di Francesco Piccolo per parla del passato e del presente, dell’eterna lotta che vede l’uomo alla ricerca di assomigliare a qualcuno o a qualcosa. Una testardaggine che ho tradotto **in dialetto beneventano, in “cap e mul” ovvero “testa d’asino” o “testa dura”**. Da qui sono passato per associazione mentale al classico drink “Moscow Mule” è stato un lampo: cambiando gli ingredienti della ricetta base, sostituendo la vodka con il liquore Strega e l’amaro Braulio e il succo di lime con succo di limone, con l’aggiunta di uno sciroppo di limoni e camomilla, ingrediente caratteristico del Liquore Strega e una spruzzata di ginger beer. Un drink semplice, facilmente replicabile , fresco e servito in una mug accattivante!”.*

Classe 1988, **Ugo Acampora** gestisce con i fratelli a Piazza Sannazzaro a Napoli il Twins cocktail-wine-coffee cocktail bar. Ha iniziato la sua carriera lavorativa nel mondo della ristorazione dopo aver conseguito il diploma di scuola alberghiera nell’istituto I.P.S.S.A.R di Vico Equense. Per oltre dieci anni lavora in giro per l’Italia e da un’esperienza estiva in un Grand Hotel a 5 stelle di Capri come bar back, inizia a coltivare la sua passione per il bartending. Nel 2013 inizia la sua prima esperienza formativa, all’interno dell’FBS di Napoli, dove inizia a muovere i miei primi passi tra tin, mixing glass e tantissime ricette. Poco dopo si trasferirà a Roma per approfondire conoscenze ed esperienze, con successive iscrizioni a corsi di formazioni come quella di Bar Manager dell’FBS di Roma, merceologico della Whisky school di Whisky

& Co. Ha frequentato gli Educational Program del Jerry Thomas speakeasy di Roma. Nella capitale diventa vice barmanager del Ristorante & cocktail bar Baccano, nei pressi della Fontana di Trevi. La sua parola d'ordine è sperimentazione, in una costante ricerca di ispirazioni alla vita quotidiana, ai viaggi e i libri.

Più di 200 le ricette giunte da tutta Italia, oltre il 10 per cento delle quali provenienti da barlady, con un sostanziale incremento della partecipazione femminile: la storica azienda **Strega Alberti Benevento** richiedeva ricette originali a tecnica libera con almeno 3 cl di Liquore Strega e ispirate a uno dei 71 libri vincitori delle passate edizioni del Premio Strega. Gli altri quattro drink – tra questi la creazione di una barlady – sono: **Ancora una volta** (Liquore Strega, Tanqueray Ten Gin, succo di limone, honey mix Dzenevrà e foglie di menta) di Jonathan Bergamasco del *Caffè Imperiale di Vercelli*, ispirato a *La strada per Roma*, di **Paolo Volponi**, Einaudi, vincitore Premio Strega 1991; **Ottovolante** (Liquore Strega, Vermouth al Pop Corn homemade, Fernet, ginger ale e twist d'arancia) di Gianluca Di Giorgio del *Bocum Mixology di Palermo*, ispirato a *Vita*, di **Melania Gaia Mazzucco**, Rizzoli, vincitore Premio Strega 2003; **Cosmo Stregato** (Liquore Strega, Vodka Torrone Mix, succo di limone, spuma di bacche e fiori di sambuco con yuzu) di Solomiya Grytsyshyn del *Chorus Cafè di Roma*, ispirato a **Microcosmi**, di **Claudio Magris**, Garzanti, vincitore Premio Strega 1997 e **IL compositore stregato** (Liquore Strega, whisky torbato, succo di limone, uovo aromatizzato, acqua sciroppata camomilla e menta, grattata di noce moscata) di Edoardo Nervo del *Les Rouges di Genova*, ispirato a **I bei momenti**, di **Enzo Siciliano**, Mondadori, vincitore Premio Strega 1998.



Il Liquore Strega

Nel lontano 1860 nasce in Campania, a Benevento, lo stabilimento in cui ancora oggi si produce il liquore Strega. Lo Strega é un prodotto completamente naturale ottenuto dalla distillazione di circa 70 tra erbe e spezie, provenienti da varie parti del mondo. Con le sue intense note aromatiche, con il suo inconfondibile profumo, questo liquore crea, con gli altri ingredienti, un sorprendente contrasto fra elementi speziati ed erbacei, corposi e leggeri, senza perderne l'anima raffinata.

Per maggiori informazioni

<https://stregamixology.strega.it>

stregamixology@strega.it

www.facebook.com/StregaAlberti/