Diageo, ecco chi sono i finalisti della World Class Italia. Appuntamento ad Acerra il 9-10 giugno

20250529163151schermata2025-05-29alle162105-37a8ab14

Si terrà ad Acerra l'ultimo atto dell'**edizione italiana di World Class**, il progetto di Diageo che vuole promuovere la comunità di bartender che dedicano quotidianamente la loro attenzione all'ospitalità. Appuntamento dunque il 9 e il 10 giugno 2025 presso **"Ritorno. Bar e cucina di quartiere"**, il nuovo locale che vanta tra i suoi fondatori Vincenzo Pagliara, vincitore di World Class Italia 2022 e da allora impegnato nella competition come giudice. "Ritorno" si trova in un complesso storico dell'Ottocento denominato Palartè ad Acerra, a due passi da Napoli. Qui stanno creando un vero e proprio ecosistema, che unisce ospitalità, gusto e cultura.

In questo scenario saranno 6 i finalisti che si scontreranno: **Federico Altamura**, bartender del Tripstillery Navigli a Milano; **Enrico Bellucci**, bartender del Ristorante Salmon Guru a Milano; **Alessandro Cuomo**, bartender di The Doping Bar a Milano; **Mattia Giuseppe Esposito**, bartender del Radici Clandestine di Caserta; **Emanuele Primavera**, bartender del Cinquanta Con Vista a Maiori; **Raffaele Tafuto**, bartender del Club Derriere a Roma.

A valutare le loro creazioni una giuria d'eccezione composta da: **Giulia Cuccurullo**, Head of Bartender presso L'Artesian Bar del Langham Hotel di Londra, testimonial di Tanqueray NoTen per il mercato inglese; **Ian Mcpherson**, mixologist e imprenditore scozzese; **Luca Bruni**, Head of Bartender del Depero a Rieti e vincitore di World Class Italia 2024; **Vasilis Kristizis**, bartender e co-proprietario del The Clumsies di Atene; **Honorio Oliveira**, Bar Academy trainder Diageo Portogallo; **Francesco Bonazzi**, membro storico del gruppo Farmily, che coinvolge i locali Mag, Iter, Mag La Pusterla, Tripstillery.

LA SFIDA IN DUE GIORNATE

La sfida verrà organizzata in 2 giornate in modo da selezionare il 9 giugno i tre finalisti e procedere quindi il 10 giugno alla selezione finale per vincere il titolo di **“Best Italian Bartender of the Year 2025”** e quindi accedere alla Global Final di World Class che si terrà a Toronto, in Canada.

Cominciamo con la prova che spetterà ai semifinalisti il 9 giugno, al termine della quale verranno selezionati i top 3 finalisti che si sfiderannoil giorno successivo. In particolare, nel corso di **The Showdown - Speed Round Challenge**. I concorrenti dovranno dimostrare come gestiscono la pressione, avendo 6 minuti di tempo a disposzione, dopo aver preparato la loro station di lavoro, per realizzare 6 classici: **Southside Fizz** (Tanqueray NoTen, succo di limone, sciroppo di zucchero, foglie di menta, soda); **Bloody Mary** (Ketel One Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, tabasco, salsa Worchester, sale & pepe); **Old Cuban** (Zacapa Reserve rum, succo di limone, sciroppo di zucchero, foglie di menta, vino frizzante): **Morning Glory Fizz** (Johnnie Walker Black Label Whisky, succo di limone, bianco pastorizzato d’uovo, assenzio, sciroppo di zucchero, soda); **Manhattan** (Bulleit Rye Whiskey, Vermouth, Angostura Bitter); **Paloma** (Don Julio Blanco Tequila, succo di limone, sale, soda al pompelmo rosa).

Ma vediamo le prove che spetteranno ai top 3 finalisti. **Prima prova: Hyperlocal - Don Julio**, variante della sfida Haipai-Local vista alla finale mondiale World Class 2024 a Shanghai che, questa volta, celebrerà Toronto, città che ospiterà la finale 2025. I concorrenti dovranno realizzare un drink con almeno un ingrediente autoctono locale e un ingrediente che renda omaggio alla cucina e alla cultura canadese. Il drink dovrebbe utilizzare tecniche innovative che superino i confini, con ingredienti e ispirazione che invece uniscano i confini. **Seconda prova: Industry Legends Extended**, qui il compito dei concorrenti sarà realizzare, utilizzando Tanqueray No. Ten, tre cocktail pionieristici che onorino il passato, celebrino il presente e rivolgano uno sguardo visionario alla definizione del futuro delle esperienze di consumo elevate. **Terza prova: Sense The Moment - Get The Party**: i 3 finalisti dovranno creare un cocktail divertente e da condividere, per almeno 2 ospiti, che metta Ketel One Vodka al centro dell'attenzione attraverso una stravaganza multisensoriale con colonna sonora. Soprattutto, questo cocktail di lusso da condividere deve essere facile da preparare e servire come un concept da condividere, senza limiti di quantità.