Enrico Bellucci è il Best Italian Bartender of the Year 2025

20250611101810img-2371copia-6136ec1c

È **Enrico Bellucci**, bartender del Ristorante Salmon Guru a Milano, il vincitore di World Class Italia, la sfida tra bartender firmata Diageo. Il **Best Italian Bartender of the Year 2025** si è imposto in una finale resa ancora più vibrante dalla decisione della giuria di ammettere alla fase conclusiva quattro dei sei finalisti, e non tre come inizialmente previsto. Una riprova dell'alto livello qualitativo della competizione e della bravura dei concorrenti, che ha reso difficile il compito dei giurati.

A contendersi il titolo con Bellucci sono stati **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. Una menzione d'onore va a **Federico Altamura**, bartender del Tripstillery Navigli a Milano e **Alessandro Cuomo**, bartender di The Doping Bar a Milano, anche loro protagonisti della due giorni che si è tenuta ad Acerra (NA), presso "Ritorno. Bar e cucina di quartiere", locale che vanta tra i suoi fondatori Vincenzo Pagliara, vincitore di World Class Italia 2022.

Unico non campano tra i quattro finalisti – è originario di Fano – **Enrico Bellucci si è imposto nell'ultima prova, che richiedeva di creare un cocktail divertente e da condividere, che mettesse Ketel One Vodka (brand di casa Diageo) al centro dell'attenzione, attraverso una stravaganza multisensoriale con colonna sonora**. E di sicuro impatto è stato l'accompagnamento musicale scelto da Bellucci, che sulle note di grandi successi di Gigi D'Agostino – e con tanto di giacca e cappello identici a quelli del Capitano della dance – ha realizzato **PesKetel**.

«*Tutto è partito dai miei ricordi di ragazzino, quando andavo a ballare in Romagna* – ha raccontato Bellucci a Mixer a margine della competizione – *e nelle discoteche si beveva il Peschito, cioè vodka alla pesca e lemon. Un cocktail che ho reinterpretato in chiave World Class per renderlo più complesso e moderno. Gli ingredienti sono un fermentato di pesca e un lattofermentato di limoni, entrambi sodati, e Ketel One Vodka. Il nome, PesKetel, l'ho scelto per richiamarne l'origine e il brand*

».

Enrico Bellucci rappresenterà l’Italia alla Global Final di World Class che si terrà a fine settembre a Toronto, in Canada. Nella scorsa edizione, Luca Bruni, Head of Bartender del Depero a Rieti e vincitore di World Class Italia 2024, nonché giurato in questa edizione, ha ottenuto un ottimo quinto posto. «*Ora ci sarà un periodo di preparazione* – ha spiegato a Mixer **Roberta Fontana, Amministratore Delegato di Diageo Italia** – *in cui diversi coach aiuteranno il vincitore ad arrivare pronto alla finale globale. Il livello dei bartender in Italia è sempre più alto e la chance di vincere c’è sempre*».