



# bargiornale.it

Abbonati

Iscriviti alla newsletter



BARITALIA

BARAWARDS

I NOSTRI EVENTI

CORSI

ARTICOLI PIÙ LETTI

dolcegiornale



Ristoranti

BAR ALBUM

BAR TREND

BARGIORNALE.TV

IL BIBLIOTECARIO

IN VETRINA

COME FARE



Home &gt; Baritalia &gt; Degustazioni, assaggi, dimostrazioni: a Baritalia Hub le ultime novità del mondo bar

## Degustazioni, assaggi, dimostrazioni: a Baritalia Hub le ultime novità del mondo bar

4 settembre 2017

Condividi su Facebook

Tweet su Twitter

G+

p



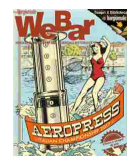
Prendete nota. Il 25 e 26 settembre alla Fiera del Levante di Bari prende il via la seconda edizione di Baritalia Hub, il nostro boutique bar show ricco di concorsi, dimostrazioni e seminari. Moltissime le aziende del mondo beverage, food e delle attrezzature che saranno presenti nei 2000 mq di spazio espositivo. Nei vari "salottini" dedicati tanti grandi nomi del mondo bar impegnati a far conoscere (e provare) ai loro colleghi le ultime novità di prodotto,



Edicola web



e-magazine



Twitter

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

i nuovi cocktail, gli abbinamenti più interessanti.

Tra cibi da assaggiare, bevande alcoliche e non da degustare, cocktail da provare e attrezzature da scoprire saranno tantissime le opportunità di scoprire nuove idee per il proprio locale.

Ecco nel dettaglio cosa vi aspetta a Baritalia Hub.

## ASSAGGI E SHOWCOOKING

**Consere Italia.** Uno chef illustrerà la nuova gamma *Food Bar*, che comprende soluzioni per la pausa pranzo (a marchio Valfrutta e Cirio) e per l'aperitivo (a marchio Valfrutta e Apé). Saranno preparati piatti veloci e proposti in degustazione.

**Cupiello.** Degustazione di croissant, tortine muffin e ciambelle. Il personale dell'azienda fornirà informazioni su materie prime e ingredienti e consigli e idee per la preparazione e il servizio dei prodotti

**Dimarno Group / San Giorgio.** La linea vegana Morgano, i prodotti senza glutine, i cornetti al lievito madre Mamita, i già cotti (ciambelle, krapfen e sfoglie con farciture innovative) firmati San Giorgio saranno proposti in assaggio dagli chef del servizio Mr. Mimmo.

**Lona.** Assaggi di Lotus Biscoff, l'originale biscotto caramellato prodotto dall'azienda belga Lotus Bakeries. Una specialità di pasticceria distribuita monodose, priva di latte, uova e burro, e perfetta per accompagnare il caffè.

**McCain Food Service Italia.** In vetrina le nuove referenze di appetizer che completano la gamma di finger food a base di verdure, formaggio e pollo. In degustazione anche le patatine di "nuova generazione" e altri pezzi forti dell'assortimento.

**Orogei.** Cavolo Riccio Kale, Finger Burger Vegetariani e Crema di Ceci, le tre nuove referenze per il canale bar, saranno proposte in degustazione con ricette creative e salutari per offrire spunti e idee per ogni momento di consumo.

**Rispo Alimenti Surgelati.** Degustazioni delle specialità gastronomiche pre fritte per l'aperitivo, tra le quali i nuovi Bocconcini Panati di mozzarella di bufala campana Dop.

**Soavegel.** Presso l'Ape Hour degustazione di alcune referenze della gamma di specialità Happy Mix e della nuove linea mare, con alici e cozze panate.

**Surgital.** Presentazione e degustazione della gamma Fiordiprimi, con oltre 40 referenze tra primi e secondi pronti surgelati in monoporzione. Uno chef Surgital mostrerà come valorizzare il prodotto e personalizzare l'offerta

**Unichips Italia.** Riflettori sul progetto Scatena l'aperitivo (abbinamento di cocktail con stuzzichini serviti sulla patatina), che sbarca a Bari; i bar interessati potranno registrarsi e assaggiare le ricette di Roberto Valbuzzi e Bruno Vanzan.

