



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 > Baritalia > Baritalia Hub > Baritalia Hub: il programma. 40 masterclass, 50 punti di degustazione, 4 contest,...

Baritalia Hub: il programma. 40 masterclass, 50 punti di degustazione, 4 contest, 2.000 free drink

15 settembre 2017

Condividi su Facebook Tweet su Twitter G+ P



IL TEATRO DI STRADA
Il Bar Miracolo con la sua filarmonica, Madame De Freitas tra piume e bastoni, cocktailisti tra il pubblico pronti a incitare bartender, baristi e fondender sul palcoscenico. Questa la cornice di Baritalia Hub 2017, barshow pensato da Bargiornale per la bar industry che impegna grandi professionisti del settore che si alternano sul palco mettendo in campo le loro abilità da acrobati dei bicchieri, domatori di ingredienti, maghi dei cocktail e scurriturando acrobazie da tre dietisti.

E LA PIAZZA IN FESTA
Da un lato il teatro di strada con artisti dalle straordinarie abilità, dall'altro la piazza con stand e piccole bancarelle. Un giostrino ad il benvenuto nel colorato mondo utriando dal suo megafono di latta: "Prendetevi posto e si attaccassero l'attaccabile la vostra vita per partire!" Un tratto abbraccia la filarmonica e inizia la festa di piazza. Vozzosa e capricciosa sta la diete alta canoniche e la musica che sceglie per se stessa, diviene la colonna sonora di ognuno. Mentre al banco bar, tra specchi, barattoli in latta decorati e impilati per il tiro a segno il pubblico assaggia deliziosi cocktail, manicaretti e bevande al caffè (tra una chiacchiera e l'altra con i catighi e i grandi maestri ospiti).

Edicola web



e-magazine



Twitter

40 Masterclass, 50 punti di degustazione, 4 contest, 2.000 free drink: sono i numeri che

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 013706

mette in campo Baritalia Hub, il grande evento per il mondo del bar organizzato da Senaf (Tecniche Nuove) in collaborazione con Bargiornale.

Vuoi partecipare? Clicca qui per ottenere il tuo biglietto omaggio per uno o due giorni

Ecco il programma completo dell'evento.

LUNEDÌ 25 SETTEMBRE ore 10.00-19.30

10.30-18.30 TOP EVENT

Coffee Relay, sfida-staffetta a squadre

by Bargiornale

COFFEE STAGE

11.00 EVENTO INAUGURALE – MIXOLOGY

Moderne tecniche di miscelazione e menu design

Nico de Soto, owner del Mace di New York e del Danico di Parigi

by Bargiornale

BAR SPETTACOLARE

11.45-18.45 TOP EVENT

Baritalia Lab

Laboratorio di miscelazione in collaborazione con Branca, Campari Academy, Cortese, Diplomatico, **Fabbi** 1905, Gancia, Lucano, Martini, Roner, Turin Vermouth

PALCOSCENICO DELLA MISCELAZIONE

11.45 SHOWCOOKING

Panini d'artista: ricette e idee per arricchire l'offerta

Giorgio Borrelli del Caffè Valentina di Cagliari, Artista del Panino 2016

bargiornale @bargiornale
#Barista, vienitene a #Bari a #BaritaliaHub il 25 e 26. Cosa? Vuoi pure il biglietto omaggio? Vabbè, clicca qui: eventbrite.it/e/biglietti-ba... pic.twitter.com/RIDmW01BNB
16:06 · 12 settembre 2017
Segui @Bargiornale

Facebook
Redazione Bargiornale
6 hours ago
Ci siamo. A questo punto è venuto il momento di presentarvi una straordinaria squadra che parteciperà a Baritalia Hub. La compongono **Chicco Greco...** See More
22 mila Mi piace
Mi piace questa Pagina



Articoli più letti

- VII Hills, l'Italian Dry Gin di Filippo Previero e Danilo Tersigni ispirato all'Antica Roma
11 settembre 2017
- Miscelazione e musica in scena sulla terrazza del Grand Hotel Portovenere
12 settembre 2017
- La bartlady Jo Last trionfa a Mediterranean Inspirations by Cin Mare
14 settembre 2017



by Agritech

BAR SPETTACOLARE

12.00 MIXOLOGY

Gianola Style: The Maestro interpreta l'aperitivo di classe

Salvatore The Maestro Calabrese, consulente e bar owner

by Nonino

BAR FANTASMAGORICO

12.15 WORKSHOP

Il panino è italiano. Gli ingredienti del panino giusto

Anna Prandoni, direttore Accademia del Panino Italiano

by Bargiornale

BAR MERAVIGLIA

12.45 WORKSHOP

Tipi da specialty: creare uno storytelling a misura di cliente

Gianluca Lavacca, Authorized Sca Trainer

by Saicaf

BAR SPETTACOLARE

13.00-14.00 OPEN BAR

Delivery drink in collaborazione con le aziende di Baritalia Lab: *Branca, Campari Academy, Cortese, Diplomatico, Fabbri 1905, Gancia, Lucano, Martini, Roner, Turin Vermouth*

BAR FANTASMAGORICO

13.15 TASTING



Alla scoperta di Gin Puro: un'analisi sensoriale

Michele di Carlo, gustosofo

by Bonaventura Maschio

BAR MERAVIGLIA

13.45 MIXOLOGY

I cocktail dell'Oriole...cosa vuoi di più dalla vita?

