

LUIGI ATRIPALDI VINCE IL CONCORSO AIBES DEI PROFESSIONISTI DEL BERE MISCELATO

Publicato il 9 Ottobre 2021 di Harry di Prisco



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)

Etichette: [Aibes](#), [Luigi Atripaldi](#)



Il bere consapevole favorisce la socialità conviviale

Il Concorso della rinascita di Battipaglia

La vendita dei liquori e distillati ha subito una profonda crisi provocata dalla pandemia, anche in considerazione che il loro consumo prevalente avviene in bar e ristoranti che sono stati fortemente penalizzati dal lockdown. Secondo le stime di Fedevini il crollo del fatturato del settore spiriti è stato del 60% in un solo mese. Crollo che deve tener conto anche delle difficoltà nell'export, che vale 220 milioni di euro che è stato penalizzato anche dai pesanti dazi decisi dagli Stati Uniti.



In Italia la cultura del bere alcolici è tradizionalmente moderata e favorisce la socialità conviviale. Pertanto il consumo nel nostro Paese è moderato e responsabile compatibile con la vita personale e sociale delle persone, aiutando a migliorare la qualità della vita, sempre se ciò avviene con moderazione, abusare dell'alcol non responsabile può comportare rischi anche gravi per la salute e la sicurezza delle persone. Questi concetti sono ben noti all'Aibes (Associazione Italiana Barman e

Sostenitori) che per promuovere il consumo consapevole delle bevande alcoliche miscelate ha indetto a Battipaglia (Sa) presso il Myo Hotel Club Sabbiadoro la 44° edizione del proprio concorso regionale. Quarantaquattro i concorrenti in gara che sono stati valutati da una giuria tecnica composta da esperti di notevole esperienza, come Alfonso Cascella capo barman e past vicepresidente nazionale Aibes e dal consigliere nazionale Fabio Pinto. Numerose le innovazioni al concorso che hanno consentito una più agevole individuazione dei drink e dei loro artefici. Molto apprezzata la collaborazione alla gara dei capo barman Massimo Maiorano, Alfonso Lazzazzara, Franco Russo e Lucio Ciardiello nonché del consigliere nazionale Luigi Sgaglione. I capo barman Tonino Coppola ed Anna Montigliani hanno dato il loro sostegno ai concorrenti che si preparavano con la loro mise en place prima di presentarsi nella sala per preparare il proprio cocktail. Alla manifestazione sono intervenuti il presidente nazionale Aibes Angelo Donnalioia e il consigliere nazionale, amministratore delegato Aibes Promotions Thomas Deste, presidente dei concorsi, che hanno seguito tutte le gare per poi scegliere fra i tre classificati finali colui che insieme agli altri 4 premiati hanno poi formato la squadra dei 5 finalisti campani che parteciperanno alla finale nazionale in programma dal 22 al 24 novembre presso il Grand Hotel Des Bains di Riccione, dove si svolgerà il 72° Congresso nazionale Aibes, che porterà alla proclamazione del miglior barman d'Italia del 2021, il quale parteciperà alla finale mondiale dell'International Bartender Association per la conquista del titolo di campione del mondo.



La giuria di degustazione è stata composta da: Diodato Buonora direttore di "Ristorazione& Ospitalità", la rivista dell'Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi; Mariagrazia Cocurullo,

pastry chef; Annamonica Novi, degustatore ADB Wine Club e docente di Sala-Bar Vendita; Daniela Del Prete, social blogger di Dagal e dal giornalista enogastronomo Giuseppe De Girolamo, socio onorario dell'Aibes. Fra i presenti: Dario Duro, fiduciario della sezione di Napoli dell'AMIRA; la delegata campana delle AMIRINE, Loredana Gaudiosi; Nicola Fabbri, di Fabbri 1905 la Spa produttrice della famosa amarena; Alfredo Sordillo della Fabbri; Patrizia Beretta per Campari; Elio Santomatteo delle distillerie Nonino; Orfeo Lotti direttore commerciale di Zanin; Alessandro Bongiovanni della Montenegro; Michele Di Carlo per Bonaventura Maschio e Patrizia Bevilacqua per Bevande Futuriste. Una cena di gala ha concluso la serata e, poiché il concorso si è tenuto a Battipaglia, non poteva mancare la protagonista della tavola: la "Zizzona" di Battipaglia, gioiello del caseificio "La Fattoria". Nicola Fabbri, dalla sua mente vulcanica ha subito pensato di indire un concorso dopo aver assaggiato l'originale creazione di un favoloso dessert della pastry chef Mariagrazia Cocurullo, autrice anche di due volumi sulla pasticceria classica napoletana - sorrentina "I dolci della domenica".

Questi i concorrenti vincitori del "Concorso della rinascita":

1° Alexander Hopgood Capo barman 1° classificato alla gara dei 44 Drink

2° Luigi Atripaldi Capo barman 2° classificato alla gara dei 44 Drink

3° Massimo Passaro capo barman 3° classificato alla gara dei 44 Drink

Fra i 3 vincitori è emerso il campione regionale e la gara presieduta da Donnaloia e Deste ha classificato Luigi Atripaldi Campione regionale.

La squadra che rappresenterà la nostra regione alla finalissima nazionale del buon bere miscelato, anche in virtù dell'assegnazione decisa da Donnaloia di un aggiuntivo concorrente, visto il gran numero di iscritti e di partecipanti al concorso della sezione Campania, risulta composta dai capo barman:

1° Luigi Atripaldi capo barman Campione regionale

2° Alexander Hopgood capo barman

3° Massimo Passaro capo barman

4° Rosario Restino capo barman

5° Raffaele Pinto premiato come miglior Aspirante dopo il vincitore Alexander Hopgood

Harry di Prisco