**Vandemoortele.** In degustazione diverse tipologie di prodotti da forno, con tante idee e suggerimenti per creare il panino perfetto e altre possibilità di servizio. In assaggio anche le

ITALICUS - Rosolio  
@ItalicusRDB  
@hannaleeny @MrGiuseppeGallo  
@bargiornale @totc Thank you!!  
10:35 · 31 luglio 2017 · Ritwittato da bargiornale

Segui @Bargiornale

Facebook

**Redazione Bargiornale**  
15 hours ago

Tecniche, formule e trucchi per drink a basso tenore alcolico



Sarai in Fiera a Berlino?

Scarica il Programma da Questa Pagina e Incontriamoci. Cerchiamo Partner! [fabelli.pagademio.co](http://fabelli.pagademio.co)

GRANDI PRESTAZIONI  
PER IL TUO BAR



Articoli più letti



Cioccolata, creme e tè per la caffetteria moderna  
29 agosto 2017



Kaitlyn Stewart regina del Diageo Reserve World Class  
29 agosto 2017

referenze coinvolte nel concorso Artista del panino 2017



Il manuale per la produzione di  
ghiaccio alimentare  
30 agosto 2017

## **DEGUSTAZIONI, COCKTAIL, TASTING SUL CAFFÈ**

**Acqua Minerale San Benedetto-Schweppes.** Degustazioni della linea Schweppes Premium Mixer dedicata alla mixology, nei gusti tonica, tonica pepe rosa, tonica ginger e cardamomo, tonica fiori d'arancio, lavanda, con focus sulla novità Hibiscus.

**Campari Academy.** Focus sulle attività del Campari Academy Truck, la scuola di bartending itinerante, e sull'offerta formativa dedicata ai professionisti del settore, dai corsi del percorso standard al Barmaster (percorso accademico).

**Cedral Tassoni Spa Salò.** Oltre alla Cedrata si degusteranno gli altri premium beverage, Tonica Superfine, Fior di Sambuco, Mirto in Fiore, e l'intera linea di liquori prodotti dalla casa, proposti anche in diversi cocktail preparati al momento.

**Distilleria Bonaventura Maschio.** Degustazione di cocktail con i prodotti della nuova linea Mixing Heart dedicata all'alta miscelazione, tra cui il Gin Puro, overproof realizzato anche in 4 varianti di bottigliette con vaporizzatore (Puro +).

**Distilleria F.Ili Caffo.** Sarà mostrata la versatilità di Vecchio Amaro del Capo, Vecchio Amaro del Capo Riserva del Centenario, Liguorice e San Marzano Borscie il loro utilizzo in miscelazione. Degustazione dei prodotti e di drink

**Fabbri 1905.** Sarà presentato in anteprima assoluta un nuovo sciroppo dedicato alla mixology, che va ad aggiungersi al Marendry, il bitter all'Amarena. Alessandro Cattani farà degustare drink a bassa gradazione alcolica e analcolici.

**F.Ili Gancia.** In degustazione i prodotti del portfolio F.Ili Gancia: Russian Standard Vodka (Original, Gold, Platinum e Imperial), i Vermouth Gancia (Bianco, Dry e Rosso), la linea Galliano con la novità Galliano L'Aperitivo, Damrak Gin e Pinot di Pinot.

**Kkerly Group.** In degustazione l'exciting drink Kkerly, realizzata con concentrato di melograno, senza aggiunta di additivi, priva di glutine e adatta anche a consumatori vegani

**Lucano.** Amaro Lucano e Amaro Lucano Anniversario saranno la base per la realizzazione di originali cocktail del bartender Luca Cinalli. In degustazione le altre referenze della linea Anniversario (Sambuca, Cordial Caffè, Limoncello).

**Martini.** Daniele Pons, Mauro Lotti e Nicola Ruggero guideranno la degustazione di Riserva Speciale Ambrato e Rubino e di Riserva Speciale Bitter.

**Molinari.** I Molinari ambassador, Salvo Longo ed Emanuele Bruni, vincitori delle prime due edizioni di Bartendency, il contest di Fox Tv, illustreranno come degustare la Molinari extra. Protagoniste anche la vodka Tovaritch e il London dry gin MG.

**Nonino Distillatori.** Degustazione di Aperitivo Nonino Gianola Style, ideato per i 120 anni di attività delle Distillerie. In assaggio le storiche grappe, tra cui le Monovitigno, e la nuova Nonino 41° Selezione Orazio. Guest del salottino Salvatore Calabrese.