Luca Cinalli, bar manager dell'Oriole di Londra

by Lucano

BAR SPETTACOLARE

14.15 SHOWCOOKING

Veloci e pronti: i piatti che aiutano il barista. La linea Food Bar

Riccardo Vecchi, chef e consulente

by Conserve Italia

BAR MERAVIGLIA

14.30 MIXOLOGY

Tiki&co: i cocktail esotici di DDP

Daniele Dalla Pola del Nu Lounge di Bologna

by Bargiornale

PALCOSCENICO DELLA MISCELAZIONE

14.45 SHOWCOOKING

Street food d'autore: buon gusto in bella vista

Gaetano Ragunì, chef e general manager della Nazionale Italiana Cuochi e Manuel Amorini,

trade marketing manager di Orogel

by Orogel

BAR SPETTACOLARE

15.00 MIXOLOGY

Beer-tails, i cocktail con la birra

1. *Piergianni, R. Basile, P. Renzullo, trainer*

by *Ad Horeca*

BAR FANTASMAGORICO

15.15 SHOWCOOKING

Più clienti e più profitti con il food pairing

Julian Biondi del Mad di Firenze ed Elena Gritti, Adriatic marketing manager di Mc Cain Foodservice

by *McCain Foodservice*

BAR MERAVIGLIA

15.45 WORKSHOP INTERATTIVO

Variare la pressione durante l'estrazione: la nuova frontiera per espressi perfetti

Francesco Sanapo di Ditta Artigianale Firenze e Alfredo Orlando de La Marzocco

by *La Marzocco*

BAR SPETTACOLARE

16.00 MIXOLOGY

Aperitivi... con una goccia di eleganza

Agostino Perrone del The Connaught di Londra

by *Gancia*



BAR FANTASMAGORICO

16.15 MIXOLOGY

Marendry, bitter e amarena ben miscelati

Cinzia Ferro, Estremadura Café di Verbania

by **Fabbri**

BAR MERAVIGLIA

16.45 MIXOLOGY

Come soddisfare il cliente nei 30 minuti della pausa pranzo: le buone idee per il menu e la drink list

Alessandro Tamburini, chef di De Gusto, con Gianni Dell'Olio e Francesco Di Gioia di A' Barraca di Bisceglie

by *Fiordiprimi Surgital*

BAR SPETTACOLARE

17.00 MIXOLOGY

Nuova vita al London Dry Gin!

Samuele Ambrosi, The Cloakroom di Treviso

by Campari Academy

BAR FANTASMAGORICO

17.15 MIXOLOGY

I cocktail vincitori di Bartendancy

Valentino Longo de La Moderna di Roma e Emanuele Bruni del Mad Dog di Torino

by *Molinari*

BAR MERAVIGLIA



17.45 MIXOLOGY

Il futuro del caffè nei cocktail

Martin Hudak, campione del mondo 2017 di Coffee in Good Spirits

by Bargiornale

BAR SPETTACOLARE

18.00 WORKSHOP

Accendi il tuo locale 7 giorni su 7: intrattenimento a misura di bar *Claudia Franchi, product manager bar di Sky Italia*

by Sky

BAR FANTASMAGORICO

18.30 MIXOLOGY

Tequila e mezcal, stelle in ascesa per la miscelazione

Tad Carducci, The Tippling Bros, New York

by Bargiornale

BAR MERAVIGLIA

18.45-19.30 OPEN BAR

Delivery drink in collaborazione con le aziende di Baritalia Lab: *Branca, Campari Academy, Cortese, Diplomatico, Fabbri 1905, Gancia, Lucano, Martini, Roner, Turin Vermouth*

