



Cultura - "The Big Mach, Cocktail's end dream's", Michele Guido lancia il suo nuovo format, un inno all'estro italiano

Roma - 18 nov 2020 (Prima Pagina News) Lanciato a Venezia il nuovo Format televisivo ideato e firmato dal producer Michele Guido, 22 puntate diverse in giro per l'Italia, dalle piazze più rinomate e più famose del Paese, per una prova di qualità e di genialità insieme, un inno alla fantasia e all'estro dei maestri italiani dei cocktail. "Una scommessa", per Michele Guido, il giovane producer televisivo pugliese che ora -dopo la prima del film "Free", Liberi, al Festival Internazionale del Cinema di Venezia di qualche mese fa- lancia oggi il suo nuovo progetto TV. È un format dal nome abbastanza emblematico, "The big mach", una gara per appassionati e maestri del cocktail. 21 puntate diverse, una per ogni regione d'Italia, dalla piazza più famosa di ogni regione, più una puntata finale, appunto il big mach. La puntata finale verrà poi registrata in uno studio televisivo tra i 10 barman in vetta alla classifica nazionale aggiornata di volta in volta ad ogni puntata. Ogni barman si darà da fare per proporre nel corso della gara il miglior cocktail del momento, e l'occasione-sottolinea Michele Guido- sarà anche quella di raccontare tra una bevanda e l'altra le tradizioni e la magia della regione e della città da dove trasmetteremo la nostra puntata. Una gara per appassionati di liquori, dunque, ma non solo: "The Big Mach, Cocktail's end dream's" diventerà anche un viaggio appassionato e articolato della storia e delle tradizioni delle regioni italiane e del territorio italiano. Nel corso del programma si "scontreranno" tra di loro i migliori barman delle più famose piazze italiane, almeno nella prima edizione del programma. Ma subito dopo questa prima esperienza tutta italiana, il format potrebbe poi diventare anche un programma europeo, in collegamento dunque con i barman delle città europee più famose e più frequentate del momento. In ogni puntata verrà presentata, e quindi raccontata, la piazza più importante della regione e della città in collegamento, Campo Dei Fiori da Roma, i Navigli da Milano, Piazza San Marco da Venezia, Piazza del Plebiscito da Napoli, Piazza del Ferrarese da Bari, Piazza della Signoria da Firenze, Piazza Pretoria a Palermo, e via di questo passo. Ma verranno raccontati anche i locali "storici" dove lavorano i barman partecipanti alla gara. Ogni barman sarà naturalmente intervistato dal conduttore del programma, e questo permetterà al format di entrare nella vita privata di ognuno di loro, per spiegare e capire per esempio come un ragazzo che viene dalla lontana periferia del Paese riesce poi a diventare uno dei grandi "maestri miscelatori" di Cocktails internazionali. Ogni barman dovrà preparare un cocktail da lui creato e ideato, nel bar o nel pub dove lavora, o anche nell'american bar o nel ristorante da cui proviene. La giuria sarà formata da 2 o 3 professionisti del settore e da un personaggio famoso dello spettacolo, che insieme seguiranno la preparazione dei cocktails e li degusteranno. Infine, giudicheranno il loro operato dandogli un voto. La scheda dei voti sarà così immaginata e proposta: Per la "Preparazione": punteggio da 0 a 40; per la "Presentazione": punteggio da 0 a 40, e per la "Degustazione": punteggio da 0 a 40. Così, alla fine, si formerà una classifica nazionale. I vincitori saranno i primi dieci della classifica, che accederanno quindi alla finale, il Big Mach!



Finale. E qui viene il bello. Alla fine- spiega Michele Guido- “Il vincitore si aggiudicherà come premio il sogno più ambito di tutti i barman, un american bar! e cioè un arredamento da american bar, da collocare in una location che sceglierà il barman vincitore”.Ma c’è di più. Alla fine di ogni puntata ci sarà la preparazione dimostrativa di uno degli 80 cocktail internazionali riconosciuti dall’Associazione Mondiale dei barman, per opera di master barman Miki Master, che per l’occasione sarà appunto lo stesso Michele Guido”. Insomma, un tuffo nei misteri affascinanti del mondo dei cocktail i cui nomi sono tanti, ma moltissimi legati alla nostra storia tutta italiana. Qualche nome? Michele Guido sorride, poi elenca “i primi dieci cocktail che secondo lui hanno fatto, dei barman italiani, una categoria amata e invidiata da tutto il mondo: Negroni, Espresso Martini, Dry Martini, Daiquiri, Old fashioned, Margarita, Manhattan, Mojito, Aperol Spritz, e chi più ne ha più ne metta”. (b.n.)

(Prima Pagina News) Mercoledì 18 Novembre 2020