

BARGIORNALE • PER INIZIARE

Bargiornale events

Bar ITALIA
POWERED BY BARGIORNALE

LABORATORIO DI RICERCA ITINERANTE

SAVE THE DATE

Napoli
28 maggio 2018

CITTÀ DELLA SCIENZA
VIA COROGLIO, 104

IN COLLABORAZIONE CON
BARTENDER.it

PRIMA TAPPA

BARITALIA
È IL PRIMO LABORATORIO DI RICERCA ITINERANTE DEDICATO ALLA MISCELAZIONE. L'EVENTO SI SVOLGE SU TRE TAPPE E UNO SHOW FINALE A **BARITALIA HUB** LA NOSTRA DUE GIORNI PENSATA PER LA BAR INDUSTRY

Corona
25 GIUGNO
2018
2° TAPPA

24 E 25 SETTEMBRE
Bar ITALIA
POWERED BY BARGIORNALE
HUB
RIMINI

REDAZIONE BARGIORNALE

@BARGIORNALE
#BARITALIA



PER INFORMAZIONI

Seguici su

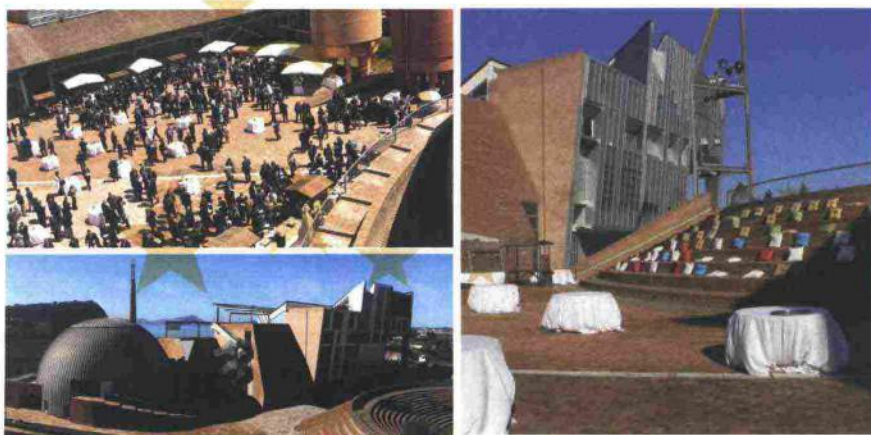


www.bargiornale.it
www.baritaliahub.it

BARGIORNALE • PER INIZIARE

La macchina del tempo DI BARITALIA APPRODA A NAPOLI

RIPARTE IL NOSTRO TOUR DEDICATO ALLA MISCELAZIONE.
 PRIMA TAPPA ALLA CITTÀ DELLA SCIENZA. 8 ORE DI SEMINARI CON
 GRANDI OSPITI INTERNAZIONALI E UN LABORATORIO DI MISCELAZIONE
 DEDICATO AI PIONIERI DEL COCKTAIL. NON MANCATE!



Baritalia, il nostro laboratorio di ricerca itinerante dedicato alla miscelazione, da quest'anno si sdoppia e apre le porte a tutti i professionisti. Durante ciascuna tappa i bartender potranno infatti accedere gratuitamente, previa registrazione, a Baritalia Boot Camp: un programma di masterclass a cura di accreditati professionisti sulle tecniche di miscelazione. Di più: momento culminante di ciascuna tappa sarà Baritalia Lab, inedito laboratorio di miscelazione aperto a tutti i bartender previa candidatura su bargiornale.it e invio di una ricetta originale ispirata a uno

dei tre pionieri della miscelazione scelti per ogni tappa. L'iscrizione è gratuita. Le ricette ritenute idonee (massimo 75 per ogni tappa) saranno suddivise in classi omogenee per ogni personaggio di riferimento e, per ciascuna classe, sarà individuato un gruppo di coach in rappresentanza delle aziende partner che avrà il compito di valutare e individuare le ricette migliori di ogni tappa. Infine, anche quest'anno non mancheranno gli assaggi di signature cocktail nella piazza di Baritalia e le occasioni di networking. Vi diamo appuntamento a Napoli, per lunedì 28 maggio. ★

3 MAESTRI PER OGNI TAPPA

NAPOLI

Lunedì 28 Maggio

David Augustus Embury autore di *The Fine Art of Mixing Drinks* pubblicato nel 1948.

Frank Meier talentuoso bartender formatosi al bar dell'hotel Hoffman House di New York per poi approdare al mitico Hotel Ritz di Parigi nel 1921 per rimanere fino al 1943.

Harry Craddock, nato e cresciuto negli Stati Uniti nel 1920, agli albori del Proibizionismo, prende posto al bancone dell'American Bar del Savoy Hotel di Londra dove resta per circa vent'anni.

VERONA

Lunedì 25 giugno

Constantino Ribalaigua Vert padrone di casa di quella che è considerata La Cuña del Daiquiri, la culla del Daiquiri.

