

Informativa: Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la cookie policy. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie

Chiudi

ROMA GOURMET MILANO GOURMET FIRENZE GOURMET

Via dei Gourmet

HOME RISTORANTI VIAGGI CULTURA VINO BIRRA DISPENSA LETTURE RICETTE NEWS

COCKTAIL

SEI QUI: [HOME](#) / [NEWS](#) / [2019](#) / FIRENZE CAPITALE DELLA MIXOLOGY: NICOLÒ PEDRESCHI VINCITORE DEL CONTEST FINALE DELLA TUSCANY COCKTAIL WEEK

Cerca in questo sito..

Firenze capitale della mixology: Nicolò Pedreschi vincitore del contest finale della Tuscany Cocktail Week

15 MAGGIO 2019 BY [ERICA BATTELLANI](#) — [LASCIA UN COMMENTO](#)



Si è conclusa lunedì 13 Maggio la [Florence Cocktail Week 2019](#), evento di rilievo internazionale che dal **6 al 12 maggio** è riuscito a trasformare Firenze nella capitale italiana della miscelazione. La manifestazione ideata da **Paola Mencarelli e Lorenzo Nigro**, giunta alla quarta edizione, quest'anno si è allargata al panorama regionale con la creazione del contest "Tuscany Cocktail Week".

IN EVIDENZA



Tutti i twist sul Negroni della Florence Cocktail Week 2019

Nel 2019 si festeggia il centenario del Negroni, il celebre cocktail della città del ... [\[Leggi tutto..\]](#)



Ristorante Flora – Busto Arsizio

Due giovani in gamba, una cucina fresca e moderna, un'idea vincente. Con queste parole ... [\[Leggi tutto..\]](#)

Durante il Contest Finale della *Tuscany Cocktail Week* si sono sfidati i 3 bartender dei 3 Cocktail Bar giunti in finale da una precedente selezione di 49 locali. A eleggere i vincitori di *Tuscany Cocktail Week*, una giuria con nomi di spicco del mondo della miscelazione 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*, e **Federico de Cesare Viola**, Brand Ambassador e Direttore Editoriale Food&Wine Italia.

Vincitore a livello regionale è stato **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.



Lorenzo Nigro, Nicolò Pedreschi, Paola Mencarelli | Tuscany Cocktail Week

A confermare che *Florence Cocktail Week* è l'evento leader che crea cultura e interesse in questo settore, le numerose masterclass e gli incontri con alcuni dei nomi più importanti del panorama internazionale, come **Antonio Naranjo**, Bar Owner Dr. Stravinsky, Barcelona (90^a World's 50 Best Bars 2018) e **Vasilis Kyritsis** dal The Clumsies, Atene - 7^a 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 dell'*American Bar at The Savoy*, Londra (2^a 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.

Domenica 12 maggio, presso il **Fabbricato Viaggiatori di Firenze**, si è svolta inoltre la **FCW Ceremony Awards** 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 FABBRI 1905 - Cristina Bini (Gurdulu 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)



Domaine Vincent Dauvissat: l'evidenza del terroir

Considero Vincent Dauvissat uno dei più grandi produttori di vini bianchi del mondo. ... [\[Leggi tutto...\]](#)



Firenze capitale della mixology: Nicolò Pedreschi vincitore del contest finale della Tuscany Cocktail Week

Si è conclusa lunedì 13 Maggio la *Florence Cocktail Week 2019*, evento di rilievo. ... [\[Leggi tutto...\]](#)

MANGIARE & COMPRARE



STREET FOOD



GELATERIE



PASTICCERIE



GASTRONOMIE



ENOTECHE & BEERSHOP



MERCATI

EBOOK DI VIA DEI GOURMET

- **Best Negroni Signature Cocktail** by HOSHIZAKI – Marco Colonnelli e Vincenzo Civita (PictEAU Cocktail Bar)
- **Bartending Cultural Award** By Florence Cocktail Week – Luca Picchi (Caffè Gilli)
- **Best Hotel Bar** by 110 e LODE – Atrium Bar – Four Seasons Hotel Firenze (Eduardo Sandri e Simone Corsini, Bar Manager Tommaso Ondeggia).



Il Negroni del Caffè Gilli

LEGGI ANCHE:

Tutti i twist sul Negroni della Florence Cocktail Week 2019



NUOVA JEEP® CHEROKEE

Ann Jeep



Carbonara: la ricetta di Roscioli, la migliore...

viadeigourmet.it



Trattoria Sergio Gozzi: mangiare bene a prezzi...

viadeigourmet.it



Cibreo Firenze, il tempio della cucina toscana di Fabio...

viadeigourmet.it



Lampredotto: i migliori trippai di Firenze, la storia,...

viadeigourmet.it



Trattoria Ruggiero Firenze | Recensioni Ristoranti

viadeigourmet.it



Florence Cocktail Week 2019: il programma e le...

viadeigourmet.it



Pasta alla gricia: la ricetta di Roscioli

viadeigourmet.it



Roma, Arte e Cibo: una guida per assaporare il meglio della capitale

Una guida turistica di Roma fra arte, cultura e gastronomia, interattiva e sempre aggiornata 100

RECENSIONI LIBRI



Com'è profondo il mare. La mia cucina in 60 ricette. Di Gianfranco Pascucci

Com'è profondo il mare, la mia cucina in 60 ricette di Gianfranco Pascucci è qualcosa di ... [Leggi tutto](#)

SEGUICI SUI SOCIAL



facebook
0 Followers



Twitter
5.8k Followers



Google+
140 Followers



Instagram
1.3k Followers



RSS
8.9k Followers



MailChimp
2.9k Followers



About Erica Battellani

Responsabile dei contenuti di Via dei Gourmet, collabora con le guide del Gambero Rosso e con I Cento di Roma e ha lavorato all'organizzazione di "Regine & Re di Cuochi - i protagonisti della cucina italiana in mostra".

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *