

NELLA PIAZZA DI BARITALIA

SIGNATURE BAR
CON DEGUSTAZIONE
DI SIGNATURE COCKTAIL
E PREMIUM SPIRIT



LUNEDÌ 11 NOVEMBRE

SANTERIA
VIALE TOSCANA 31

MARTEDÌ 12 NOVEMBRE

OFFICINA MILANO
VIA GIOVENALE 7



POWERED BY
bargiornale

IN COLLABORAZIONE CON
YBAR TENDER.it

FORNITORI UFFICIALI
metalway
refined metal creations

PROGRAMMA

LUNEDÌ 11 NOVEMBRE

ORE 11.00 BOOTCAMP

L'importanza del garnish: la decorazione che il tuo cocktail merita
a cura di Alessandro Virgili by Fabbri 1905

ORE 11.30 – 15.00

BARITALIA LAB ♦ LA SFIDA PARTE I

in collaborazione con Baladin, Campari Academy, Coca-Cola HBC Italia, Compagnia dei Caraibi, Fabbri 1905, Gruppo Montenegro, Kimbo, Martini, Molinari, Nonino, Red Bull e Vidivi

ORE 11.30 BOOTCAMP

Falernum: storia e origini
a cura di Edoardo Nano by Compagnia dei Caraibi

ORE 12.00 BOOTCAMP

Mount Gay: il viaggio del Rum
a cura di Salvatore Longo by Molinari

ORE 12.30 BOOTCAMP

Versatilità e miscelazione esotica del Tequila
a cura di Gabriele Palumbo by Martini

ORE 13.00 BOOTCAMP

Organics: il classico bio
a cura di Jordy Di Leone

ORE 13.30 BOOTCAMP

Beer Mixologist
a cura di Dennis Zoppi by Baladin

ORE 15.00 BOOTCAMP

Tecniche di infusione
a cura di Leonardo Todisco by Amaro Montenegro

ORE 15:15 – 18.45

BARITALIA LAB ♦ LA SFIDA PARTE II

in collaborazione con Baladin, Campari Academy, Coca-Cola HBC Italia, Compagnia dei Caraibi, Fabbri 1905, Gruppo Montenegro, Kimbo, Martini, Molinari, Nonino, Red Bull e Vidivi

ORE 15.30 BOOTCAMP

Campari Academy Lab: Dal Twist al Classico
a cura di Daniele Montorfano by Campari Academy

ORE 16.00 BOOTCAMP

B.O.A.T.S. (Based On A True Story)
"De Wunderkammer", il menù della stanza delle meraviglie di casa Nonino
a cura di Mattia Cilia by Nonino

ORE 16.30 BOOTCAMP

"4-3-3" Semplificare e Stupire
a cura di Francesco Bonazzi by Coca-Cola HBC Italia

ORE 17.00 BOOTCAMP

Il caffè secondo Kimbo: la cuccuma e l'utilizzo del caffè in miscelazione
a cura di Lucio D'Orsi by Kimbo

ORE 19:00 PREMIAZIONI

DALLE 19.00

COCKTAIL PARTY

SPECIAL GUEST

OSCAR QUAGLIARINI

LE GARAGISTE SENIGALLIA

MARTEDÌ 12 NOVEMBRE

ORE 11.15 MASTERCLASS

Vermouth di Torino: quali sono le basi storiche che hanno generato il disciplinare approvato nel 2018
a cura di Fulvio Piccinino

ORE 12:00 – 14.00

BARITALIA LAB ♦ LA SFIDA PARTE I

in collaborazione con Baladin, Campari Academy, Coca-Cola HBC Italia, Compagnia dei Caraibi, Fabbri 1905, Gruppo Montenegro, Kimbo, Martini, Molinari, Nonino, Red Bull e Vidivi

ORE 14.15 MASTERCLASS

Luci e bolle
a cura di Dario Comini

ORE 15:15 – 16.30

BARITALIA LAB ♦ LA SFIDA PARTE II

in collaborazione con Baladin, Campari Academy, Coca-Cola HBC Italia, Compagnia dei Caraibi, Fabbri 1905, Gruppo Montenegro, Kimbo, Martini, Molinari, Nonino, Red Bull e Vidivi

ORE 16.45 MASTERCLASS

Il Piccolo Barman
a cura di Flavio Angiolillo by Vidivi

ORE 18:00 PREMIAZIONI

DALLE 18.30

GIOSTRA D'ALCOL PARTY

SPECIAL GUEST

FULVIO PICCININO

IL MISCELATORE FUTURISTA