

Campari Bartender Competition, undicesima edizione: iscrizioni aperte fino al 28 febbraio

202502071424202025-campariacademy-camparibartendercompetition-keyvisual-4663415e

Torna, con qualche novità rispetto al passato, la Campari Bartender Competition. I partecipanti, che quest'anno hanno la possibilità di inviare le proprie ricette ([le iscrizioni chiudono il 28 febbraio](#)), sono chiamati a scegliere tra quattro temi fondamentali cui ispirarsi per iniziare il loro percorso verso la finalissima, raccontando una storia di intrigo e passione, concentrandosi sull'aspetto umano prima ancora che su quello tecnico.

In palio, per il vincitore di questa undicesima edizione, il titolo di **Campari Bartender of the Year**, un anno con Campari e Campari Academy, un'esperienza alla cerimonia dei World's 50 Best Bars e la possibilità di vivere da protagonista l'82esima Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia.

GLI SCENARI

Il drink dei concorrenti dovrà essere coerente con **uno dei quattro scenari scelti da Campari Academy**: "Un incontro che cambia tutto", nel quale il bartender è trait d'union tra personalità che si ritrovano al bar; "Un cliente misterioso", del quale il bartender interpreta desideri e carattere; "Un sapore mai provato", occasione perfetta per miscelare novità e intraprendere strade nuove con twist on classics; "Un momento di ospitalità inatteso", a sottolineare le piccole attenzioni che generano enormi emozioni.

*«Il bar per come lo conosciamo è spesso scenario di momenti indimenticabili - racconta il Campari Academy Coordinator **Luca Casale** - e il bartender ne è spesso il protagonista, perché attraverso la capacità di interpretare gusti e miscelare ingredienti permette agli ospiti di vivere attimi che diventano ricordi indelebili. Campari ha nel suo dna un'accezione di sorpresa, di allure, di intrigo: ai bartender partecipanti abbiamo chiesto di scegliere uno tra quattro scenari, per raccontare la propria esperienza*

o i propri sogni da protagonisti di momenti unici».

Sono proprio questi ricordi a essere poi raccontati e condivisi con altri ospiti, in una catena di opportunità che Campari Academy ha scelto come terreno fertile per questa edizione della [Campari Bartender Competition](#).

Alla prima fase di selezione online seguiranno le ormai tradizionali Live Selection in presenza (14-15 aprile a Milano, 16-17 aprile a Roma). *«Abbiamo ribilanciato anche i criteri di valutazione, concentrandoci sulle qualità di comunicazione, perché un bartender eccellente non deve solo saper miscelare, piuttosto deve essere capace di raccontare, ospitare, divulgare»*, prosegue Casale.

LE NOVITÀ DEL 2025

Dalle live selection si procederà poi ad assottigliare ulteriormente il campo dei partecipanti con il percorso che culminerà in semifinale e finale, in primavera.

Tra le ulteriori novità, **Campari Academy stimola i partecipanti a condividere le proprie ricette, sia sui social media** (@campariacademy_it, #CBC2025 e #CampariBartenderCompetition sono i riferimenti) **che con gli ospiti dei bar in cui lavorano:**

«Suggeriamo loro di inserire il drink con cui partecipano nelle loro drink list, magari come drink della settimana o ricetta speciale, per allenarsi con la preparazione e al tempo stesso raccogliere feedback dai consumatori, che rimangono gli unici veri giudici del lavoro quotidiano di un bartender».

LE CHIAVI PER VINCERE

Quali sono allora le chiavi per una ricetta vincente? *«Nulla deve essere lasciato al caso, deve esserci estrema attenzione al dettaglio, tra gusto, bilanciamento e racconto. È ovviamente necessario un tocco di novità, contestualizzato all'idea iniziale e al tema che viene selezionato. E infine Campari deve essere protagonista, sia in termini di storytelling che in termini gustativi»*, conclude il Campari Academy Coordinator.

Se nel 2024 fu **Alessandro D'Alessio**, del Rita's Tiki Room di Milano, a trionfare: chi sarà il prossimo Campari Bartender of the Year?