Heineken Masterclass, vince Luca Losurdo: rappresenterà l’Italia al Draught Master

20250708165456heinekenmasterclass-4f112bfb

È **Luca Losurdo** il vincitore della **Heineken Masterclass 2025**, la sfida che ha visto protagonisti 16 spillatori professionisti tenutasi il 3 luglio scorso presso **Santeria Toscana a Milano**.

Durante la finale, i partecipanti si sono messi alla prova **in tre sessioni di spillatura** seguendo i cinque passaggi fondamentali dello **Star Serve Heineken**: risciacquo, spillatura, taglio della schiuma, controllo e servizio. Il tutto eseguito con il bicchiere e il sottobicchiere ideali. Una giuria interna ha valutato e votato ogni singola esecuzione, selezionando una prima selezione di **8 finalisti**, poi i 4 migliori che si sono giocati la **super finale**. Il vincitore, Luca Losurdo, si è aggiudicato un viaggio esclusivo ad Amsterdam e l'opportunità di rappresentare l'Italia al **Draught Master**, la prestigiosa competizione internazionale riservata ai migliori spillatori di birra al mondo.

Losurdo, 25 anni, è il barman all'**Amsterdam Pub di Marina di Ravenna (RA)**. Appassionato di birra dal 2022, quando partecipò a un master di spillatura di Heineken Italia a Casal Borsetti, ha scelto il bancone per la voglia di stare a contatto con le persone e rendere felici i clienti.

«*In Heineken crediamo fortemente nella responsabilità di promuovere la cultura della birra in Italia e nel ruolo cruciale della formazione, elementi che passano soprattutto attraverso l'eccellenza nel servizio e nella spillatura* - dichiara **Petros Papageorgiou**, On Premise Sales Director di Heineken Italia -. *Una birra ben spillata è molto più di un gesto tecnico: è il segno tangibile della competenza e della professionalità di chi lavora dietro al bancone, della sua capacità di valorizzare il prodotto, raccontarlo al cliente, abbinarlo correttamente e gestirlo in modo consapevole. Dall'altra parte, per il consumatore, una birra servita a regola d'arte è l'indicatore immediato della cultura birraria di un locale e dell'attenzione che riserva ai dettagli che fanno la differenza. La chiave per il futuro sarà continuare a investire nella formazione: quanto più cresce la cultura di prodotto nel canale Ho.Re.Ca. e quanto più riusciamo a creare una sinergia vincente tra noi e i nostri partner, tanto più i consumatori potranno vivere un'esperienza autentica, completa e coinvolgente. Siamo orgogliosi del successo di questa*

edizione della Masterclass, ma soprattutto di aver celebrato il valore dei professionisti che ogni giorno si dedicano al servizio perfetto del prodotto».