



BARNOTES BARITALIA



BARI
COCKTAIL WEEK

UN MARE DI COCKTAIL
23-29.09.2019

Baritalia dà il via alla seconda edizione della Bari Cocktail Week, mixology made in Bari.

Un'occasione unica per dare lustro a quella che oggi è una delle scene emergenti più interessanti nel panorama del bere miscelato in Italia.

DAL 23 AL 29 SETTEMBRE

La città sarà "invasa" da una serie di iniziative per dare visibilità ai migliori bar. La manifestazione è organizzata dal nostro partner Bartender.it, da dieci anni leader nell'organizzazione di grandi eventi legati al mondo del bar, da The Gin Day a Aperitivi & Co Experience.

A DARE IL FISCHIO DI INIZIO

sarà Thanos Prunarus, special guest del Pool Party di Baritalia, lunedì 23 settembre, dalle 18.30. Durante la serata, Prunarus sfoggerà tre fra le preparazioni a base rum che lo hanno reso celebre e vi contagerà con i suoi modi affabili e il sorriso da Adone. Porterà con sé anche la drink list realizzata per il suo nuovo pop-up bar che ha aperto nel lussuoso Poseidon Hotel a Spetses, una delle isole più esclusive del Mar Egeo.

SI PROSEGUE NEI GIORNI SUCCESSIVI CON I SEMINARI

organizzati in collaborazione con Ad Horeca. Previste anche guest bartending e show cooking su strada. Trovate la lista dei locali aderenti e il programma dettagliato su www.baricocktailweek.it

L'ESTATE CONTINUA NON MANCARE A BARI CON BARITALIA

Baritalia atto secondo. Dopo il successo della tappa di Roma, il laboratorio di miscelazione itinerante di Bargiornale si sposta a Bari. L'appuntamento è per **lunedì 23 settembre, dalle 12.00, presso il Trampolino Beach Bar (Stradella, Traversa I Cipparoli 2), spazio estivo dello Speakeasy Bari, all'interno dello storico lido della Bari bene.**

Il mare, il sole di Puglia e le bianche spiagge baresi faranno da cornice a una giornata che si preannuncia ricca di spunti per tutti i professionisti. Protagonisti indiscussi della tappa pugliese saranno i vostri twist su **Moscow Mule, Spritz e Old Fashioned** (dopo Negroni, Dai-

quiri e Gin Tonic, guest alla tappa di Roma). Tantissime le ricette pervenute in redazione e la selezione è stata durissima. I bartender contattati dalla redazione presenteranno le loro rivisitazioni sul palco di Baritalia al cospetto dei coach delle aziende partner, che avranno il compito di valutare e individuare le ricette migliori di ogni tappa che accederanno al **final show a Milano, il prossimo 12 novembre** (leggi anche a pagina 130).

Anche a Bari tutti i bartender potranno **accedere gratuitamente previa registrazione su bargiornale.it e su eventbrite.it a Baritalia Boot Camp**: il programma di masterclass sulle tecniche di miscelazione tenute da grandi professionisti. Seguiteci sul sito e sul nostra pagina facebook (@redazionebargiornale) per conoscere il programma dettagliato.

Gran finale, dalle 18.30, con Baritalia off e il nostro **Pool Party**, evento inaugurale della **Bari Cocktail Week**, organizzata da Bartender.it (leggi box accanto). *

<https://www.bargiornale.it/baritalia-2019/>

128
bg 08/19



BARNOTES BARITALIA

ISTRUZIONI PER L'USO

1. SCEGLI IL COCKTAIL A CUI ISPIRARTI

Tutti i bartender professionisti italiani e maggiorenti possono partecipare al nostro laboratorio di miscelazione. Ogni tappa sarà dedicata a tre cocktail campioni di vendita. Dopo Roma e Bari, Baritalia arriva a Milano.

La tappa milanese sarà dedicata a:

Americano, Margarita, Dry Martini

2. SCEGLI I PRODOTTI DA UTILIZZARE DAL PANIERE

Per ogni cocktail la redazione di Bargiornale e le aziende partner mettono a disposizione un paniere di prodotti.

Verifica sul sito bargiornale.it quali sono i prodotti inseriti nel paniere del cocktail a cui hai deciso di ispirarti.

Sceglينه almeno due.

E crea la tua ricetta.

3. CARICA LA RICETTA SUL FORM DI ADESIONE SU BARGIORNALE.IT DAL 10 SETTEMBRE

Le ricette complete di ingredienti e preparazione dovranno essere caricate sull'apposito form sul sito bargiornale.it.

Per candidarti alla tappa di Milano hai tempo fino al 20 ottobre 2019.

4. ALLENATI OGNI GIORNO

Le candidature ritenute idonee verranno raccolte dalla redazione di Bargiornale.

Si segnala che a fini organizzativi saranno contattati fino a un massimo di 75 bartender per tappa da suddividere in classi omogenee da 25 per ogni cocktail di riferimento.

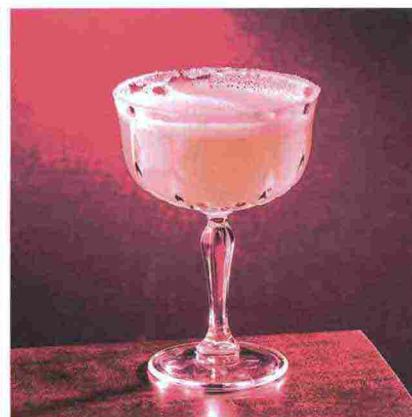
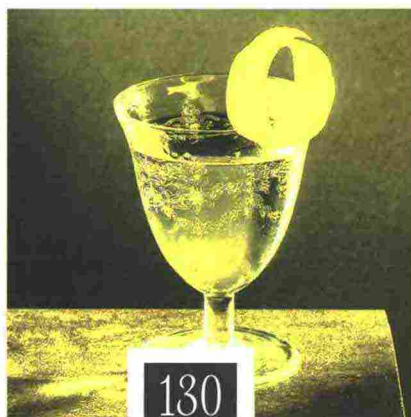
I selezionati per la tappa di Milano saranno contattati dalla redazione entro il 30 ottobre 2019.

BARITALIA MILANO IL GRAN FINALE VUOI ESSERCI? INVIA LA TUA RICETTA!

Spoiler alert! Vi aspetta un gran finale a Milano per la quinta edizione di Baritalia, il laboratorio itinerante di miscelazione di Bargiornale dedicato ai drink più popolari del momento. Dopo le prime due tappe, che si sono svolte a Roma e Bari, l'11 novembre i bartender selezionati porteranno sul palco le loro rivisitazioni

di **Americano, Dry Martini e Margarita**. L'iscrizione è gratuita. Le ricette originali dovranno essere inviate tramite l'apposito form che troverete sul sito bargiornale.it entro il 20 ottobre. I migliori 75 twist saranno presentati sul palco di Baritalia al cospetto dei coach delle aziende partner. A loro tocca il compito di valutare e individuare i migliori twist on classic che accederanno al final show del giorno seguente.

In arrivo martedì 12 novembre un **parterre di super ospiti** da Milano e non solo. Al momento in cui andiamo in stampa, ma altri se ne aggiungeranno, vi anticipiamo la masterclass di **Flavio Angiolillo**, brillante imprenditore e bartender milanese, **Dario Comini** del Nottingham Forest e le sue ultime scoperte nell'ambito della miscelazione d'avanguardia, **Fulvio Piccinino** con il suo grand tour sul Vermouth di Torino. *



130
bg 08/19



AZIENDE CHE HANNO ADERITO AD OGGI

IN COLLABORAZIONE CON



131
bg 08/19