



...corsi som



SOLD OUT! Chiuso le iscrizioni del



18 Marzo, Parte il Corso di



Secondo Livello Corso Sommelier



5 Dicembre, Parte il Terzo Livello del

## Florence Cocktail Week si conferma capitale italiana della mixology

Publicato da aisnapoli il 16 - maggio - 2019 [Versione PDF](#)



Florence Cocktail Week si conferma capitale italiana della mixology. Si conclude la 4ª edizione della ormai nota manifestazione dedicata al Bere Responsabile e di Qualità, conosciuta nel mondo grazie ad un calendario ricco di ospiti, eventi, masterclass e seminari di alto interesse. Si è conclusa lunedì 13 Maggio, la quarta edizione di Florence Cocktail Week. Dal 6 al 12 maggio

è riuscita a trasformare Firenze nella capitale italiana della miscelazione internazionale. Vincitore a livello regionale Nicolò Pedreschi del Makutu Tiki Bar di Livorno con il suo Signature Cocktail Monkey Jumpy Panky, quest'anno dedicato al Negroni, in onore del centenario della sua creazione.

Tra colpi di shaker, tour, masterclass e degustazioni nelle più affascinanti location fiorentine, Florence Cocktail Week ha avuto il merito di riunire i più grandi esperti del settore, la stampa specializzata, i professionisti di tutta Italia e del mondo, insieme agli appassionati che sempre più numerosi si avvicinano al mondo del bartending.

Paola Mencarelli e Lorenzo Nigro – ideatori della kermesse – ribadiscono che il merito di Florence Cocktail Week è quello di contribuire a creare una cultura del bere sempre più consapevole ed indirizzata alla qualità e alla scelta di materie prime di alto livello.

Fil rouge dell'evento è infatti l'accurata selezione dei 30 Cocktail Bar – tra caffè storici, bar di alberghi e locali di tendenza fiorentini – i cui bartender per una settimana hanno dato libero sfogo alla propria creatività con un Signature Cocktail dedicato al Centenario del Negroni, storico cocktail fiorentino e una Cocktail List studiata ad hoc, dando vita ad una manifestazione itinerante che ha coinvolto l'intera città.

A confermare che Florence Cocktail Week è l'evento leader che crea cultura ed interesse in questo settore, le numerose masterclass e gli incontri con alcuni dei nomi più importanti del panorama

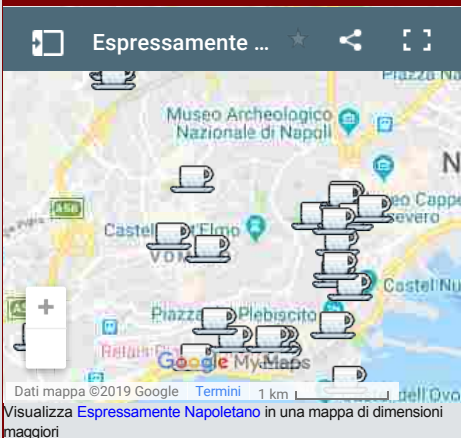
### Gli eventi dell'AIS Napoli

Nessun evento da mostrare

### Corsi e servizi sommelier



### Espressamente Napoletano



### Video Tags Articoli recenti



internazionale, come Antonio Naranjo, Bar Owner Dr. Stravinsky, Barcelona (90<sup>a</sup> World's 50 Best Bars 2018) e Vasilis Kyritsis dal The Clumsies, Atene – 7<sup>a</sup> World's 50 Best Bars 2018, Peter Dorelli, Educational Officer and National Ambassador UK Bartenders Guild, Londra, Mauro Mahjoub "The King of Negroni" da Monaco di Baviera e Pippa Guy, Senior Bartender, American Bar at The Savoy, Londra (2<sup>a</sup> World's 50 Best Bars 2018). Non potevano



inoltre mancare barman italiani che portano alta la nostra bandiera all'estero, come Salvatore Calabrese "The Maestro", uno dei barman italiani più conosciuti al mondo e proprietario del Salvatore's di Londra. Tra gli ospiti anche Anistatia Miller e Jared Brown, Award – winning drinks historians da Londra e David Wondrich da New York, tra i massimi storici ed esperti mondiali del mondo della mixology. Numeroso il pubblico intervenuto a ogni appuntamento, a testimoniare il grande interesse che si muove attorno alla manifestazione.

