Artisans of Taste: da Milano parte il training on the road

20250919095509diplomaticoevento-22-af10b771

A Milano il debutto del programma itinerante firmato Diplomático Rum: formazione, community e un cioccolato che torna salato prima ancora che dolce

A Milano, il 15 settembre, non è andata in scena la solita competition da shaker e sorrisi forzati. **Artisans of Taste**, firmato Diplomático Rum, ha scelto di cominciare qui il suo percorso italiano con un format che mescola gara, formazione e community. Un training camp più che un concorso, un viaggio che porterà i bartender selezionati dal nord al sud d'Italia prima di approdare alla finale nazionale.

MILANO, LABORATORIO A CIELO APERTO

Il debutto è stato a Casa Tobago, quartier generale di un'esperienza costruita con cura maniacale. Prima la masterclass di **Óscar Fuentes**, anima di Viva Madrid e Salmon Guru, che ha raccontato la sua idea di bar come spazio gastronomico e teatrale insieme. Poi il laboratorio con la storica cioccolateria genovese Viganotti, 150 anni di savoir-faire che hanno trasformato il cacao in terreno fertile per la creatività dei bartender. Infine, la doppia visita a due icone milanesi: il **nuovo Salmon Guru Milano** e il Rita, che da sempre detta le regole della miscelazione cittadina. Altro che giornata di gara: sembrava più una full immersion in un master di alto livello, condita da un networking spontaneo e un certo entusiasmo palpabile.

La vera chicca è stata proprio il focus sul cioccolato. Non quello zuccherino che conosciamo oggi, ma quello primordiale, salato e speziato, che prima dell'arrivo della canna da zucchero nei Paesi d'origine aveva un'anima tutta diversa: roba da guerrieri aztechi più che da pasticceri. Recuperare questa memoria storica significa aprire ai bartender strade nuove: un bitter al cacao che richiama il mole messicano, un cacao salato che sostituisce il sale nel Margarita, un burro di cacao che diventa alleato

per dare corpo e velluto al palato.

REGOLE, SCADENZE E UN FINALE TROPICALE

Il concorso, però, ha una sua grammatica precisa. Il **10 novembre si apriranno le iscrizioni** (chiusura il 28 novembre), e ogni bartender potrà candidare 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: dieci finalisti saliranno sul palco a febbraio e marzo e il vincitore volerà in Brasile in primavera, in compagnia dei vincitori degli altri Paesi (leggi qui).

Dietro i regolamenti e le scadenze resta però l'anima del progetto, che **Monica Noni, brand ambassador di Diplomático in Italia,** ha sintetizzato con naturalezza: «Artisans of Taste è una competizione sì, ma anche un momento di crescita, di creatività e di comunità». Una dichiarazione che riassume bene lo spirito di Milano: meno stress da podio, più voglia di imparare e condividere.

ROMA E BARI, PROSSIME TAPPE DEL VIAGGIO

Adesso i riflettori si spostano **a Roma, dove il 22 settembre** entreranno in scena i **Panda & Sons e l'etnobotanica Valeria Margherita Mosca**, che condurrà un'attività dedicata alla sostenibilità e al foraging.

A ottobre sarà la volta di Bari, dove gli ospiti saranno **Limantour Messico** (World's 50 Best Bar) e lo **storico brand artigianale di cappelli Barbisio**, portando un focus sull'artigianalità e sul savoir-faire italiano. Tre tappe, tre modi diversi di contaminare il rum con altri mondi. E a giudicare dall'energia respirata a Milano, si intuisce che qui non è in palio solo un viaggio. La vera vittoria è portarsi a casa un cocktail con dentro rum, cacao e un pizzico di racconto che fa sorridere il bancone.