



Home > Spirit > Baritalia: tutti i premiati della finalissima di Milano

Baritalia: tutti i premiati della finalissima di Milano

Di **Giuseppe Stabile** - 13 Novembre 2019



Edicola web



È andata in scena a **Officina Milano**, nel capoluogo lombardo, la finalissima della quinta edizione di **Baritalia**. A sfidarsi dietro il bancone del locale i 33 bartender vincitori delle tre precedenti tappe del laboratorio di miscelazione itinerante di *Bargiornale*, svoltesi a Roma, a Bari e a Milano, suddivisi in 11 team (ognuno composto da tre concorrenti) in rappresentanza della aziende partner della manifestazione. Ecco tutte le squadre in gara e i nomi dei loro componenti:

WeBar 09-2019
 Magazine digitale per bar, alberghi e ristoranti

Twitter

bargiornale
 @bargiornale

Il 29% dei bar italiani punta (quasi) tutto sul mattino, che raccoglie il 74% delle visite. La sfida è alzare lo scontrino medio#bar #colazione #scontrino #gestionebargiornale.it/barfood/colazi...

Colazione, per 3 bar su 10 ...
 Il 29% dei bar italiani punta ...
 bargiornale.it

5 nov 2019

Facebook

Baladin - Jessy Santin, Elio Casley, Alessio Tesi

Campari Academy - Cosimo Neri, Raffaella Fortunati, Mario Lorusso

Coca-Cola Hbc - Filippo Laccu, Gennaro Conte, Cosimo De Rosa

Compagnia dei Caraibi - Enzo Russotto, Giovanni Torre, Jacopo Misiano

Fabbi 1905 - Andrea Esposito, Luca Grifi, Pietro Pullizzi

Kimbo - Rebecca Sanzone, Eduardo Borrell Prieto, Lorenzo Fallovo

Martini - Alessandro Cofini, Domenico De Leo, Vito Laselva

Molinari - Giovanni Vecchio, Nicolò Pedreschi, Gianmaria Ciardulli

Montenegro - Jonathan Bergamasco, Federico Manzi, Saverio Casella

Nonino - Riccardo Di Dio Masa, Dario Guida, Ioris Mauro

Red Bull - Vincenzo Pagano, Enrico Bertellini, Veronica Costantino.

A giudicare la loro prova una super giuria, composta da figure di primo piano del panorama della mixologist e della bar industry, espressione dell'avanguardia milanese del "bere di qualità": Luca Angeli del Four Seasons Milano, Flavio Angiolillo del Mag Cafè, Francesco Cione dell'Octavius Bar at the Stage, Dario Comini del Nottingham Forest, Enrico Contro del "Frog" Pravda, Giacomo Diamante di Enjoy Artigiani del bere, Alessandro Melis del Pandenus, Edoardo Nono del Rita e Fulvio Piccinino di Sapere Bere.

Questa la classifica dei team emersa dalle votazioni dei giudici:

1° **Campari Academy**

2° **Kimbo**

3° **Nonino.**

La stessa giuria ha anche premiato gli autori (nella foto-collage in apertura) dei migliori twist sui 9 drink più popolari del momento, i **Top of the Pops** protagonisti di questa edizione dell'evento. Ecco i bartender premiati:

Americano: Saverio Casella (Montenegro)

Gin Tonic: Filippo Laccu (Coca-Cola Hbc Italia)

Daiquiri: Riccardo Di Dio Masa (Nonino)

Dry Martini: Gianmaria Ciardulli (Molinari)

Margarita: Lorenzo Fallovo (Kimbo)

REDAZIONE
BARGIORNALE

Articoli più letti



Pericolo home made: fatto in casa o fatto a caso?



A Milano Baritalia si trasforma in evento diffuso



Cordiali e cordials, quella lettera che fa la differenza



Moscow Mule: Eduardo Borrell Prieto (Kimbo)

Negroni: Cosimo Neri (Campari Academy)

Old Fashioned: Federico Manzi (Montenegro)

Spritz: Raffaella Fortunati (Campari Academy)

TAG [baritalia](#) [Baritalia Lab](#) [bartender](#) [miscelazione](#)

Mi piace 47

[f](#) Facebook [t](#) Twitter [in](#) LinkedIn [p](#) Pinterest [✉](#) Email [+](#)

Lascia un commento

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per il mio prossimo commento.

Invia il commento

bargiornale.it

Contatti
Abbonati a Bargiornale
Iscriviti alla newsletter di Bargiornale

New Business Media
Tecniche Nuove
I libri Tecniche Nuove



[Disclaimer e note legali](#) [Privacy](#) [Informativa estesa sui cookie](#)

© New Business Media Srl. Tutti i diritti riservati. Sede legale Via Eritrea 21 - 20157 Milano | Codice fiscale, Partita IVA e Iscrizione al Registro delle imprese di Milano: 08449540965