Il consueto Contest tra bartender fiorentini quest'anno è stato sostituito dalla FCW Ceremony Awards. L'appuntamento si è tenuto nella giornata di domenica 12 maggio presso il Fabbricato Viaggiatori e per l'occasione i main-sponsor hanno premiato i vincitori delle seguenti categorie:

**Best Young Bartender by MARTINI&ROSSI – Cosimo Pieraccioli (The Fusion Bar & Restaurant – Gallery Hotel Art)**

**Best Barlady by FABBRIO 1905 – Cristina Bini (Gurdulù Restaurant & Cocktail Bar)**

**Best New Opening Bar by CAMPARI – Love Craft Whisky Bar (Manuel Petretto)**

**Best Green Drink Cocktail by WORLD CLASS DIAGEO – Edoardo Sandri e Simone Corsini (Atrium Bar – Four Seasons Hotel Firenze)**

**Best I Love Bitter Cocktail by F.LLI BRANCA DISTILLERIE – Italo Mercurio (Inferno)**

**Best RIESCO a Bere Italiano Cocktail by DISTILLERIE B.LO NARDINI – Luca Manni (La Ménagère)**

**Best Negroni Signature Cocktail by HOSHIZAKI – Marco Colonnelli e Vincenzo Civita (Picteau Cocktail Bar)**

e due special Awards:

**Bartending Cultural Award By Florence Cocktail Week – Luca Picchi (Caffè Gilli)**

**Best Hotel Bar by 110 e LODE – Atrium Bar – Four Seasons Hotel Firenze (Edoardo Sandri e Simone Corsini, Bar Manager Tommaso Ondeggia).**

Sempre domenica 12 maggio si è tenuto il Contest Finale della Tuscany Cocktail Week che, dalla selezione dei 49 Cocktail Bar in gara dall'intera regione, ha visto sfidarsi i 3 bartender dei 3 Cocktail Bar giunti in finale. A eleggere i vincitori di Tuscany Cocktail Week, una giuria d'eccezione con nomi di spicco del mondo della miscelazione contemporanea come Flavio Angiolillo (Bar Owner Mag Café, 1930 Cocktail Bar, Backdoor43, Barba, Iter), gli special guest Babis Kaidalidis, organizzatore dell'Athens Bar Show e David Wondrich, Drinks historian e autore di Imbibe e Punch, NY e Federico de Cesare Viola, Brand Ambassador e Direttore Editoriale Food&Wine Italia. A presentare il contest Federico Quaranta, conduttore televisivo e radiofonico.

#### Vincitore

Ad aggiudicarsi questa edizione del Contest Tuscany Cocktail Week è stato **Nicolò Pedreschi** del Makutu Tiki Bar di Livorno che con il suo Monkey Jumpy Panky ha convinto la giuria di esperti a farsi incoronare vincitore.

Di fronte alla stessa giuria si sono sfidati i partecipanti al "Contest Giovane Talento under 25" – aperto a scuole di formazione e giovani professionisti – che premia le nuove leve della miscelazione fiorentina. Per questa edizione **Simone Covan**, del Bar Varenne – Firenze si è aggiudicato l'ambito premio.

Florence Cocktail Week in numeri:

7 Giorni

30 Cocktail Bar

30 Signature Cocktail

267 Cocktail creati ad hoc

35 Relatori fra bartender ed esperti del settore

40 Appuntamenti tra Masterclass, Seminari ed Eventi

10 Guest internazionali

33 Aziende sponsor

Cocktail Bar – Bartender – Signature Cocktail

Bitter Bar, Cristian Guitti – Brancamente me ne infischio

Café 19.26, Simone Zangirolami – Faites vos jeux



#### AIS Napoli & i Social media



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

#### Club degli amici della Vera Pizza Napoletana



#### Wikio: classifica dei blog

Wikio - Top dei blog - Vino

Wikio - Top dei blog - Gastronomia

#### Archivio

Seleziona mese

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 Vannozi – 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 – Belmomid 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) è stato possibile acquistare l'esclusivo tour dei bar storici di Firenze ed il tour dei cocktail bar che hanno partecipato 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.Io 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, Fabbriato 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. Bernardo Buontalenti, 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, Saperebere, 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.Io Nardini 1779, Di-Wine, Essentiae Lunae, Estratti di Toscana, Etna Bitter, Family, Fratelli Branca Distillerie, Giardini d'Amore, Gin Gin Savini Tartufi, Incuso, Luxardo, Martini&Rossi, Mieli Thun, Peter in Florence, Spirits&Colori, Taccola, Vermouth del Mugello, VKA Vodka, Winestillery, 4312 Aquamirabilis.