Art of Italicus Aperitivo Challenge 2025, vince Vincenzo Amorese con Primavera Spritz

20250711094856italicus-6e5baa2b

È **Vincenzo Amorese** il vincitore della settima edizione dell'**Art of Italicus Aperitivo Challenge**. Il bartender pugliese del **Bad Company 1920 di Madrid** si è aggiudicato il titolo di Global Champion 2025 nell'ambito del concorso che si è concluso questa settimana al **Blue Gin Bar di Monte Carlo**, dove dieci finalisti provenienti da **Regno Unito, Spagna, Francia, Italia, Germania, Svizzera, Ungheria, Hong Kong, Nuova Zelanda e Stati Uniti** si sono sfidati presentando la loro personale reinterpretazione dello Spritz.

Valutati da una giuria composta da **Giuseppe Gallo, fondatore e ceo di Italicus, Paloma Difford, Managing Director di Difford's Guide, e Lorenzo Antinori, fondatore di Bar Leone a Hong Kong**, ogni bartender è stato chiamato a **reimmaginare lo Spritz come veicolo di espressione artistica**, riflessione culturale e ospitalità moderna, ispirandosi ad una forma d'arte.

«Questa *sfida continua a onorare i bartender come i protagonisti del nostro settore. Ogni anno assistiamo a uno straordinario livello di gusto, sensibilità ed esecuzione tecnica, e l'attenzione di quest'anno sulla reinterpretazione dello Spritz ha rivelato fino a che punto può spingersi l'aperitivo quando è guidato dalla creatività e dalla cultura. Questa è più di una competizione. È uno spazio per imparare gli uni dagli altri, per condividere un'esperienza collettiva e per celebrare la creatività che rende il nostro settore così unico*», commenta in una nota stampa **Giuseppe Gallo**, **fondatore di Italicus.**

IL COCKTAIL VINCITORE

Dal nome **"Primavera Spritz**", ispirato all'opera di Botticelli, Amorese ha proposto una versione dello **Spritz dove Italicus Rosolio di Bergamotto si abbina allo spumante spagnolo Cava, a una soda ottenuta da una riduzione di Ipa, a un'oliva nera e a uno spray all'essenza al Rosolio.** Unendo

eleganza classica a uno spirito contemporaneo, il cocktail vincitore riflette la tendenza di proporre drink a bassa gradazione alcolica utilizzando tecniche avanzate di miscelazione.

Con il titolo di **Italicus Bar Artist of the Year 2025**, il bartender intraprenderà un **programma di mentorship costruito su misura**, avrà accesso ai principali **eventi internazionali del mondo della bar-industry e collaborerà direttamente con il giudice Lorenzo Antin.**

«*Partecipare all'Art of ITALICUS Aperitivo Challenge è stata un'esperienza unica. Ho cercato di creare un cocktail bilanciato, capace di sorprendere grazie a un tocco di creatività. Mi sento onorato di entrare a far parte della famiglia ITALICUS e sono entusiasta di proseguire il mio percorso professionale partecipando al programma di mentorship*», dichiara **Amorese.**

SECONDO E TERZO POSTO

Il secondo posto è stato assegnato a **Connan Henry-Madden, bartender di "un bar avec des formes pour nom" a Bordeaux**, con il suo cocktail **Contemporary Spritz.** Esplorando il significato del termine "contemporaneo", Henry-Madden ha saputo fondere tradizione e innovazione in una combinazione di soda alla nocciola e Lambrusco Grasparossa, omaggiando lo Spritz.

Al terzo posto si è classificata **Jelena Bulatovskaja, del Sexy Fish di Londra, che ha rappresentato il Regno Unito con Da Punto A Dotto, un drink ispirato all'arte dell' artista giapponese Yayoi Kusama**. Omaggiando l'estetica minimalista giapponese e la cultura dell'aperitivo, la sua creazione unisce ITALICUS a sakè naturale, cordiale alla pera Nashi, idrolato di Suze e timo.