Gruppo Caffo apre le selezioni della Capo Cocktail Competition 2025

20251017174833fabriziotacchi-caffo-3a37a9ea

Prende il via la **Capo Cocktail Competition 2025**, la sfida firmata Vecchio Amaro del Capo che invita tutti i bartender a esprimere la propria creatività reinterpretando in versione cocktail una delle referenze più amate d'Italia.

La Capo Cocktail Competition 2025 farà tappa a Caserta, Roma e Milano, prima della grande finale prevista all'inizio del 2026 nella storica Distilleria F.lli Caffo di Limbadi, in Calabria. Si parte da Caserta il 27 ottobre, con termine per l'invio delle ricette fissato al 20 ottobre. La sfida si sposterà poi a Roma il 18 novembre, con candidature aperte dal 30 ottobre al 10 novembre, per concludersi a Milano il 1° dicembre, con invio delle ricette dal 3 al 20 novembre.

Al termine delle semifinali, il vincitore assoluto sarà proclamato **Official Vecchio Amaro del Capo Bartender** e rappresenterà il brand al **Bar Convent di Berlino 2026**.

«*Vecchio Amaro del Capo è famoso per essere gustato ghiacciato a -20°C e altrettanto popolare per la sua versatilità, che lo rende vero protagonista in ogni momento di convivialità* - dichiara **Nuccio Caffo**, Amministratore Delegato di Gruppo Caffo 1915 -. *Con la Capo Cocktail Competition vogliamo dare spazio alla creatività e all'estro dei concorrenti, ingredienti fondamentali per creare cocktail nuovi e sorprendenti, capaci di esaltare il gusto autentico del nostro amaro*».

Il tema scelto per questa prima edizione è "Territorio", un invito rivolto ai partecipanti a valorizzare i sapori e i prodotti delle proprie origini, reinterpretandoli in abbinamento a Vecchio Amaro del Capo - disponibile nelle versioni Classico, Piccante o Riserva - per dar vita a drink originali e identitari. « *Abbiamo voluto accendere una nuova luce su Vecchio Amaro del Capo, mostrando come la sua qualità e complessità lo rendano perfetto anche in miscelazione* - commenta **Fabrizio Tacchi**, Spirits & Amaro Ambassador di Gruppo Caffo 1915 -. *Oltre essere una gara, la Capo Cocktail Competition sarà un laboratorio di idee e creatività, dove professionisti e appassionati potranno confrontarsi e dare*

vita a cocktail che, un domani, potrebbero diventare iconici».

Le ricette dovranno essere inviate all'indirizzo **capocompetition@caffo.com**. Solo le candidature complete verranno ammesse alle selezioni. Ogni ricetta dovrà prevedere almeno 30 ml di Vecchio Amaro del Capo, potrà includere fino a un massimo di quattro ingredienti complessivi, di cui uno soltanto realizzato in casa (homemade). La giuria valuterà i drink in base a presentazione, storytelling, gusto e originalità, premiando le proposte più creative e coerenti con lo spirito della competizione. I primi tre classificati di ogni semifinale accederanno alla finalissima in distilleria, dove una giuria di esperti decreterà il vincitore.