Oltre il classico contest: arriva l’Agavesito Cocktail Competition 2026

20251219104704agavesito

È l’Agavesito Cocktail Experience 2026 l’ultima trovata di Cristian Bugiada, Roberto Artusio e Claudio Sblano, ambasciatori del mezcal nel mondo con l’obiettivo di promuovere la cultura dell’agave, formare bartender, valorizzare distillati tradizionali e fare storytelling territoriale.

A questa nuova competition italiana - che trasporterà i migliori fino in Messico - ci si può iscrivere, gratuitamente, **fino alle 21 del 23 gennaio prossimo**, sul sito www.agavesito.com. È ideata da La Cola S.r.l., in collaborazione con Pallini S.p.a. come partner ufficiale e con il supporto di La Punta Expendio de Agave, punto di riferimento internazionale per la cultura degli spirits d’agave. Agavesito è il protagonista assoluto del contest: uno sciroppo di agave biologico 100%, bilanciato con zucchero liquido e aromi naturali, pensato specificamente per la mixology professionale. Il suo grado brix intermedio, unico nel mercato, è stato sviluppato da Cristian Bugiada, Claudio Sblano e Roberto Artusio per garantire massima fluidità, standardizzazione e resa aromatica con tequila, mezcal, raicilla e bacanora.

«*Portiamo i bartender direttamente dove tutto accade: tra il fumo delle palenque, le mani che lavorano l’agave e le storie delle comunità locali. Agavesito non è solo competizione: è immersione, esperienza, contatto diretto con chi produce e con la cultura dell’agave. Il viaggio è parte della sfida: conoscere i territori, capire i distillati e vivere storie vere, lontano dalle apparenze. Ogni cocktail racconta un incontro, una scoperta, un pezzo di Messico che arriva nel bicchiere, pronto per essere condiviso*», ha dichiarato **Roberto Artusio**.

OLTRE LA CLASSICA COMPETIZIONE

Non un semplice contest, ma un percorso esperienziale che culminerà nella finalissima in Messico, dove i finalisti vivranno un’immersione totale tra palenque, mercati locali e tre bar iconici del Paese. Il

contest è aperto a barlady e barman professionisti, maggiorenni e con almeno 21 anni, che lavorano stabilmente in Italia. Le semifinali saranno in tre aree geografiche: Nord Italia - Milano, 02/03/2026; Centro Italia - Firenze, 16/03/2026; Sud Italia - Napoli, 30/03/2026. Una giuria tecnica selezionerà nove semifinalisti per area. I tre migliori di ogni semifinale accederanno alla finale nazionale che si terrà a Roma il 13 aprile 2026 a La Punta Expendio de Agave, via Santa Cecilia 8. I nove finalisti si sfideranno nella realizzazione di un cocktail inedito con un distillato d'agave "mystery" e affronteranno una prova orale dedicata alla cultura dell'agave.

«*Agavesito è libertà* - ha aggiunto **Bugiada** -. *Ogni cocktail è un racconto, ogni ingrediente ha una storia. Vogliamo bartender che osino, che sperimentino: il nostro cocktail è un manifesto, non un semplice drink. La miscelazione senza confini è l'essenza di Agavesito, dove sciroppo, distillato, territorio e cultura si incontrano. Ogni goccia di agave ha un mondo dentro e il nostro obiettivo è farlo emergere in ogni bicchiere, perché ogni creazione possa raccontare qualcosa di autentico e unico*».

La finalissima sarà ovviamente in Messico a settembre: i tre vincitori nazionali parteciperanno a un viaggio professionale di 12 giorni tra visite, masterclass e guest shift. Ciascun finalista presenterà un cocktail originale contenente almeno 10 ml di Agavesito presso i tre bar partner messicani. La somma dei punteggi ottenuti nelle tre tappe determinerà il vincitore assoluto dell'edizione.

«*Il distillato è un manifesto, e il nostro compito è farlo parlare* - ha concluso **Sblano** -. *Far emergere l'anima del mezcal e di ogni distillato d'agave. Agavesito Cocktail Experience è per chi vuole rompere schemi, osare e raccontare storie forti attraverso i cocktail. Non si tratta solo di tecnica: si tratta di cultura, rispetto e passione che diventano bevanda. Ogni bicchiere può essere rivoluzione se dentro c'è autenticità, curiosità e un pizzico di follia, e questo è ciò che vogliamo trasmettere con il nostro progetto*».

IL DOCUMENTARIO "LOS DOS ITALIANOS PERDIDOS EN MÉXICO"

La visione dei fondatori ha trovato una forma espressiva potente anche nel linguaggio cinematografico con il documentario "Los Dos Italianos Perdidos en México", frutto di oltre dieci anni di viaggi, ricerche e relazioni costruite direttamente sul territorio messicano. Il film racconta il lato più autentico, indipendente e spesso controcorrente del mondo dell'agave, con uno stile libero e dichiaratamente punk.

Un viaggio tra palenque, territori remoti e personaggi chiave della produzione di mezcal e tequila, lontano da qualsiasi narrazione patinata. Dopo la prima proiezione pubblica il 5 dicembre 2024 a

Perugia, al Cinema PostModernissimo, il documentario è stato presentato anche in un contesto istituzionale di rilievo presso l’Ambasciata del Messico in Italia il 25 maggio 2025, rafforzando il dialogo tra cultura indipendente e rappresentanza ufficiale.

I contenuti video e gli estratti sono consultabili sulla pagina Instagram ufficiale di La Punta Expendio de Agave.