

“ORO ROSSO D’ABRUZZO” VINCE LA TAPPA PESCARESE DELLA CAMPARI BARTENDER COMPETITION 2026

27 Maggio 2026



NAVELLI - “È motivo di grande orgoglio vedere il nome di Navelli e delle nostre eccellenze territoriali protagonista in un contesto prestigioso come la Campari Bartender Competition 2026”.

Così, in una nota, il sindaco di Navelli (L’Aquila), Paolo Federico, esprime soddisfazione per il successo ottenuto da Sharon Stenta nella tappa regionale di Pescara grazie al cocktail “Oro Rosso d’Abruzzo”, che ha saputo valorizzare prodotti simbolo dell’identità abruzzese, tra cui il liquore allo zafferano Zufran di Antonio Ulacco.

Di seguito la nota completa.

“Questo riconoscimento dimostra come tradizione, qualità e creatività possano trasformarsi in strumenti straordinari di promozione del territorio. Lo zafferano di Navelli continua a raccontare l’Abruzzo anche attraverso linguaggi innovativi e

contemporanei, portando la nostra storia e le nostre eccellenze oltre i confini regionali”.

L'appuntamento più atteso del calendario della mixology italiana ha fatto tappa a Pescara con l'obiettivo di affermarsi come uno degli appuntamenti di riferimento per il mondo della miscelazione in Abruzzo. La selezione regionale ha visto sfidarsi i 25 migliori bartender selezionati provenienti da tutta la regione, ciascuno con l'obiettivo di realizzare un cocktail a base Campari capace di raccontare il proprio territorio attraverso ingredienti, tecnica e creatività.

A conquistare la giuria e ad aggiudicarsi il titolo di Campione Regionale dell'Abruzzo è stata Sharon Stenta con il cocktail “Oro Rosso d'Abruzzo”: un cocktail intenso, narrativo, sorprendente.

L'ispirazione e il legame con il territorio

A raccontare il drink, le parole della vincitrice: “Oro Rosso d'Abruzzo è un viaggio sensoriale che accompagna il Campari alla scoperta delle radici più autentiche della regione, tra profumi, sapori e tradizioni. Il nome richiama il colore iconico del drink e i preziosi 'ori' del territorio abruzzese.

Nel cocktail il Campari si incontra con il succo d'arancia della Costa dei Trabocchi, il liquore allo zafferano ZUFRAN DI ULACCO e miele di acacia dell'Apicoltura Bianco, mentre la garnish di chips di peperone dolce di Altino aggiunge una nota identitaria e croccante.

L'ispirazione nasce dalla poesia I Pastori di Gabriele D'Annunzio: come nella transumanza raccontata nei versi, anche il Campari attraversa l'Abruzzo, dalla montagna al mare, trasformando il drink in un racconto liquido di territorio e movimento”.

Ingredienti: 30ml Campari, 30ml Succo d'Arancia Costa dei Trabocchi, 10ml Liquore allo zafferano Zufran di Antonio Ulacco, 1bsp di Miele ai fiori di Acacia, Foamer. Preparazione: Shake & Double Strain.

Il percorso della Campari Bartender Competition prosegue: la prossima tappa si terrà oggi a Roma, presso il Jerry Thomas Project. I migliori bartender di ogni regione si sfideranno in questi mesi per conquistare il titolo di Campione della propria regione e riservarsi un posto alla finale nazionale, dove verrà incoronato il nuovo Campari Bartender of the Year.