Amirka Del Monte Rodriguez è l’Official Vecchio Amaro del Capo

202603271144292026caffo-vincitorecapococktail-2

La prima cosa che colpisce di **Amirka Del Monte Rodriguez** è lo sguardo. Quello di chi ha già deciso che questo mestiere non sarà un passaggio ma una direzione. Trentunenne, nato a Cuba, residente in Puglia, è responsabile del bar del luVinaria Wine Bar a Torre Santa Susanna (BR). Determinazione, disciplina, una fame di emergere che non ha nulla di retorico: si percepisce nel modo in cui pesa le parole, ma soprattutto nel modo in cui pesa gli ingredienti. Alla finale della Capo Cocktail Competition 2025/2026, nella sede storica della distilleria Fratelli Caffo a Limbadi (VV), è lui ad aggiudicarsi il titolo di Official Vecchio Amaro del Capo.

Con quel titolo arriva anche il palco del Bar Convent Berlin 2026, uno dei più importanti osservatori internazionali per il mondo della miscelazione. Il suo drink si chiama Diciassette. Non è un nome evocativo, non racconta leggende o paesaggi, è un sistema di misure: 3,5 cl di Vecchio Amaro del Capo, 1,7 cl di shrub all'arancia con aceto di mele, cinque gocce di Bitter del Capo, top di tonica Indian Bisleri. Una costruzione apparentemente essenziale che lavora sulla precisione millimetrica: l'arancia accompagna senza addolcire, l'aceto introduce una tensione sottile che tiene il palato vigile, la tonica allunga il finale lasciando il Capo perfettamente riconoscibile, mai coperto, mai soffocato. Un cocktail che non ha paura del silenzio.

Tutti i protagonisti

La Capo Cocktail Competition 2025/2026 si è sviluppata in tre tappe, da Caserta a Roma fino a Milano, selezionando nove finalisti provenienti da tutta Italia. Accanto a Rodriguez, sul banco della finale: Ambrogio Fazio, Gabriele Calise, Simona Trivellini, Giuseppe Sanseverini, Alessio Spanò, Maksym Dashkevych, Christian Parisi e Roberto Melese. Nove modi diversi di abitare un amaro. Accogliere la finale nella sede storica di Limbadi non è stata una scelta logistica. Come ha sottolineato Nuccio Caffo, CEO del Gruppo Caffo 1915, «*è proprio da questi luoghi che nasce la storia del nostro*

amaro»: riportare la competizione nel luogo in cui il prodotto prende forma aveva il peso di un gesto simbolico, prima ancora che produttivo.

La giuria riuniva alcune tra le figure più riconosciute del settore: Francesco Cione, Corporate Bars & Beverage Director del gruppo Giraudi; Sandro Laugelli, fondatore della LAB Laboratory Academy Bartender di Catanzaro; Giuseppe Iovine, fondatore di Mezzo Pieno a Marcianise; Enzo Monda, co-fondatore del Laboratorio Folkloristico a Pomigliano d'Arco e bar manager di Kadavè a Sant'Anastasia in provincia di Napoli; Domenico Lamanna, vincitore uscente della prima edizione della competition.

La struttura della gara riflette un equilibrio sempre più richiesto al bartender contemporaneo: creatività sotto controllo. Nella prima fase i concorrenti hanno riproposto fedelmente il drink che li aveva portati alla vittoria in semifinale. Ogni modifica alla ricetta costava -2 punti per ingrediente, ogni minuto oltre il limite dei sei minuti valeva -5 punti. La seconda fase, la Mystery Box, ha introdotto la variabile meno prevedibile: l'adattamento. I criteri di valutazione, valorizzazione del prodotto base, tema territorio, presentazione, esecuzione tecnica, originalità, definiscono una griglia che premia la coerenza prima dell'effetto sorpresa.

Il podio: tre letture, uno stesso principio

Sul podio accanto a Rodriguez salgono **Giuseppe Sanseverini** e **Roberto Melese**. Due interpretazioni diverse di uno stesso principio: il cocktail contemporaneo deve essere leggibile prima ancora che spettacolare.

Sanseverini, secondo classificato, owner di DrinkHub a Corigliano Scalo (CS) e head bartender presso Zuma Porto Cervo (SS), ha presentato Ti prendo e ti porto in Calabria, una costruzione aromatica immediatamente riconoscibile. Il bicchiere rifinito con polvere di liquirizia modifica progressivamente la percezione del sorso, portando il drink da una prima lettura più diretta a una seconda più complessa, in cui liquirizia e note territoriali emergono gradualmente. Un drink che cresce mentre lo bevi. Melese, terzo classificato e titolare di Interno 77 a Vairano Patenora (CE), sceglie la strada della sottrazione, partendo da una struttura ispirata al Paloma. La bordatura parziale di sale integrale permette al bevitore di modulare l'intensità gustativa sorso dopo sorso. Un cocktail che dimostra come la semplicità possa essere una scelta tecnica, non una scorciatoia.