



GOOD MOOD

We use cookies to improve our website and your experience when using it. Cookies used for the essential operation of this site have already been set.



[Click qui per maggiori informazioni \(INFORMATIVA ESTESA\)](#)

ACCETTO



## FLORENCE COCKTAIL WEEK | LA QUARTA EDIZIONE



## 17 APR 2019 FLORENCE COCKTAIL WEEK | LA QUARTA EDIZIONE

Articolo di: CityLightsNews

Dal 6 al 12 maggio 2019 Firenze spalanca le porte alla

IV edizione di FLORENCE COCKTAIL WEEK

**Bere Responsabile e Bere di Qualità,**

questi i principi su cui si basa la prima e più significativa kermesse italiana dedicata alla miscelazione, conosciuta anche all'estero grazie alla presenza di bartender e opinion leader internazionali che torna ad animare il capoluogo toscano.

Dopo il successo delle scorse edizioni, torna a Firenze dal 6 al 12 maggio 2019 Florence Cocktail Week (FCW), la manifestazione dedicata alla miscelazione "made in Florence" ideata e organizzata da Paola Mencarelli e Lorenzo Nigro. Una settimana ricca di incontri scandita da momenti importanti, come masterclass e night shift con ospiti italiani ed internazionali, tavole rotonde ed eventi rivolti ad un pubblico di professionisti ed appassionati.

Giunta alla quarta edizione, è l'appuntamento primaverile più atteso dagli appassionati e dai professionisti del settore, con un calendario di eventi sempre diversi, realizzati anche grazie al fondamentale supporto di importanti sponsor e partner come Campari, Fratelli Branca Distillerie, Ginarte, Marchesi Frescobaldi, Martini&Rossi, Michter's, Molinari, Plantation Rum, World Class



I PIÙ LETTI DEL MESE



PODERI PARPINELLO: MOLTI PREMI DEL 2016

L'Azienda sarda Poderi Parpinello ha ottenuto molti riconoscimenti nel corso del 2016. Può infatti annoverare: Cinque Medaglie d'Argento (WSA, IWC, IWSC, IWSC, Mundus Vini); Una Medaglia di Bronzo (Decanter WWA); Un T...

LEGGI DI PIÙ



MOËT ICE IMPÉRIAL E MOËT ICE IMPÉRIAL ROSÉ 1,2,3... ICE IMPACT!

Moët Ice Impérial e Moët Ice Impérial Rosé 1,2,3... Ice Impact! Volete creare il drink perfetto per l'estate? Servite Moët Ice Impérial o Moët Ice Impérial Rosé con tre cubetti di ghiaccio e il risultato sarà ...

LEGGI DI PIÙ



DALLO CHEF MATTEO CONTIERO I 5 CONSIGLI PER LA GRIGLIATA PERFETTA

E' estate, tempo di barbecue, e lo chef del vigilius mountain resort rivela i 5 aspetti a cui fare attenzione per portare in tavola il meglio della carne L'estate è la stagione perfetta per organizzare feste...

LEGGI DI PIÙ



ACQUAVITE D'UVA ALEXANDER: LA REGINA DELL'ESTATE

Notizia Acquavite d'Uva Alexander è un distillato morbido e aromatico, che ha origine dalla distillazione degli acini gustosi e profumati di Uva Regina. All'olfatto si caratterizza per l'avvolgente sentore di frutta fre...



Diageo e molti altri.

FCW coinvolge i migliori Cocktail Bar di Firenze e della Toscana ed è patrocinata dal Comune di Firenze, che è anche promotore dei festeggiamenti dedicati al Centenario del Negroni, storico cocktail fiorentino conosciuto in tutto il mondo.

