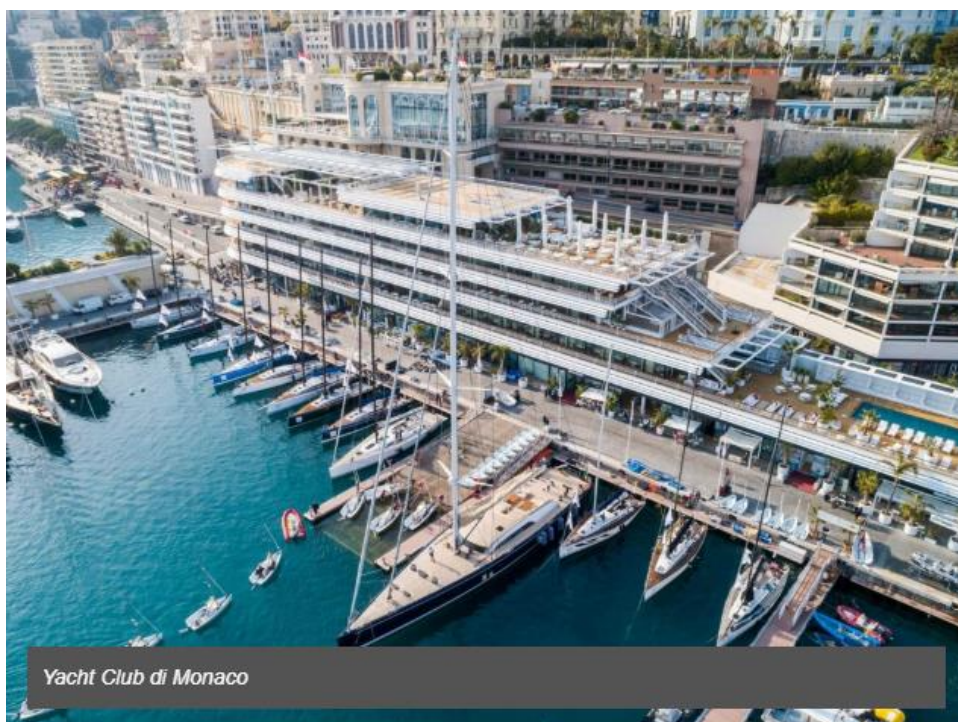




Rocchino Giorgio, re dei cocktail nel Principato di Monaco

25/07/2019





Giorgio Rocchino

Quest'anno Rocchino Giorgio ha organizzato la prima edizione del concorso "Cocktail Mixologist Competition", riservato a giovani bartender e allievi delle scuole alberghiere francesi e italiane, per creare la figura del "barman di bordo".



Rocchino Giorgio e i vincitori del concorso Cocktail Mixologist Competition

Nella modernissima sede dello Yacht Club di Monaco, disegnato dall'archistar Norman Foster, si è svolta la sfida, organizzata da Rocchino Giorgio e dall'agenzia Bluewater, in contemporanea con la Superyacht Chef Competition, riservata agli chef di bordo delle grandi barche che attraccano nel porto di Monaco.



A vincere è stato Martin Stefan Ballas dell'istituto Riolo Terme, con il suo cocktail "Principe Azzurro" in onore del principe Alberto di Monaco, seguito da Shirley Mortier e da Alessia Mirabelli. Rocchino Giorgio ha creato il progetto "Destination Barman", organizzando corsi di formazione professionale,

si tratta di un progetto che è entrato nei programmi di La Belle Classe Academy by Bluewater dello Yacht Club de Monaco.



Per conoscere alcune creazioni di Rocchino Giorgio vi rimandiamo alle sue signature per la prestigiosa azienda Nonino:

Royal Nonino Pimm's di Rocchino Giorgio



Fresco longdrink a base de L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink, dissetante e facile da preparare. La frutta fresca esalta le note di frutti di bosco e le fresche note agrumate del L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink, mentre il sapore speziato della Ginger Ale enfatizza la sua nota amaricante, rendendo questo cocktail perfetto per ogni occasione.

Ingredienti

10 cl L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink

33 cl Ginger Ale

2 lamponi

2 more

½ fragola

Fettina arancia

Fettina limone

Twist cetriolo

Preparazione

Mettere in un bicchiere aperitivo 5/6 cubetti di ghiaccio versare L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink, aggiungere la ginger ale e mescolare delicatamente con un barspoon. Aggiungere la frutta fresca e decorare il bicchiere con frutta fresca a piacere.

Malizia di Rocchino Giorgio



Fresco longdrink a base di Nonino GingerSpirit, dissetante e facile da preparare. Gli aromi speziati, agrumati del distillato di zenzero vengono ammorbiditi ed esaltati dalla tonica, rendendo questo cocktail perfetto per ogni occasione.

Ingredienti

5 cl di Nonino GingerSpirit

20 cl Acqua Tonica "Mediterranean "

Twist limone

Fettina zenzero

Preparazione

Mettere in un bicchiere aperitivo 5/6 cubetti di ghiaccio versare Nonino GingerSpirit, aggiungere l'Acqua Tonica, il twist di limone e guarnire con una fettina di zenzero.



Enrico Gotti

Editor ApeTime, giornalista, appassionato di videomaking e di cultura gastronomica. "Ciò che è stato scritto senza passione, verrà letto senza piacere."

<https://www.apetime.com/magazine/giorgio-rocchino-re-dei-cocktail-nel-principato-di-monaco/>