

Elías Diéguez Páez de Lovo Cocktail Bar prepara el "Mejor Negroni de España 2023"

La Negroni Challenge es una competición para bartenders organizada por Campari que busca encontrar el "Mejor Negroni de España 2023"

Se puede acceder a todo el contenido a través de este enlace. Barcelona acogió la final de la Negroni Challenge, una competición para bartenders organizada por Campari –el icónico aperitivo italiano– con el fin de encontrar y premiar el "Mejor Negroni de España 2023". El Negroni tiene el título del cóctel número #1 del mundo según Drinks International 2023, un cóctel completamente creativo con Campari en su corazón, siendo éste el único ingrediente de marca oficial en la receta. Elías Diéguez Páez, de Lovo Cocktail Bar (Madrid), ha resultado el ganador tras ser escogido entre los más de 100 bartenders que han participado de toda España.

Después de la semifinal celebrada el 25 de septiembre en el ISA Restaurant & Cocktail Bar del Four Seasons Hotel, en Madrid, los 5 finalistas seleccionados compitieron por alzarse con el título del ganador en el icónico cocktail-bistrot Galileo, un local con un alma italo-española y con un concepto moderno que fusiona el mundo de los cocktail con el de la gastronomía.

La Campari Academy fue la organizadora de la final junto a Campari y Giuseppe Santamaria, Manager de la Campari Academy, fue el encargado de presentar la Gala. La final constaba de dos retos y contó con un jurado especializado formado por el reconocido bartender Luca Picchi, Giacomo Giannotti del icónico Paradiso Cocktail Bar y la divulgadora especializada en coctelería, Elvira Aldaz. El primer reto fue la presentación del "Negroni de Cine", un cóctel inspirado en el mundo del cine que une dos iconos estrechamente ligados a Campari: el séptimo arte y el cóctel clásico más vendido del mundo. Y, por último, la presentación del "Unexpected Negroni", en el que los finalistas tenían que improvisar un Negroni con los ingredientes que encontraran en su "Red Mystery Box".

Elías Diéguez Páez, de Lovo Cocktail Bar (Madrid), se hizo con el premio de la Negroni Challenge 2023: "The Negroni Journey", un viaje Milán y Florencia para recorrer la ciudad de origen del aperitivo italiano con un programa inmersivo en el mundo de Campari y conocer de cerca la verdadera historia del Negroni y su creador florentino. La subcampeona, Jasmine Manzoni de La Whiskería (Barcelona), la creadora del "Mejor Unexpected Negroni", también obtuvo el mismo premio y podrá disfrutar del viaje a Milán y Florencia junto a Campari.

Igualmente, todos los finalistas pudieron mostrar todo su talento en el mundo de la coctelería en una final muy reñida. Estos fueron los tres finalistas: Erick Cruz López de Jacqueline Barcelona (Barcelona), Andrea Dimmito de Florería Atlántico (Barcelona) y Davide Norcini de Dr Stravinsky (Barcelona).

Tras conocerse el ganador, el evento culminó con la participación de Luca Picchi como Guest Bartender de la noche, y el icónico Pianobar de Campari que ofreció música en directo poniendo un

broche final a la velada.

@campari_spain

#Campari #RedPassion

www.campari.com?

Sobre Campari

Campari es el icónico e inolvidable licor rojo italiano que se encuentra en el corazón de algunos de los cócteles más famosos del mundo. Campari fue fundado en Milán en 1860 por Gaspare Campari, cuyo hijo, Davide, fue pionero en crear algo tan distintivo y revolucionario que ha mantenido su receta secreta intacta desde entonces. De color rojo intenso, el sabor único y multidimensional de Campari es el resultado de la infusión de hierbas, plantas aromáticas y frutas en alcohol y agua. Además de ser único y distintivo, Campari es extremadamente versátil, ofreciendo posibilidades ilimitadas e inesperadas. Como fuente de esta apasionada inspiración expresada a través del espíritu creativo de sus fundadores, artistas y bartenders del mundo, Campari estimula a liberar pasiones, inspirando creaciones ilimitadas.?

Sobre el Grupo Campari

El Grupo Campari es uno de los principales actores de la industria mundial de bebidas espirituosas, con una cartera de más de 50 marcas premium y super premium, repartidas entre las prioridades globales, regionales y locales. Las prioridades globales, el enfoque clave del Grupo, incluyen Aperol, Appleton Estate, Campari, SKYY, Wild Turkey y Grand Marnier. El Grupo fue fundado en 1860 y hoy es el sexto actor mundial del sector de bebidas espirituosas de alta calidad. Tiene un alcance de distribución global, comerciando en más de 190 naciones en todo el mundo con posiciones de liderazgo en Europa y las Américas. La estrategia de crecimiento del Grupo Campari tiene como objetivo combinar el crecimiento orgánico a través de la construcción de marcas sólidas y el crecimiento externo a través de adquisiciones selectivas de marcas y negocios. Con sede en Milán (Italia), el Grupo Campari posee 22 fábricas en todo el mundo y tiene su propia red de distribución en 21 países. El Grupo Campari emplea a unas 4.000 personas. Las acciones de la empresa matriz Davide Campari-Milano N.V. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) cotizan en la Bolsa italiana desde 2001. Para más información: www.campari.com?. Por favor, se puede disfrutar de sus marcas de forma responsable.

Datos de contacto:

Andrea Galiano

BCW

+34 932 01 35 04

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Madrid](#) [Cataluña](#) [Restauración](#) [Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>