**Olibar.** Saranno proposte le novità di prodotto: due bevande del benessere, ricche di proprietà funzionali e senza glutine, lattosio e grassi idrogenati, tre cioccolate calde

monorigini della linea Back to Origins, gli snack e le tisane.

**Saicafe.** Il trainer Sca Gianluca Lavacca approfondirà il tema degli speciality coffee: dai metodi di estrazione ai segreti della perfetta tecnica di preparazione, dagli aspetti sensoriali al servizio, dalla scelta del caffè alla comunicazione.

**Strega Alberti Benevento.** Un viaggio negli oltre 150 anni di storia del Liquore Strega, di cui verranno esposti ingredienti e metodi di produzione. Il bartender Alex Frezza realizzerà e farà gustare alcune sue originali creazioni a base "dell'elisir giallo".

**Tek Bar.** Degustazioni con Giffard, Q Vermouth, Imea Gineprina, Windspiel, Lord Of Barbes, Pierde De Almas, Five Lakes, Myagkov, Gold of Mauritius, Journeyman, Meyer's Bitter, Goldberg. Con Oscar Quagliarini.

**Tobiaco.** Verranno illustrate caratteristiche e profili di gusto della gamma di miscele Tobiaco con la preparazione di espressi proposti in assaggio

**Veronero Caffè - Incipit.** Presentazione dei nuovi caffè speciali San Nicola e Verosotto e dimostrazioni a cura di Davide Spinelli e Davide Cobelli su tecnica di estrazione del caffè, espresso e filtro, pulizia della macchina, corretti movimenti del barista nel preparare le bevande.

**Zafferano Distribuzione.** Blacwell Rum, Mezcales De Leyenda e Gin Lane sono i tre brand del ricco portfolio di prodotti importati e distribuiti in esclusiva che l'azienda porterà nel salottino e proporrà in degustazione

## **DIMOSTRAZIONI DI ATTREZZATURE E SERVIZI**

**Frigomeccanica.** Gli esperti dell'azienda illustreranno l'ampia gamma di soluzioni (banchi, vetrine), e servizi, come l'assistenza al progetto, per l'arredo bar, per creare un locale dove la funzionalità si sposa con un alto valore estetico.

**Ing. Napoli & C. - Industrie Riunite.** Protagonisti la macchina per espresso con tecnologia a leva Regina e il caffè Don Fernandos in diverse miscele in grani. Ne verranno spiegate caratteristiche e proprietà e verranno proposte degustazione di espresso

**La Marzocco Italia.** Workshop interattivi sul modello La Marzocco strada av abr: dal funzionamento alle degustazioni di espressi preparati con diversi rapporti di estrazione (auto brew ratio). Al pomeriggio cocktail a base di espresso.

**Rg Commerciale.** Focus sulle attrezzature per il bartending (jigger, shaker, strainer, mixing glass, bar spoon, pestelli, stampi per il ghiaccio, kit barman), parte del vasto campionario di strumenti per il bar.

**Sirman.** I tecnici dell'azienda forniranno informazioni sulla gamma di attrezzature per il bar, che comprende, tra l'altro, affettatrici, forni a microonde, forni a convezione, cutter, frullatori, piastre a induzione.

**Sky.** Sarà presentata l'offerta dedicata al mondo bar, ricca di eventi in esclusiva che valorizzano il business del locale e attirano gli appassionati di ogni sport. Prevista una promozione speciale per i visitatori di Baritalia Hub.

**Vetriere Riunite.** Sarà presentata la nuova linea dedicata al mondo della mixology Mix & Co, sviluppata in collaborazione con il bartender Flavio Angiolillo, con bicchiere da cocktail, mixing glass e accessori quali lo stirrer e lo strainer.

TAG [assaggi](#) [baritalia](#) [Baritalia Hub](#) [degustazioni](#) [tasting](#)

CONDIVIDI

[tweet](#)[Leggi anche](#) Dello stesso autore

Baritalia Hub: il 25-26 settembre a Bari i grandi nomi del mondo del bar



I Top Event di Baritalia Hub: sfide tra campioni di cocktail e caffè



Grande festa a Milano per il lancio del nuovo Martini Riserva Speciale Bitter

**Lascia un commento**

Commento:

Nome:\*

Email:\*

Sito Web: