Agavesito Cocktail Experience 2026: pensavo fosse il solito concorso, invece ho assistito alla masterclass più bella della mia vita

20260412171008agavesitofotogeneralinapoli-2copia

Tre tappe, nove finalisti e un'idea precisa di cultura dell'agave: la prima edizione di Agavesito Cocktail Experience si chiude il 13 aprile con la finale nazionale. Al centro non c'è solo una competizione, ma un tema cruciale per il mercato italiano: rendere replicabile e comprensibile il linguaggio dei distillati d'agave dietro al bancone

Confesso che ci sono andata con un certo scetticismo. Un'altra competition su Tequila e mezcal, l'ennesimo brand che cerca visibilità attraverso un concorso per bartender: questo mi aspettavo da Agavesito Cocktail Experience 2026, ideata dal team de La Punta Expendio de Agave di Roma. Poi Roberto Artusio e Cristian Bugiada hanno iniziato la masterclass e, nel giro di quarantacinque minuti, ho capito che stavo assistendo a qualcosa di diverso. Non una presentazione di prodotto. Un atto d'amore verso una pianta millenaria, raccontato da chi quella pianta la conosce davvero: con le mani, con i piedi, con anni di viaggi nelle palenque del Messico più remoto.

Non è un caso che la masterclass parta dal territorio prima ancora che dal prodotto. Per Artusio e Bugiada il punto non è il distillato in sé, ma la relazione tra pianta, geografia e cultura produttiva. Il Messico, spiegano, è un continente in miniatura: oltre 6.000 chilometri da nord a sud, climi desertici e tropicali che convivono, catene montuose che creano condizioni radicalmente diverse di crescita per l'agave. È qui che nasce il concetto di terroir applicato ai distillati d'agave, un parallelo che La Punta utilizza da anni per rendere comprensibile al pubblico italiano un universo ancora poco codificato.

Un prodotto nato da un problema reale

Agavesito non nasce come esercizio di branding, ma come risposta a una criticità tecnica ben nota a chi lavora dietro il bancone. È uno sciroppo d'agave ready-to-use, biologico al 100%, concepito da Cristian Bugiada, Roberto Artusio e Claudio Sblano per risolvere un problema concreto: il miele d'agave puro è instabile in miscelazione. Nella masterclass, Artusio spiega la questione con la chiarezza di chi ha passato anni a studiare la chimica del fruttosio in shaker. Il fruttosio puro lavora in senso contrario all'alcol durante il raffreddamento, rendendo il bilanciamento del cocktail una variabile difficile da controllare. La soluzione è tagliare il miele d'agave con saccarosio, portandolo a 71 gradi Brix: più alto di uno sciroppo standard (62–64°Bx), leggermente inferiore al miele grezzo (74°Bx), con l'aggiunta di aromi che richiamano il profilo organolettico dei distillati d'agave: note mandorlate, agrumate, floreali. Il risultato è uno sciroppo che non si compatta nel freddo, non si disperde sulle pareti dello shaker ed esalta gli aromi dei distillati d’agave invece di neutralizzarli.

Il ragionamento nasce anche da un’osservazione concreta sul servizio. «*Se ordini un Negroni, il bartender ti chiede quale gin vuoi, quale vermouth, quale bitter. Se ordini un Margarita, spesso nessuno si pone il problema del bilanciamento*», spiega Artusio. Eppure il Margarita è tra i cocktail più bevuti al mondo e rappresenta, per molti clienti, il primo punto di contatto con i distillati d’agave. Standardizzare la componente zuccherina significa rendere replicabile un cocktail iconico e contribuire alla diffusione consapevole della categoria. La prova del nove? Simon Difford, uno dei critici spirits più autorevoli al mondo, dopo averlo assaggiato ha suggerito di portare il dosaggio a 17,5 ml per il Tommy's Margarita. «Cazzo aveva ragione», ha commentato Artusio. Da quel giorno, alla Punta, si usano 17,5 ml.

Il format: dalla selezione online fino al Messico

La struttura della competizione riflette la filosofia del progetto: ambiziosa ma coerente. Le iscrizioni online sono rimaste aperte da novembre 2025 al 23 gennaio 2026, raccogliendo 170 partecipanti. Ogni iscritto ha presentato una ricetta originale con almeno 10 ml di Agavesito; chi ha voluto ottenere un punteggio aggiuntivo ha potuto pubblicare un reel Instagram con una propria interpretazione del Tommy's Margarita.

Una giuria selezionata ha poi scremato le candidature in tre semifinali geografiche: Milano (2 marzo, Rita’s Tiki Room), Napoli (16 marzo, Randagi) e Firenze (30 marzo, Papa Doble). Ogni tappa ha promosso tre bartender alla finale nazionale del 13 aprile a Roma, presso La Punta Expendio de Agave. La posta in gioco è alta: i tre migliori voleranno in Messico a settembre 2026 per la finalissima. Dodici giorni tra bar iconici, palenque e mercati locali, con la consegna di creare un cocktail utilizzando materie prime selezionate sul posto. Il vincitore diventerà rappresentante ufficiale di

Agavesito nei principali eventi internazionali di mixology.

Le semifinali: tre città, tre identità

Non ho potuto assistere alle semifinali di persona, ma i resoconti pubblicati su Bartales raccontano una storia precisa: quella di bartender che hanno utilizzato il distillato d'agave non come ingrediente di servizio, ma come materia narrativa. Le ricette mostrano una generazione che considera l'agave un linguaggio contemporaneo della miscelazione italiana, non una semplice suggestione esotica.

La prima semifinale, al Rita's Tiki Room di Milano, ha definito il perimetro culturale del progetto: l'agave come materia agricola e identitaria. I tre drink selezionati raccontano un dialogo tra territorio italiano e immaginario messicano, dove tecnica contemporanea e memoria rurale si intrecciano. **Emanuele Magro**, bartender dello Stilla Cocktail Bar di Brescia, ha presentato *Tierra*: Tequila blanco Defrente lavorata in fat wash al burro e salvia, succo di lime fresco e Agavesito. Una struttura in cui la tecnica del fat wash introduce morbidezza e profondità erbacea, mantenendo al centro la riconoscibilità dell'agave. **Jacopo Lancerin**, co-bar manager del CuCù di Bassano del Grappa, ha presentato *Mi Tierra*: Mezcal El Occidental Guerrero, Agua de Tierra e Agavesito. Il concetto di terra diventa ponte culturale tra la milpa mesoamericana e la tradizione agricola veneta, trasformando il drink in un racconto simbolico sul rapporto tra uomo e suolo. **Ugo Attianese**, bartender del Mag Café di Milano, ha presentato *Pequeño Hasta La Fecha*: Mezcal Del Maguey Vida Puebla, mole alla nocerina homemade, succo di lime fresco e Agavesito. Un drink che lavora sulla memoria personale e sulle radici del gusto, trasformando ingredienti della tradizione campana in un linguaggio coerente con la cultura dell'agave.

A Napoli, **Alessandro Di Palo**, bartender di Hugo, ha presentato *Miezzo*: Tequila Blanco 100% agave, Agavesito, salsa mole costruita su acqua di pomodoro arrostito, infusione di banana, aglio nero, cipolla, fava di cacao e chilhuacle negro, con una crusta di polvere di Agavesito, pomodoro e sale. Un ponte diretto tra il golfo di Napoli e Oaxaca. **Giovanni De Gaetano**, bartender di 50 Spirito Italiano a Pagani, ha portato *Raices de Corazon*: Tequila, mezcal, cold brew di arabica 100% e Agavesito. Una composizione essenziale, dove ogni ingrediente diventa dichiarazione d'intenti. **Alessandro Giusto**, bartender di Sartoria a Palermo, ha chiuso con *El Camino*: mezcal, infusione acida di acqua di pomodoro Pachino con peperoncino, aglio rosso, acqua di mandorla e basilico, più acido citrico e ascorbico, bilanciati da Agavesito. L'Italia mediterranea che abbraccia il Messico senza forzature.

Se a Napoli si è respirata la contaminazione mediterraneo-messicana, a Firenze i tre finalisti promossi al Papa Doble raccontano storie di tecnica e ricerca. **Mattia Murè**, bartender del Circolo degli Illuminati di Roma, ha convinto con *Perro no como Perro*: Tequila Seis Escaladores, succo di peperone spicy cotto a bassa temperatura, lime fresco e Agavesito, con crusta di sale Maldon. **Sebastiano Spinoni**, titolare di Antidoto a Brescia, ha presentato *Uno Màs*: Tequila Camarena Silver, liquore artigianale al mais, peperoncino e avocado, lime, Agavesito e soluzione salina, con un nachos al guacamole come garnish. **Lorenzo Siri**, bartender del Mostro di Roma, ha chiuso con *Nahual*: Tequila Altos e Agavesito Cola homemade costruita su cold brew di caffè arabica messicano, infuso speziato a bassa temperatura con cannella, anice stellato, noce moscata, coriandolo, fave di cacao e vaniglia. Una cola concettuale costruita su ingredienti reali.

Il 13 aprile la finale a Roma

Le ricette emerse nelle selezioni di Milano, Napoli e Firenze confermano quanto la cultura dell'agave stia diventando sempre più strutturata anche nel mercato italiano. Il 13 aprile, a Roma, ogni finalista dovrà presentare un cocktail inedito con un distillato d'agave mystery e almeno 10 ml di Agavesito, seguito da una prova orale sulla cultura dell'agave. La giuria valuterà equilibrio, creatività, tecnica e coerenza con il tema agave. Ma il vero metro di misura sarà la capacità di trasformare ogni sorso in una storia. La giornata si articolerà in due momenti: dalle 14 la competition on stage; dalle 20 la guest dinner firmata dallo chef messicano **Daniel Diaz**, *Daje de Tacos, Daje de Punta*, seguita dalla proclamazione dei vincitori. Un dialogo tra cucina e miscelazione coerente con l'identità del progetto. Alla serata parteciperà anche l'Ambasciatore del Messico in Italia: un segnale di come questa competizione abbia già superato i confini del settore.