



**LUCA ROSSI
E' IL VINCITORE DEL CONCORSO
DISARONNO MIXING STAR LAB ITALIA 2014.
AD ATTENDERLO L'INNOVATIVO
BOOT CAMP DI MIXOLOGIA ...**

Saronno, 4 Giugno 2014. LUCA ROSSI vince il concorso **Disaronno Mixing Star Lab Italia 2014**. Il talentuoso bartender genovese, bar manager al Muà, ristorante, aperitif club e cocktail bar a Genova, ha stupito e convinto la giuria con il cocktail **KOSUI**, la sua personale fantasiosa e intrigante reinterpretazione del classico Disaronno Sour:

KOSUI

4,5 ml Disaronno
2,5 ml succo di yuzu
1 goccia sciroppo di vaniglia
3 gocce bitter Abbotts Bob's
5 gocce albume d'uovo
scorza di limone
zucchero alla vaniglia

"Disaronno è un prodotto conosciuto in tutto il mondo e quindi ho deciso di abbinarlo ad un succo di yuzu, un particolarissimo agrume giapponese, utilizzato soprattutto nella cucina orientale", racconta Luca Rossi. "Ho inoltre aggiunto dello sciroppo di vaniglia e qualche goccia di un bitter speziato; per completare alcune gocce di albume. Si shakerano gli ingredienti senza ghiaccio per amalgamarli con l'albume, si fa raffreddare e poi si serve in una coppetta vintage in cristallo. Per la decorazione: scorza di limone caramellata con zucchero alla vaniglia. Il cocktail che si ottiene è estremamente equilibrato e non immediato, è molto profumato e si beve volentieri in ogni momento della giornata. Il nome Kosui significa "essenza, profumo" ed è la sintesi del drink."

Grazie a Disaronno, icona di stile italiano del bere nel mondo, **insieme ai 13 vincitori degli altri Paesi coinvolti (U.K, U.S.A., Canada, Russia, Belgio, Francia, Olanda, Grecia, Canarie, Spagna, Svezia, Germania, Australia)**, alle Mixing Star dell'ultima edizione, a giornalisti del settore e al team Illva Saronno, a luglio, **Luca Rossi** volerà a **Marsala presso le suggestive**



Cantine Florio, fiore all'occhiello di proprietà di ILLVA Saronno e vincitrice dell'Oscar del Vino 2014 come Migliore Azienda Vinicola, dove avrà l'opportunità di partecipare ad un innovativo Boot Camp di mixologia.

In questa location unica, i bartender potranno apprendere **i segreti di come miscelare Disaronno in maniera inedita e inaspettata.**

Con RACHEL EDWARDS, nota scienziata del gusto e del cibo che accompagnerà i partecipanti in un affascinante viaggio per esplorare come la percezione degli aromi sia un'esperienza multi sensoriale che coinvolge in maniera attiva tutti i cinque sensi. Attraverso l'analisi del profilo aromatico di Disaronno, mostrerà come comprendere e utilizzare la scienza della percezione del gusto per creare cocktail Disaronno assolutamente inusuali e innovativi.

Con TONY CONIGLIARO, tra i più innovativi e autorevoli creatori nel Regno Unito, si esplorerà il rapporto tra gusto, scienza e creazione. Creando un diorama intorno al cocktail Disaronno, Tony mostrerà al bartender come superare i confini della creazione del gusto e dell'abbinamento. I partecipanti avranno accesso ai segreti del famoso guru che spiegherà loro come imparare a costruire un profilo di degustazione su misura per il singolo drink, condividendo la sua esperienza e le sue ricerche.

Incontri preziosi, che potranno rivelarsi determinanti in vista della prossima sfida a colpi di cocktail nel 2015.

Per saperne di più seguici su: www.themixingstar.com

e ...guarda l'accattivante **video** ambientato in una sorta di laboratorio/ bottega che mostra l'arte di preparare un cocktail Disaronno ...

http://www.themixingstar.com/it_IT

THE DISARONNO MIXING STAR:

The Mixing Star è la cocktail competition globale di Disaronno dedicata a tutti i bartender professionisti nel mondo. Un contest che vede sfidarsi i migliori talenti del Mixing contemporaneo e internazionale per celebrare coloro che con genio, passione ed esperienza sanno continuamente rinnovare l'arte della Mixologia. Questi straordinari professionisti, da vere Star, interpretano la pura essenza di Disaronno. Sin dalla prima edizione del 2010 sono stati creati **oltre 3.000 inediti cocktail**, a dimostrazione della straordinaria versatilità del **Liquore Italiano più famoso nel mondo.**