The House of Suntory, è Giuliana Giancano la vincitrice del Dojo Program

20250414124146dojoprogram-suntory-7dc69e93

È la barlady **Giuliana Giancano** la vincitrice del **Dojo Program**, programma di formazione per bartender firmato **Stock Spirits Italia** e **The House of Suntory**, la casa artigiana giapponese. L'avventura è iniziata a dicembre 2024, culminata con il successo di Giancano e il suo inedito cocktail **Shibumi**, che le ha spalancato le porte del Giappone in viaggio alla scoperta delle leggendarie distillerie The House of Suntory.

Quello previsto da Dojo Program è un percorso di scoperta che non si limita alla tecnica, ma esplora la filosofia profonda che da secoli anima i maestri giapponesi. Il nome del programma, Dojo, nasce dall'unione delle parole giapponesi **"Do" (Via) e "Jo" (Luogo)** ed è dunque il luogo dove si apprende e si perfeziona un'arte, un cammino di crescita dove ogni tappa è un'occasione per affinare le proprie abilità e superare i propri limiti.

Il programma ha previsto un cammino suddiviso in **quattro appuntamenti**, ognuno dei quali riservava un focus specifico sui prodotti iconici di House of Suntory e l'abbinamento di questi alle arti giapponesi. Con la prima lezione i partecipanti hanno esplorato il concetto di estetica, dove **Roku Gin** incontra la bellezza senza tempo dell'**Ikebana**, arte giapponese della composizione floreale. Il secondo appuntamento è stato invece dedicato al blending e al balance, dove il whisky **Toki** e la vodka **Haku** sono stati protagonisti di un incontro speciale con l'arte culinaria giapponese, che contempla pietanze come il sushi e il dashi.

La terza lezione ha esplorato l'essenza dell'ospitalità giapponese, attraverso **la cerimonia del tè**, seguita dalla masterclass sul prestigioso whisky **Hibiki**. Questa tappa è stata inoltre caratterizzata da una masterclass di **Ice Carving**, l'arte di scolpire il ghiaccio, grazie alla quale i partecipanti hanno avuto di sfidarsi sulle migliori forme create con il ghiaccio.

L'esperienza si è conclusa con la **competizione finale**. All'inizio del Dojo, ogni barman ha estratto casualmente un cocktail classico da reinterpretare durante l'ultima sfida: **Kaizen**. Questo termine

giapponese, che unisce “Kai” (cambiamento) e “Zen” (migliore), simboleggia l’evoluzione continua verso la perfezione. Ogni partecipante ha avuto l'opportunità di perfezionare il proprio cocktail, applicando le tecniche apprese nelle masterclass. I barman sono stati giudicati sulla versione twistata del cocktail classico, e il punteggio finale, ha determinato il risultato complessivo del Dojo Program.