

Cronaca

07 Luglio 2025

Luca Losurdo miglior spillatore di birra d'Italia

Ha vinto la Heineken® Masterclass e andrà ai mondiali ad Amsterdam



07 Luglio 2025

Luca Losurdo è il vincitore della Heineken® Masterclass 2025, la sfida che ha visto protagonisti 16 spillatori professionisti tenutasi il 3 luglio scorso presso Santeria Toscana a Milano. L'evento ha trasformato una serata di competizione in un omaggio al servizio perfetto e alla spillatura di Heineken®.

Durante la finale, i partecipanti si sono messi alla prova in tre sessioni di spillatura seguendo i cinque passaggi fondamentali dello Star Serve Heineken®: risciacquo, spillatura, taglio della schiuma, controllo e servizio, il tutto eseguito con il bicchiere e il sottobicchiere ideali. Una giuria interna ha valutato e votato ogni singola esecuzione, selezionando una prima selezione di 8 finalisti, poi i 4 migliori che si sono giocati la super finale.

Il vincitore si è aggiudicato un viaggio esclusivo ad Amsterdam e l'opportunità di rappresentare l'Italia al Draught Master, la prestigiosa competizione internazionale riservata ai migliori spillatori di birra al mondo. Losurdo, 25 anni, è il barman all'Amsterdam Pub di Marina di Ravenna (RA). Appassionato di birra dal 2022, quando partecipò ad un master di spillatura di HEINEKEN Italia a Casal Borsetti, ha scelto il bancone per la voglia di stare a contatto con le persone e rendere felici i clienti.

La Masterclass rappresenta il momento culminante di un percorso formativo avviato in primavera, che ha coinvolto oltre cinquanta locali e punti di consumo in tutta Italia. Un'iniziativa nata per perfezionare la tecnica di spillatura Heineken® e valorizzare il servizio, attraverso un approfondimento completo: dagli ingredienti al processo produttivo, dalla gestione dell'impianto alla qualità della schiuma, fino alla presentazione perfetta al cliente.

"In HEINEKEN crediamo fortemente nella responsabilità di promuovere la cultura della birra in Italia e nel ruolo cruciale della formazione, elementi che passano soprattutto attraverso l'eccellenza nel servizio e nella spillatura – dichiara Petros Papageorgiou, On Premise Sales Director di HEINEKEN Italia –. Una birra ben spillata è molto più di un gesto tecnico: è il segno tangibile della competenza e della professionalità di chi lavora dietro al bancone, della sua capacità di valorizzare il prodotto, raccontarlo al

cliente, abbinarlo correttamente e gestirlo in modo consapevole. Dall'altra parte, per il consumatore, una birra servita a regola d'arte è l'indicatore immediato della cultura birraria di un locale e dell'attenzione che riserva ai dettagli che fanno la differenza. La chiave per il futuro sarà continuare a investire nella formazione: quanto più cresce la cultura di prodotto nel canale Ho.Re.Ca. e quanto più riusciamo a creare una sinergia vincente tra noi e i nostri partner, tanto più i consumatori potranno vivere un'esperienza autentica, completa e coinvolgente. Siamo orgogliosi del successo di questa edizione della Masterclass, ma soprattutto di aver celebrato il valore dei professionisti che ogni giorno si dedicano al servizio perfetto del prodotto".

HEINEKEN produce birra in Italia da oltre 50 anni, è presente sul territorio con i 4 birrifici di Comun Nuovo (BG), Assemini (CA), Massafra (TA) e Pollein (AO) e con un network distributivo - Partesa - specializzato nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca. che opera con centri logistici su tutto il territorio. Con più di 2.000 dipendenti, HEINEKEN è oggi il primo produttore di birra nel nostro Paese, dove produce e commercializza più di 7 milioni di ettolitri di birra, investendo in innovazione e sviluppo. Attraverso il piano "Brew a Better World" HEINEKEN integra la Sostenibilità al business, creando valore per l'azienda, la società e l'intero pianeta. Il Gruppo HEINEKEN in Italia: <https://www.heinekenitalia.it>

□

© *copyright la Cronaca di Ravenna*