Marco Giovani vince la terza edizione di Artisans of Taste

20230921113720headerwin-9c6ed4c6

Con il cocktail Dai-qui-si, **Marco Giovani vince la terza edizione di Artisans of Taste**, la gara di bartending promossa da Rum Diplomático. *“Penso all’innegabile amore per la tradizione, alla passione che lega il lavoro alla vita quotidiana di tutti i giorni. Riuscire a farne un valore assoluto è di per sé fondamentale. Da qui la decisione di ripartire dal valore assoluto: la famiglia”* commenta emozionato Marco Giovani.

La finale, andata in scena il 19 settembre presso Anthill a Napoli, **ha visto sfidarsi i quattro semifinalisti vincitori delle tappe andate in scena lungo tutta la penisola**: **Giovanni Fedele** del Caffè del Mare, Taranto favorito a Trani; **Samuele Verri** del Disco, Reggio Emilia vincitore della tappa di Venezia; **Marco Giovani** dell’Eclettica Cocktail Lab, La Spezia che ha trionfato a Milano, e **Edoardo Cipriani** del The Soda Jerk, Verona che ha conquistato la semifinale di Napoli.
A giudicare il poker di finalisti, i quattro bar manager dei locali ospitanti le semifinali – **Cosimo Nucera**, DaV Milano By Da Vittorio; **Lorenzo Di Cola**, Experimental Cocktail Club; **Anna Garuti**, Anthill; **Andrea Malcangio**, Ognissantino -; **Francesco Serra**, Brand Ambassador Rum Diplomático; **Giovanni Ceccarelli**, Cocktail Engineering e **Alessandra Tibollo**, giornalista freelance food and beverage.

Grazie alla vittoria, **Marco Giovani ha staccato un biglietto per Atene**, dove lo aspetta una guest e un percorso di formazione sui temi della sostenibilità e del supporto al territorio e alle comunità locali presso Line Athens, No 31 **World’s 50 Best Bars** 2022.

?LA RICETTA DEL DAI-QUI-SI

Ingredienti:
5 cl Diplomatico Planas

3 cl Uva Acerba

2 cl Glucosio d’uva

2 dash of Bitter d’acini

Polvere d’ortica

Metodo: Stir and Strain

Garnish: Foglia di limone