FCW è un party ogni sera che andrà ad animare i cocktail bar del capoluogo, tutti raggiungibili a piedi o in bicicletta (in città è disponibile il servizio Mobike). Chiunque potrà fare un'esperienza di miscelazione seguendo i propri gusti e preferenze, in totale sicurezza e in una cornice unica, quella della suggestiva città di Firenze. Tutti gli eventi e le masterclass infatti, sono gratuiti ed aperti al pubblico che, come unico costo, avranno quello del cocktail.

Aumenta nel 2019 il numero dei cocktail bar partecipanti a FCW. Saranno infatti 30 i locali fiorentini che proporranno ognuno una Cocktail List composta da: un Signature Cocktail (Twist sul Negroni), un RIESCO a Bere Italiano, un I Love Bitter ed un Green Drink, nei quali i bartender potranno dare libero sfogo a tutta la loro creatività.

Il bere di qualità, insieme al bere responsabile, saranno i fili che uniranno questa trama fitta di appuntamenti.

#### Le novità del 2019

Tavola Rotonda sul Negroni patrocinata dal Comune di Firenze

Sabato 11 maggio avrà luogo una Tavola Rotonda istituzionale patrocinata dal Comune di Firenze per celebrare i 100 anni del cocktail Negroni dal titolo: "The Century of Negroni. Storia,



WEB: VISITA IL SITO

LEGGI DI PIÙ



I VINI DI MARJAN SIMCIC INCONTRANO LA CUCINA DI WICKY'S

Marjan Simcic parla dei suoi vini sloveni spiegando che per quanto il Collio sia diviso politicamente tra Italia e Slovenia, si tratta di fatto di un'unica zona vinicola e tant'è che i suoi vigneti sono da entrambe le pa...

LEGGI DI PIÙ



LE SELEZIONI DI FEUDI DI SAN GREGORIO

Le Selezioni di Feudi di San Gregorio: Luci e colori dell'Irpinia per la tavola e per la casa. Sono Cutizzi, Pietracalda, Serrocielo e Aglianico Dal Re. Giallo, rosso, blu e viola. Un colore per ognuno dei vitigni...

LEGGI DI PIÙ



L'AGLIO, DA SEMPRE, È CONSIDERATO UNA PANACEA

L'aglio, da sempre, è considerato una panacea: originario dell'Asia, veniva adoperato sia come alimento, sia come medicinale (antinfiammatorio e antibiotico). L'aglio bianco ha la buccia - detta 'tunica' - bianca, i bulb...

LEGGI DI PIÙ



SAN VALENTINO: MOMENTI D'AMORE FIRMATI DEUTZ

L'unione di due cuori che si sublima come nell'unione delle migliori annate di vendemmia. L'armonia di due innamorati che si ritrova come nella cuvée equilibrata di tre grandi vitigni - Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardo...

LEGGI DI PIÙ



protagonisti ed evoluzione del cocktail italiano più amato nel mondo". A fare gli onori di casa il bartender toscano Luca Picchi, autore del libro "Negroni Cocktail, una leggenda italiana", ed illustri ospiti del panorama della mixology italiana ed internazionale: Fulvio Piccinino, Amministratore di Saperebere.com, esperto e scrittore di liquoristica italiana, Alessandro Pitanti, Campari Academy Brand Ambassador, Roberta Mariani, Martini Global Ambassador, Mauro Mahjoub "The King of Negroni" da Monaco di Baviera, e due icone del bartending italiano a Londra, Salvatore Calabrese "The Maestro" e Peter Dorelli, Educational Officer and National Ambassador UK Bartenders Guild. Ospiti d'onore Jared Brown e Anistatia Miller da Londra e David Wondrich da New York, tra le maggiori autorità a livello mondiale sulla storia dei cocktail. Modera l'incontro Federico Quaranta, Presentatore radiofonico e televisivo.

### Tuscany Cocktail Week | TCW

Per la prima volta FCW coinvolgerà anche una selezione dei migliori Cocktail Bar dell'intera regione che, a partire dalla settimana precedente la manifestazione, proporranno ognuno una Cocktail List creata ad hoc.