William Schmidt si diceva che inventasse una nuova bevanda ogni giorno tra cui il Whisky Sour à la Guillaume e il Cocktail da 5 dollari (quando il prezzo delle bevande si aggirava intorno ai 15 centesimi).

Harry Johnson con Jerry Thomas e William Schmidt è stato tra i padri fondatori del cosiddetto bartending americano moderno.

RIMINI

Lunedì 24 settembre

Donn Beach, all'anagrafe Ernest Raymond Beaumont-Gant, l'uomo che portò una ventata di esotismo nell'arte miscelatoria americana con i suoi *Zombie*, *Cobra's Fang*, *Navy Grog*.

Jerry Thomas autore di *How to mix drinks...or the Bon Vivant's Companion*, considerata la bibbia del bere miscelato.

Harry MacElhone negli anni Venti pubblica *"Abc of Mixing Cocktails"*, testo sacro per generazioni di addetti ai lavori.

BARGIORNALE • PER INIZIARE

I pionieri della seconda tappa a Verona, 25 giugno 2018



CONSTANTINO RIBALAIGUA VERT

Prende in mano nel 1918 la barra de El Floridita a L'Avana, considerata La Cuna del Daiquiri, la culla del Daiquiri. Nel libro omonimo troverete cinque varianti del Daiquiri, di cui, quella frozen, è firmata dallo stesso Constante ed è considerata l'autentica del locale. Ma il locale non è stato solo la culla del Daiquiri. È qui che Don Narciso Sala Parera, proprietario dal 1898 al 1918, introdusse la pratica del throwing (o rolling) al posto dello shaking, in seguito esportata dal cugino Miguel Boadas sulla Rambla di Barcellona. Sempre a El Floridita Constante ha fatto conoscere drink autoctoni cubani come Mary Pickford, El Presidente, Mulata. E nello stesso locale furono indette le prime riunioni dell'Asociation dei Cantineros de Cuba fondata nel 1924.

Libro Cuna Del Daiquiri Cocktail - La Habana Cuba

COME PARTECIPARE AL LABORATORIO

1 Scegli il pioniere della miscelazione

•••••

2 Crea una ricetta originale ispirata al personaggio, alle sue opere e/o al bar in cui ha lavorato

•••••

3 Ricordati che la tua ricetta deve contenere almeno 2 ingredienti scelti dal paniere dei prodotti messi a disposizione

•••••

4 Compila il form di adesione su bargiornale.it in ogni sua parte. Hai tempo fino al 4 giugno

•••••

5 I candidati verranno contattati dalla redazione di Bargiornale

•••••

SCARICA I LIBRI DI RIFERIMENTO
dalla sezione
IL BIBLIOTECARIO DEL SITO
BARGIORNALE.IT



William Schmidt

WILLIAM SCHMIDT

"The only William" come venne soprannominato dai giornali della sua epoca, nasce ad Amburgo. Nel 1869 emigra a Chicago dove si guadagna una grande reputazione per le sue abilità di barista. È stato autore molto prolifico. Di lui si diceva che inventasse una nuova bevanda ogni giorno. Di lui si ricordano il Whisky Sour à la Guillaume e il Cocktail da 5 dollari. Il suo The Judge, preparato con due parti di crema di menta, brandy e zucchero liquido, può essere considerato il padre dello Stinger. Fa parte di un'era della mixology, la Golden Age, e del suo corredo classico di bevande: dai primi miscelati con Scotch whisky ai fizzes, dai flips ai vermouth cocktails, dai sours agli sparkling.

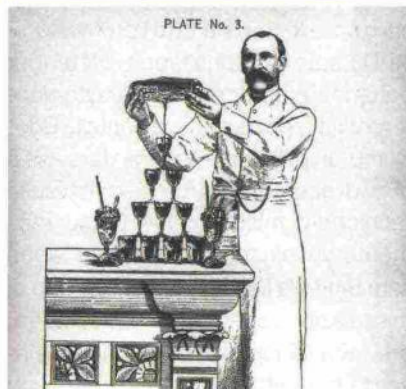
Libro The Flowing Bowl - When and What to Drink

HARRY JOHNSON

Con Jerry Thomas e William Schmidt, Harry Johnson è stato tra i padri fondatori del cosiddetto bartending americano moderno. Di lui si dice spesso che sia stato l'autore del primo manuale di condotta per bartender, nonché prezioso dispensatore di consigli su tecniche e strumenti di lavoro. Ed è tutto vero.

L'indice del suo manuale "Harry Johnson's Bartender's Manual" del 1882 è un vero festival della miscelazione internazionale e comprende, non solo drink americane, ma misture francesi, inglesi, russe, tedesche, spagnole e italiane: Poussé Café, Roman Punch, East India Cocktail, Porter Sangaree, Morning Glory Fizz, Cobbler, Egg Nog, Jamaicana sour in tutte le salse, l'analcolico Soda Cocktail.

Libro Harry Johnson's Bartender's Manual



BARGIORNALE • PER INIZIARE

PARTNER & SOSTENITORI

Le aziende che a oggi hanno aderito al progetto



concept



fornitore ufficiale



allestimenti

