Artisans of Taste, a novembre le iscrizioni per la bartender Competition

20250804150657whatsappimage2025-08-04at1231165-1163f097

Torna a novembre **Artisans of Taste**, la competizione dedicata ai professionisti della mixology ideata da Diplomático Rum. L'obiettivo è valorizzare i bartender più talentuosi e appassionati, e offrire loro **un vero e proprio percorso di crescita, confronto e creatività**.

Il viaggio di Artisans of Taste partirà a novembre 2025 con l'apertura ufficiale delle iscrizioni, e culminerà a febbraio 2026 con la proclamazione del vincitore. Nel cuore della stagione autunnale, infatti, la sfida prenderà vita con la fase di iscrizione: tutti i bartender potranno sottoporre la propria ricetta tramite il sito ufficiale, che dovrà avere come protagonista assoluto Rum Diplomático, rispettando i tre pilastri cardine della competizione: artigianalità, comunità e sostenibilità, e creatività. Non solo, **l'edizione di quest'anno prevede anche la valorizzazione del cioccolato come ingrediente cardine della ricetta**. Le proposte saranno poi studiate e valutate dal team globale e da quello italiano: le 20 migliori verranno selezionate e, tra queste, 10 finalisti prenderanno parte alla grande finale nazionale di febbraio, quando potranno presentare il proprio cocktail davanti a una giuria di esperti. **Il vincitore si aggiudicherà un viaggio in Sud America di sei giorni insieme al team Diplomático e ai vincitori degli altri Paesi**. La competizione sarà così perfetta occasione per i partecipanti di dare sfogo alla propria creatività e immaginazione, presentando nuove ricette e twist particolari che permettano di valorizzare al massimo le caratteristiche di Diplomático Reserva Exclusiva.

Due, invece, i momenti che anticipano la partenza ufficiale di questa nuova edizione. Il primo è stato la presentazione ufficiale del progetto di Artisans of Taste, lo scorso 14 luglio a Milano presso il cocktail bar Salmon Guru, alla quale ha partecipato **Marco Giovani (vincitore di Artisans of Taste 2023)** che ha portato il cocktail premiato dall'ultima edizione. Il secondo momento si svolgerà invece tra settembre e ottobre, con delle giornate educational: **tre eventi in tre date diverse, nelle città di Milano, Roma e Bari, riservate solo a 45 bartender selezionati su invito**. I partecipanti avranno l'opportunità di partecipare a masterclass con ospiti internazionali (confermata a Milano la presenza di

Salmon Guru, e a Bari quella di Limantour Messico, entrambi tra i 50 Best Bar), laboratori dedicati all’artigianalità (per l’occasione sarà ospite Barbisio, storico brand artigianale di cappelli), alla sostenibilità (attraverso un’attività di foraging con l’esperta Valeria Margherita Mosca) e al mondo del cioccolato (con la cioccolateria Viganotti), e momenti di scambio autentico tra professionisti del settore.