Le proposte in carta dei locali TCW saranno tre: un Signature Cocktail di libera creazione, con il quale il bartender parteciperà al Contest Finale, un Twist sul Negroni (per celebrarne il Centenario) e un I Love Bitter (Amari/Bitter). Al Contest Finale TCW19 parteciperanno solo 10 cocktail bar (1 per provincia) selezionati da una giuria tecnica presieduta dal bartender Flavio Angiolillo.

### FCW Awards Ceremony

Il consueto Contest tra bartender fiorentini verrà



**QUELLO CHE DA ROMAGNOLI NON TI SARESTI ASPETTATO**

Romagnoli è una storica cantina pidentina di Villò di Vigolzone, località vicina alla più conosciuta Grazzano Visconti. Sorta a fine Ottocento ha attraversato nel secolo scorso alterne vicende sino a ritrovare più recente...

LEGGI DI PIÙ



**LA VITA DANNATA DI UNO CHEF STELLATO**

Marco Pierre White The devil in the kitchen La vita dannata di uno chef stellato. "Potremmo scomodare Marshall McLuhan, la mediologia e pure inventare i gender studies culinari, ma trenta anni prima degli imberbi ...

LEGGI DI PIÙ



sostituito dalla FCW Ceremony Awards. L'appuntamento si terrà nella giornata di domenica 12 maggio e per l'occasione le aziende sponsor premieranno i bartender ed i cocktail bar vincitori delle varie categorie.

La giornata conclusiva di questa edizione sarà domenica 12 maggio, durante la quale avranno luogo la seconda edizione di RiEsco a Bere Italiano, la prima edizione del Contest Finale della Tuscany Cocktail Week, l'immane Contest Giovane Talento under 25 e l'attesa FCW Awards Ceremony.

#### **Gli eventi da non perdere**

Come nelle edizioni precedenti anche quest'anno è prevista la presenza di personaggi di spicco del mondo del bere miscelato italiano ed internazionale che affiancheranno i bartender locali durante le masterclass ed i night shift.

**Matteo di Ienno**, head bartender Locale Firenze e Federico Pasian, head bartender Quaglino's London aprono FCW con una cocktail list dedicata al Centenario del Negroni, "Peter and Camillo back in Florence", il giorno è domenica 5 maggio, il luogo è Locale Firenze.

Sempre al Locale, martedì 7 l'appuntamento è con Antonio Naranjo, Bar Owner Dr. Stravinsky, Barcelona, mentre giovedì 8 maggio è la volta di Vasilis Kristizis dal The Clumsies, Atene - 7' World's 50 Best Bars 2018 con "World Class meets The Clumsies" (by World Class Diageo).

**Lunedì 6 maggio** la terrazza dell'Hotel Kraft ospita un aperitivo by Marchesi Frescobaldi mentre OOO, The Student Hotel Florence ospita "Bar Milano" (by Martini&Rossi), evento dedicato



alla miscelazione milanese insieme a 11 bartender dei migliori cocktail bar della città, in collaborazione con Bartender.it.

Guglielmo Miriello, Bar Manager Ceresio 7

Camilla Bosatelli, Barlady 1930 Cocktail Bar

Marco Russo Co-Owner Mag Cafè, 1930 Cocktail Bar, Backdoor43, Barba, Iter

Federico Volpe, Bar Manager Dry

Sossio Del Prete, Bartender Octavius Bar at The Stage Milano

Yuri Gelmini, Co-Owner Surfer's Den

Ivan Patruno, Bar Manager Bulk Mixology Food Bar

Luca Marcellin, Owner drinc. Cocktail & Conversation

Mattia Pastori, Owner and Founder Non Solo Cocktail

Patrick Greco, Bar Manager Bulgari Bar

Teo Rizzolo, Head Mixologist Mandarin Bar & Bistrot

La stessa location ospiterà mercoledì 8 maggio una selezione dei migliori bartender provenienti dalla Forte Cocktail Week della Versilia.

