Gruppo Caffo 1915: la terza edizione della Capo Cocktail Competition parte da Roma

1e3aece7-7ea4-4eea-887b-c98c545ce94f

La Capo Cocktail Competition torna con la terza edizione e parte da Roma. Prenderà il via martedì 15 settembre con la prima tappa (per iscriversi capococktailcompetition.com), ospitata nello spazio di Vecchio Amaro del Capo al Roma Bar Show (stand E08A piano -1 zona E) la competizione dove 12 concorrenti saranno chiamati a reinterpretare l'amaro in versione cocktail, valorizzandone gusto, carattere e versatilità attraverso ricette pensate per il servizio contemporaneo.

Parte la Capo Cocktail Competition

A cambiare sarà anche la composizione della giuria, pensata per offrire una valutazione più ampia del drink: accanto a un bar manager, che giudicherà tecnica, dosaggio, logica di servizio e relazione con il pubblico, ci saranno una figura giornalistica di settore e un appassionato evoluto di mixology. L'obiettivo è unire competenza professionale, capacità di racconto e sensibilità del consumatore.

La competizione proseguirà poi con le selezioni sul territorio fino alla finale nella storica Distilleria F.lli Caffo di Limbadi. Il vincitore sarà proclamato **Official Vecchio Amaro del Capo Bartender** e avrà l'opportunità di rappresentare il brand al Bar Convent Brooklyn 2027.

Quote

La Capo Cocktail Competition nasce per mostrare quanto Vecchio Amaro del Capo sappia essere versatile una volta lasciato il servizio ghiacciato ed entrato in miscelazione. Alla terza edizione non è più soltanto una gara, ma un laboratorio in cui i bartender ne reinterpretano le botaniche con tecnica e racconto. Il valore non sta solo nel drink premiato, ma nel confronto che accende idee destinate a restare al banco.

Fabrizio Tacchi, Spirits & Amaro Ambassador di Gruppo Caffo 1915

Vecchio Amaro del Capo arriva al dopocena

Oltre alla Capo Cocktail Competition il palcoscenico del Roma Bar Show sarà per il Gruppo Caffo 1915 l'occasione per mettere in mostra altre due direttici di business complementari: la versatilità di **Vecchio Amaro del Capo**, dal rituale ghiacciato alla mixology; il ritorno di **Cinzano** al ruolo di protagonista della miscelazione e dell'aperitivo, tra vermouth, spumanti e ready to serve; la come laboratorio del talento professionale.

Per quanto riguarda il Vecchio Amaro del Capo, il suo posizionamento dal tradizionale fine pasto si amplia all'inizio del dopocena, lungo un filo conduttore coerente che ne valorizza la versatilità e accompagna i diversi momenti della serata. Servito in purezza, rigorosamente **ghiacciato a -20 °C**, Vecchio Amaro del Capo conserva il suo rituale più classico e accompagna la serata come ingrediente protagonista nella miscelazione, dando vita a cocktail fortemente riconoscibili come **Capo Tonic e Capo Arrabbiato Spritz,** due signature drink che ne esaltano botaniche, carattere e personalità, facili da ricordare e da riproporre al banco.

Quote

Roma Bar Show è il luogo ideale per raccontare come le grandi storie possano continuare a evolvere senza perdere la propria identità. Essere qui con Vecchio Amaro del Capo e Cinzano significa mettere insieme due espressioni autentiche dell'eccellenza italiana, diverse per identità e personalità ma accomunate dalla stessa attenzione alla qualità e alla capacità di parlare al presente. Per noi valorizzare un marchio significa proprio questo: custodire ci che lo rende unico e, allo stesso tempo, creare le condizioni perché continui a crescere, incontrando nuovi pubblici e nuovi mercati. È la visione con cui guardiamo al futuro, in Italia e all'estero, forti delle nostre radici ma senza smettere di innovare.

Nuccio Caffo, Amministratore Delegato di Gruppo Caffo 1915

Cinzano, focus su miscelazione e mondo bar

Cinzano porta al Roma Bar Show il mondo dei suoi vermouth, dalla linea classica a Cinzano 1757 Vermouth di Torino, protagonisti al banco attraverso drink e grandi classici della miscelazione.

Tra le novità presentate, la **nuova confezione di Cinzano 1757 Vermouth di Torino**, espressione top di gamma della Maison. Al banco, **Cinzano Rosso sarà protagonista del 70/30**, aperitivo molto diffuso in Sud America che unisce 70% di Cinzano Vermouth Rosso e 30% di soda, serviti con ghiaccio e una fetta d'arancia; oltre a essere ingrediente storico dei grandi classici dell'aperitivo italiano, dall'Americano al Negroni fino al Negroni Sbagliato. Accanto alla mixology, il nuovo corso valorizza con decisione anche l'**anima spumantistica** del marchio. Nella vendemmia appena conclusa, la nuova gestione Cinzano ha lavorato circa 4,5 milioni di chilogrammi di uve piemontesi, conferite dalle storiche aziende agricole della filiera e destinate prevalentemente all'Asti Cinzano.

È tornato da alcuni mesi sul mercato anche **Principe di Piemonte Alta Langa DOCG**, Metodo Classico di casa Cinzano, legato alla tradizione sabauda. Il nome richiama le **nozze reali di Casa Savoia** e, in particolare, il matrimonio del Principe di Piemonte, futuro Re d'Italia, quando le bollicine piemontesi venivano scelte per i brindisi della corte reale. Altra novità è **Asti Cinzano Rosé DOCG**, già in distribuzione in Germania e ora anche in Italia. Uno spumante pensato per l'aperitivo e per occasioni di consumo più contemporanee, capace di rinnovare l'immaginario dell'Asti oltre il tradizionale legame con feste e ricorrenze.

Sul fronte **Ready to Serve**, accanto alle consolidate proposte pronte all'uso di Capo Tonic e Capo Arrabbiato, il Gruppo rilancia **Cinzano Bitter Soda**, un aperitivo 8,5% vol. a base vino già pronto da servire, nato oltre settant'anni fa, anticipatore della cultura dello spritz e dei moderni ready to drink. Oggi, forte del successo ottenuto in Spagna, il prodotto si prepara a tornare sul mercato italiano, completando un progetto che riporta Cinzano al centro dell'aperitivo e della miscelazione contemporanea.

Miscelazione, ospiti e performance al RBS

Al Roma Bar Show, Gruppo Caffo trasformerà lo stand in un punto d'incontro dedicato agli operatori del settore dove miscelazione, degustazione e intrattenimento si intrecciano per raccontare i brand attraverso esperienze concrete al banco. **Cinzano** porterà in scena il rito dell'aperitivo delle **17:57**, richiamo all'anno di fondazione del marchio (1757), con il **70/30**, tramezzini e DJ set, mentre una selezione di guest bartender da Roma, Milano e Napoli interpreta i vermouth Cinzano in chiave contemporanea.

Anche **Vecchio Amaro del Capo** sarà protagonista con i cocktail di **Adam Rains**, caratterizzati dal suo stile tiki e da elementi scenografici, e con un intrattenimento dal vivo ispirato al **"Momento Ghiacciato"**, tema dell'ultima campagna televisiva del brand, che culminerà nel rituale iconico di

Amaro del Capo servito ghiacciato. Un insieme di attività pensate per coinvolgere il pubblico di professionisti e mostrare, direttamente al banco, la versatilità e le diverse occasioni di consumo dei due brand di punta.