

Marco Giovani dell'eclettica Cocktail Lab di La Spezia vince la terza edizione di Artisans of Taste

scritto da Redazione Spirits Meridian | 20 Settembre 2023



Marco Giovani vince la terza edizione di Artisans of Taste 2023, la gara di bartending promossa da **Rum Diplomático**, con il **cocktail Dai-qui-si**, la rivisitazione della ricetta Tramonti già vincitrice della semifinale di Milano dello scorso 19 giugno. Drink fresco capace di bilanciare le note citriche con i sentori floreali e fruttati, questa ricetta *no waste* valorizza ogni componente dell'uva, protagonista nel bicchiere, dall'acino alla buccia. Un cocktail che è anche un viaggio nel tempo, nelle tradizioni e nella storia familiare del vincitore.

Emozionato per la vittoria, Marco Giovani commenta: “Penso all’innegabile amore per la tradizione, alla passione che lega il lavoro alla vita quotidiana di tutti i giorni. Riuscire a

farne un valore assoluto è di per sé fondamentale. Da qui la decisione di ripartire dal valore assoluto: la famiglia".

La **finale**, andata in scena il 19 Settembre presso **Anthill** a **Napoli**, ha visto sfidarsi i quattro semifinalisti vincitori delle tappe andate in scena lungo tutta la penisola: Giovanni Fedele del *Caffè del Mare*, Tarantofavorito a Trani; Samuele Verri del *Disco*, Reggio Emilia vincitore della tappa di Venezia; Marco Giovani dell'*Eclettica Cocktail Lab*, La Spezia che ha trionfato a Milano; e Edoardo Cipriani del *The Soda Jerk*, Verona che ha conquistato la semifinale di Napoli.

A giudicare il poker di finalisti, i quattro bar manager dei locali ospitanti le semifinali – Cosimo Nucera, DaV Milano By Da Vittorio; Lorenzo Di Cola, Experimental Cocktail Club; Anna Garuti, Anthill; Andrea Malcangio, Ognissantino -; Francesco Serra, Brand Ambassador Rum Diplomático; Giovanni Ceccarelli, Cocktail Engineering e Alessandra Tibollo, giornalista freelance food and beverage.

Grazie alla vittoria, Marco Giovani ha staccato un biglietto per Atene, dove lo aspetta una guest e un percorso di formazione sui temi della sostenibilità e del supporto al territorio e alle comunità locali presso [Line Athens](#), No 31 World's 50 Best Bars 2022. La filosofia del locale, nato dall'incontro tra Vasilis Kyritsis e Nikos Bakoulis, cofondatori del The Clumsies di Atene – No 19 World's 50 Best Bars 2022 -, e di Dimitris Dafopoulos, cofondatore di Three Cents, oltrepassa le regole e i confini della mixology tradizionale e si incentra su una visione comune della sostenibilità, dai prodotti ai processi fino alle persone.