**Martedì 7** il Rex ospita Paolo Sanna Bar Manager del Banana Republic di Roma con "Scotland Breeze" (by Molinari); mercoledì 8 al Santarosa Bistrot arriva Francesco Pirineo, Brand Ambassador Plantation Italia con "Cheese pairing con Plantation Rum: un inedito incontro tra rum e formaggi"(by Plantation Rum).

**Giovedì 9** a Palazzo San Niccolò sarà presente Luisanna Messeri, scrittrice e cuoca pop della Tv, per un intervento su Caterina de' Medici e la tradizione liquoristica toscana dal titolo "I Bauli di Caterina. Piccola storia alcolica di una Regina"; a

seguire un aperitivo a cura di Cultural Salon, con le opere dell'artista e designer fiorentina Marina Calamai.

**Venerdì 10** Belmond Villa San Michele ospita "Drink your habitat" con la botanica Caterina Candia e i bartender Erica Rossi e Bledar Ndoci (by Fraterlli Branca Distillerie); all'Empireo del Plaza Hotel Lucchesi avrà invece luogo "La versatilità di Ginarte" (by Ginarte) con Filippo Sisti, Bar Owner Talea, Milano.

Dall'**American Bar at The Savoy di Londra** - 2' World's 50 Best Bars 2018 - arriva la Senior bartender Pippa Guy, che terrà sabato 11 una masterclass al Rasputin e domenica 12, insieme a Soren Krogh, Michet's Senior Advisor, il night shift finale al Four Seasons Hotel Firenze (by Michet's).

**Sempre sabato 11** Salvatore Calabrese "The Maestro" direttamente da Londra celebra i 100 anni del Negroni all'Hotel Savoy.

Nel pomeriggio di Sabato 11 presso la Sala dei Gigli del Palagio di Parte Guelfa la Sociologa delle Religioni Simona Scotti presenta "Spirito&Spirits. Religioni e Lifestyles", volume che raccoglie i materiali del convegno omonimo organizzato da AIS - Sezione di Sociologia della Religione in collaborazione con Florence Cocktail Week 2018.

**Domenica 12** maggio a conclusione della manifestazione, presso il Fabbricato Viaggiatori in Piazza della Stazione 50, avrà luogo RiEsco a Bere Italiano, Salotto dei Liquori, Amari e Distillati Italiani, dove piccole realtà e grandi aziende si incontrano per presentare i prodotti italiani di

qualità.

Lo stesso giorno si terrà inoltre il Contest Tuscany Cocktail Week 2019 ed il Contest Giovane Talento FCW19.

In giuria il bartender Flavio Angiolillo, l'organizzatore di Athens Bar Show Babis Kaidalidis, lo storico del bar e scrittore newyorkese David Wondrich e Federico De Cesare Viola, brand ambassador e direttore editoriale di Food&Wine Italia. Saranno eletti il Cocktail TCW 2019 ed il Giovane Talento FCW19. Presenta Federico Quaranta, conduttore televisivo e radiofonico.

Di seguito avrà luogo la FCW Ceremony Awards durante la quale le aziende sponsor premieranno i bartender ed i cocktail bar vincitori nelle varie categorie.

Durante la settimana alcuni ristoranti contribuiranno alla manifestazione proponendo cene a tema: tutte le sere Gurdulù propone il menu "Spirito Classico"; mercoledì 8 da Essenziale "Luppoli e Cuochi, Malti e Barristi" e giovedì 9 da Regina Bistecca "Il Conte Negroni incontra la Regina Bistecca".

Non mancheranno presentazioni di libri ed appuntamenti di approfondimento tematico: lunedì 6 Federico Bellanca e Marco Gemelli presentano il libro "Toscana da Bere" presso Gilli 1733; venerdì 10 al Grand Hotel Cavour è la volta di Fulvio Piccinino con il suo libro "Amari e Bitter. Storia e produzione dagli speciali ai bartender" e, sempre nella giornata di venerdì, al Caffé Concerto Paszcowski Paolo Ponzo espone le sue ricerche sul Negroni nella presentazione: "I Negroni Cocktail di Amedeo Gandiglio".