BAR FANTASMAGORICO

19.00 TOP EVENT

Premiazioni e foto di gruppo di Baritalia Lab

by Bargiornale



PALCOSCENICO DELLA MISCELAZIONE

19.15 TOP EVENT

Premiazioni di Coffee Relay

by Bargiornale

COFFEE STAGE

MARTEDÌ 26 SETTEMBRE ore 10.00-19.30

10.30-13.30 TOP EVENT

Lady Amarena

by **Fabbi** 1905

PALCOSCENICO DELLA MISCELAZIONE

10.45 MIXOLOGY

American bartending: come si beve in America

Fabio Raffaelli, bartender e consulente, New York

BAR SPETTACOLARE

11.30 MASTERCLASS

Espresso: profili di estrazione

Matteo Beluffi campione italiano di Latte Art 2017

CAFFÈ VILLAGE SAICAF

11.45 TASTING

La colazione wellness: le bevande buone e funzionali e gli snack ipocalorici



Stefano Bacchi, Food Technologist

by Olibar

BAR SPETTACOLARE

12.00 MIXOLOGY

I segreti della miscelazione in giallo

Alex Frezza, L'Antiquario di Napoli

by Strega

BAR FANTASMAGORICO

12.15 MIXOLOGY

Beer-tails, i cocktail con la birra

1. Piergianni, R. Basile, P. Renzullo, trainer

by Ad Horeca

BAR MERAVIGLIA

12.15 TASTING

Tasting session sul caffè

CAFFÈ VILLAGE SAICAF

12.45 MASTERCLASS

Brewology: L'utilizzo del caffè filtro nella costruzione di un drink

Gianluca Lavacca, Authorized Sca Trainer e Vito Ciscutti, bartender

CAFFÈ VILLAGE SAICAF

12.45 SHOWCOOKING



Burger battle: sfida all'ultimo hamburger

by Lantmannen e Baldi

BAR SPETTACOLARE

13.15 WORKSHOP

Viaggio alla scoperta dei botanical occitani

Riccardo Molinero e Stefano Faccenda di Bordiga

by Bordiga

BAR MERAVIGLIA

13.45 TASTING

Alla scoperta del nuovo Riserva Speciale Bitter

Mauro Lotti e Daniele Pons di Martini

by Martini

BAR FANTASMAGORICO

14.00 TASTING

Tasting session sul caffè

CAFFÈ VILLAGE SAICAF

14.15-16.45 TOP EVENT

Baritalia Junior: sfida tra bartender under 26

by Bargiornale

PALCOSCENICO DELLA MISCELAZIONE

14.15 SHOWCOOKING



Pre...fritto al bar, dall'aperitivo alla pausa pranzo

Salvatore Varriale, direttore commerciale di Rispo

by Rispo

BAR MERAVIGLIA

14.30 MASTERCLASS

Latte Art Experience

Michalis Karagiannis, vice campione mondiale WLAC2017

CAFFÈ VILLAGE SAICAF

14.45 MIXOLOGY

Twist on classic con i prodotti del territorio: Amaro del Capo, San Marzano, Liquorice

Michele Maggio, consulente e bartender

by Caffo

BAR SPETTACOLARE

15.15 MASTERCLASS

Brewing tips a confronto: V60 vs Chemex e Aeropress vs Syphon

Gianluca Lavacca, Authorized Sca Trainer

CAFFÈ VILLAGE SAICAF

15.15 MIXOLOGY

Miscelazione Mediterranea: da Beirut al mondo

Jad Ballout, bar manager del Central Station di Beirut (World's 50 best bars)

by Bargiornale

BAR MERAVIGLIA



15.45 WORKSHOP

Il menu giusto per lavorare bene e vendere meglio

Marco Ranocchia, co-fondatore di Planet One

by Bargiornale

BAR SPETTACOLARE

16.00 TASTING

Malto da legare...il primo single malt whisky italiano si presenta

Mattia Anatrella del Sancta Sanctorum di Napoli e Gianni Del Verme di Psenner

by Psenner

BAR FANTASMAGORICO

16.30 TASTING

Spiriti latini: Blackwell Jamaican Rum e Mezcal de Leyenda

Gianluca Fraccascia, Orazero Café di Gioia del Colle

by Zafferano

BAR MERAVIGLIA

17.00 MIXOLOGY

Gin&tonic experience: più dolce alla spagnola o più secco all'italiana?

Álvaro Vázquez, brand ambassador Premium Mixer, con Debora Tarozzo, bartender

by Schweppes

BAR FANTASMAGORICO

17.15 MASTERCLASS

Latte Art Experience

Matteo Beluffi campione italiano di Latte Art 2017

CAFFÈ VILLAGE SAICAF

17.15 MIXOLOGY

Max 21°, i cocktail alcolici ma non troppo

Diego Ferrari, Rotonda Bistro di Milano e gruppo Fb Cocktail Art

by Bargiornale

PALCOSCENICO DELLA MISCELAZIONE

17.30 MIXOLOGY

L'incontro tra gin e caffè (a Firenze)

Stefano Cicalese, mastro distillatore di Peter in Florence, e Francesco Sanapo di Ditta Artigianale

BAR MERAVIGLIA

17.45 MIXOLOGY

Cedrata, sambuco, mirto: nuovi cocktail con sapori antichi

Fabio Perugini, consulente e titolare Melchioni Café di Alessandria

by Cedral Tassoni

BAR SPETTACOLARE

18.15 TOP EVENT

Premiazioni e foto di gruppo di Baritalia Junior e Lady Amarena

by Bargiornale e **Fabbri** 1905

PALCOSCENICO DELLA MISCELAZIONE

18.30 MIXOLOGY

Come creare nuovi classici contemporanei: i miei drink best seller Salvatore The Maestro Calabrese, consulente e bar owner

by Bargiornale

BAR FANTASMAGORICO

Ti sei convinto che valga la pena partecipare? Clicca qui per ottenere il tuo biglietto omaggio per uno o due giorni

TAG Baritalia Hub

CONDIVIDI Mi piace 0 tweet

Leggi anche Dello stesso autore



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



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



Al via il concorso Artista del Panino 2017! Primo premio: un viaggio a Zanzibar



Lascia un commento

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

Invia il commento