Al via il Certosa Spirits Festival: tre giorni dedicati a distillati e liquori

scritto da Redazione Spirits Meridian | 14 Giugno 2024



Certosa Spirits Festival: la rassegna dedicata a distillati, amari e liquori che avrà luogo in Campania dal 15 al 17 giugno 2024, nello splendido scenario della Certosa di San Lorenzo a Padula, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni.

Durante la tre giorni, organizzata dai Monaci Digitali in collaborazione con i produttori locali di spiriti e finanziata dal Gal Vallo di Diano, si alterneranno interventi di esperti del reparto **food and beverage**, ospiti **musicali** e personalità dell'intrattenimento, con lo scopo di ricreare, all'interno della manifestazione, un'esperienza di festa per tutti i pubblici.

I numeri della prima edizione

Il vasto programma della rassegna prevede **9 masterclass, 5 workshop, 2 laboratori**, ma soprattutto spettacoli, musica e tanta gastronomia.

All'evento saranno presenti molte aziende del beverage provenienti da diverse regioni italiane. In totale, la prima edizione del Certosa Spirits Festival accoglierà 33 produttori artigianali di bevande alcoliche, pronti anche a far degustare gratuitamente ai visitatori del Certosa Spirits Festival oltre 100 prodotti.

Gare, workshop, show cooking e laboratori

Il pubblico avrà l'occasione di assistere alla "***Mixology Competition***", una vera e propria gara tra 16 bartender italiani che, davanti a una giuria internazionale, realizzeranno ricette originali legate al territorio, per aggiudicarsi il primo premio del valore di mille euro.

Nel corso della rassegna ci saranno anche **due show cooking** che trasformeranno gli spiriti in un'esperienza gastronomica da ricordare. Gli chef stellati Vitantonio Lombardi e Cristian Torsiello, infatti, delizieranno i partecipanti alle loro masterclass con creatività, senso estetico e tanta tecnica, preparando dei piatti che hanno sempre come obiettivo quello di promuovere i prodotti tipici del territorio.

La quota di iscrizione ai due eventi sarà totalmente devoluta in beneficenza alle associazioni "**La Bottega dei Semplici Pensieri ODV**" e "**Insieme Possiamo**", ospiti del festival con lo scopo di promuovere i valori dell'inclusione.

A questo proposito, i ragazzi della "Bottega dei Semplici Pensieri", saranno i protagonisti, a partire dalle ore 19, del momento "Brindisi Solidale".

Tra le novità, anche un **workshop gratuito di co-progettazione**

di una drink list, dal titolo “Vallo a Bere”, a cura di Orme Sharing & Research. In particolare, bartender, designer, grafici, illustratori, camerieri e operatori del food & beverage, nell’ambito del Certosa Spirits Festival, esploreranno il territorio del Vallo di Diano per creare, sotto la guida di Vincenzo Pagliara, considerato il miglior bartender d’Italia, una drink list che racconti, anche attraverso una specifica immagine visiva, l’autenticità e le caratteristiche sensoriali di un’area che vanta una delle biodiversità vegetali più vaste d’Europa e rappresenta un tesoro di erbe aromatiche e spezie, ingredienti cardine per la produzione di spirits, un tempo sapientemente utilizzate dai monaci del monastero padulese per la produzione di antichi liquori.

Sempre nell’ambito dei laboratori formativi, sono previsti anche **workshop specifici sul mondo del bartendering**, condotti da Vincenzo Pagliara, eletto nel 2022 World Class Italian Bartender of The Year e premiato come Best Italian Bartender 2023 al Roma Bar Show, da Antonio Esposito, trainer & beverage consultant e fondatore dell’Azoth Academy, e dal bartender Giovanni Franza che, partito dal territorio del Vallo di Diano, ha conquistato il Nord Europa e oggi, oltre ad occuparsi di menu engineering per la catena del Pulitzer Hotel, è brand ambassador di amaretto Adriatico per il Benelux.

Tra gli workshop, inoltre, ci saranno quelli del professore **Vincenzo De Feo**, ordinario di Botanica farmaceutica all’Università di Salerno e del professore Nicola Di Novella, naturalista, che illustrerà le spezie e le botaniche che caratterizzano il Vallo di Diano.

Nella giornata del 17 giugno, che sarà più indirizzata agli operatori ed esperti del settore, i workshop saranno a cura di Monaci Digitali, con focus su societing e sostenibilità, e di Edoardo Schiazza, presidente dell’Associazione Amaro D’Italia e Amaroteca, con un intervento di carattere culturale sulla

produzione italiana di amaro, unicum nel contesto europeo.

Nella giornata conclusiva del Festival, chiuderà la sessione dedicata ai workshop il Co-founder, autore e regista della famosa factory e casa di produzione Casa Surace, Simone Petrella, con un workshop sulla progettualità di una campagna di comunicazione di marketing territoriale, dalla realizzazione di un video all’ideazione del format live Sagra Surace, l’evento gastronomico e di spettacolo ideato e realizzato dal noto collettivo.