Infine, due nuovi appuntamenti creati appositamente per l'edizione 2019: martedì 7 e giovedì 9 Cocktail Walk, il Tour dei Cocktail Bar partecipanti a FCW in collaborazione con Le Baccanti e mercoledì 8 e venerdì 9 il Tour dei Caffè Storici in collaborazione con Ful Magazine e Ricomincio da Firenze.

A seguire l'elenco dei cocktail bar e dei bartender fiorentini partecipanti con il loro Signature Cocktail.

#### **Cocktail Bar - Bartender - Signature Cocktail**

Bitter Bar, Cristian Guitti - Brancamente me ne infischio

Cafè 19.26, Simone Zangirolami - Faites vos jeux  
Ditta Artigianale Oltrarno, Ginevra Gabbrielli e  
Simone Zaccheddu - Il mondo dal Conte

Gilli 1733, Luca Picchi - Hippy Negroni

Gurdulù, Cristina Bini - DownTown

La Menangere, Luca Manni - Un Casto Negroni

Locale, Matteo Di Ienno e Andrea Fiore - Il Conte  
Timido

Love Craft, Manuel Petretto - Old but Fashion

Pint of View, Lorenzo Pizzorno - La cura per  
l'Imperatore

Rasputin, Daniele Cancellara - A New Silk Road

#### **HIGH VOLUME BAR**

Dome, Lorenzo Gironi e Domenico Varone - Fretta  
Biscottata

Gesto, Martina Bonci e Mirco Cicchi - Peter in  
Gesto

Inferno, Italo Mercurio - Alba n' Florence

MAD – Soul & Spirits, Neri Fantechi - Internazional  
popolare

Rex, Virginia Ducceschi e Mosé Giordani - Conte

di Savoia

Santarosa Bistrot, Davide Nocentini e Maddalena

Vannozzi - Diecimila leghe sotto al Conte

Viktoria Lounge Bar, Paolo Marini e Marco Marini

- Da ponte a ponte

000 - Student Hotel, Cosimo Tarducci - Around the world

#### **BAR D'HOTEL**

AC Lounge - AC Hotel Firenze by Marriott,

Giuseppe Alessandrino - Dolcemente Bitter

Atrium Bar - Four Seasons Hotel Firenze, Edoardo

Sandri e Simone Corsini - Negroni Completo

Empireo - Plaza Hotel Lucchesi, Lorenzo Bianco e

Eleonora Contessi - Camillo

Garibaldino - Garibaldi Blu Hotel, Massimo

Maietto - Il Conte Ritorna

Horto Convento, Cosimo Nigro - Estratti di Negroni

Irene Firenze - Hotel Savoy, Denis Giuliani -

InfusioNegroni

La Terrazza Rooftop Bar - Continentale Hotel,

Diego Rampietti - il Moro

Le Pool Bar - Villa Cora, Mirò Abdel Rahmam -

Dolce Amaro

Picteau Cocktail Bar - Hotel Lungarno, Marco

Colonnelli e Vincenzo Civita - Il Conte di Picche

The Cloister - Belmomd Villa San Michele,

Lorenzo Aiosa - Ada

The Fusion Bar&Restaurant - Gallery Hotel Art,

Sacha Mecocci - A Negroni Story

Winter Garden Bar - The St. Regis Florence,

Christian Pampo - American Boulevard

#### **THANKS TO**

Quest'anno FCW si avvale di un partner specializzato nella promozione verso il target turistico e locale: Destination Florence, l'e-commerce ufficiale della città di Firenze dove è

possibile acquistare biglietti dei musei, biglietti per eventi e concerti, prenotare hotel e molto altro ([www.destinationflorence.com](http://www.destinationflorence.com)).

