

Stefano sbaraglia i grandi barman E vola alla finalissima del Campari

Cantù

Il ventunenne canturino lavora ora a Bratislava e il 15 gennaio affronterà l'ultima sfida per il titolo

La notizia è giunta fino a Bratislava, capitale della Slovacchia dove attualmente lavora: più precisamente all'"Antique American Bar", di proprietà di un capo barman di fama internazionale, **Erick Lorincz**, titolare anche del "Savoy American Bar" di Londra.

Nella prima tappa delle qualificazioni della "Campari Barman Competition" edizione 2019 il giovane **Stefano Cattaneo**, ventunenne canturino, è salito sul podio più alto.

La gara si è svolta a Sesto San Giovanni, nella sede storica del celeberrimo marchio italiano, il simbolo stesso di un marchio di fama internazionale.

Si tratta di un concorso tra i più quotati a livello sia nazionale sia internazionale, che è giunto alla sua sesta edizione. La gara ha visto quest'anno la partecipazione di 1.550 iscritti, con la presenza di ben 420 ricette. Così il prossimo 15

gennaio a Villa Campari Stefano disputerà la finalissima della "Campari Barman Competition", presentando il suo cocktail, una moderna rivisitazione del cocktail "Americano".

«La ricetta che ho proposto si chiama "Erede del Conte" – ricorda Cattaneo – Ci sono 45 millilitri di bitter Campari, 25 millilitri di "cordial Campari", 25 millilitri di gin estratto da Campari, 10 millilitri di "Orange wine", 10 millilitri di acqua artemisia e miele» rivela il giovane.

«Ho studiato da cuoco al "Casnati" di Como, poi ho fatto il barman, prima al "Momento" sui "Navigli a Milano ora a Bratislava – afferma Cattaneo – I due mondi, com'è noto confinano, ma non sono coincidenti, anzi sono spesso in conflitto fra di loro. Ho cercato di attenuare questo conflitto cercando una mediazione».

E aggiunge: «In ogni caso l'esperienza del concorso è stata molto coinvolgente, anche perché ho potuto confrontarmi con barman tutti più anziani di me e con tanta esperienza sulle spalle. E per un giovane il confronto con livelli così elevati di professionalità è veramente stimolante e unico. At-



Stefano Cattaneo, 21 anni, alla competizione Campari

tualmente lavoro come "barman" in un locale del centro storico di Bratislava: lavoro che mi gratifica molto, soprattutto sul piano umano».

Sempre riguardo al motivo ispiratore della ricetta così lo rievoca lo stesso Stefano: «Lo scorso anno avevo proposto "Il drink del conte", un omaggio al

conte Camillo Negroni, inventore dell'omonimo drink poiché la mia ricetta presentata per la competition era una variante su quel celebre cocktail prendendo anche ispirazione dall'opera "New day" di **Romeo Britto** della galleria Campari».

Giancarlo Montorfano