Grazie al portale [destinationflorence.com](http://destinationflorence.com) sarà possibile acquistare l'esclusivo tour dei bar storici di Firenze ed il tour dei cocktail bar che partecipano a FCW, ideati appositamente per questa edizione.

Main Sponsor:

Campari, Fratelli Branca Distillerie, Ginarte, Marchesi Frescobaldi, Martini&Rossi, Michter's, Molinari, Plantation Rum, World Class Diageo.

Sponsor:

Bevande Futuriste, Casta, Distilleria B.lo Nardini 1779, Di-Wine, Essentiae Lunae, Estratti di Toscana, Etna Bitter, **Fabbi** 1905, Giardini d'Amore, Luxardo, Martin Miller's, Mieli Thun, Peter in Florence, Ron Milionario, VKA Vodka, Winestillery.

Sponsor Tecnici:

Acqua San Carlo, Bodrato, Florencetown, Galateo Ricevimenti, Hoshizaki, P&B Line, Sec of Florence, Tablecloths, Taccola, Terra Rossa.

Partner:

Bartender.it, Beneforti's, Blue Blazer, Caffé Concerto Paszkowski, Cooperativa Sociale Gaetano Barbieri, Cultural Salon, Enoteca Alessi, Essenziale, Fabbricato Viaggatori, Flamingo, Food&Wine Italia, Forte Cocktail Week, Grand Hotel Baglioni, Grand Hotel Cavour, Hotel Kraft, I Gelati del Bondi, I.P.S.S.E.O.A. Aurelio Saffi, I.P.S.S.E.O.A. Michelangelo Buonarroti, Le Baccanti, Marina Calamai, Officina Profumo Farmaceutica di Santa Maria Novella, Oltrarno Splendid, Palazzo San Niccolò, Prinz, Quaglino's, Quisibeve, Regina Bistecca, Ricomincio da Firenze, Savini Tartufi, Wineffect, 110 e Lode.



Media Partner:

Gambero Rosso,

Firenze Spettacolo, Ful Magazine, The Florentine,  
Via dei Gourmet, 2Night.

Aziende RiEsco a Bere Italiano:

Anisetta Rosati, Bevande Futuriste, Campari,  
Casta, Distilleria B.lo Nardini 1779, Di-Wine,  
Essentiae Lunae, Estratti di Toscana, Etna Bitter,  
Farmily, Fratelli Branca Distillerie, Giardini  
d'Amore, Gin Gin Savini, Incuso, Luxardo,  
Martini&Rossi, Mieli Thun, Peter in Florence,  
Spirits&Colori, Taccola, Vermouth del Mugello,  
VKA Vodka, Winestillery, 4312 Aquamirabilis.

Share 2

Tweet

## ARTICOLI SIMILI



### LE SELEZIONI DI FEUDI DI SAN GREGORIO

Le Selezioni di Feudi di San Gregorio: Luci e colori dell'irpinia per la tavola e per la casa. Sono Cutizzi, Pietracalda, Serrocielo e Aglianic...



### SAN VALENTINO: MOMENTI D'AMORE FIRMATI DEUTZ

L'unione di due cuori che si sublima come nell'unione delle migliori annate di vendemmia. L'armonia di due innamorati che si ritrova come nella cuvée ...



### PODERI PARPINELLO: MOLTI PREMI DEL 2016

L'Azienda sarda Poderi Parpinello ha ottenuto molti riconoscimenti nel corso del 2016. Può infatti annoverare: Cinque Medaglie d'Argento (WSA, IWC, I...



CityLights  
NEWS

CityLightsNews - Testata giornalistica Registrata al  
tribunale di Milano

Numero Registrazione :

Via Moscova 46/9 | 20121 Milano

Tel: +39 02 65563981

Mail : redazione(at)cityln-milano.it

Seguici su:

