



Per inviare **ARTICOLI - COMUNICATI - COMMENTI - RICHIESTE**: 1) Effettuare il **LOGIN** 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate ad oggi: oltre 2.095.377 **Articoli consultabili: oltre 21.751**

LA GOLOSIT...

BOSCO VITICOLTORI PA...

DOP WINE AND CHEESE ...

IL NATALE BIOLOGICO ...

VELVET MEDIA DIVENTA...

RIUNIONI DEI



Seguici su Facebook

MENU

- [Home](#)
- [I VINI DEL MESE](#)
- [ENOPRESS WINE SPECIAL](#)
- [ENOPRESS TASTINGS](#)
- [ALMANACCO DEL BERE](#)
- [Attualità e stampa](#)
- [Photo gallery](#)
- [Opinioni](#)
- [Lazio DOP & DOC](#)
- [Temi del giorno](#)
- [Notizie per la Stampa](#)
 - ◊ [Editoriale](#)
 - ◊ [Prima pagina](#)
 - ◊ [Il vino in Italia](#)
 - ◊ [Inchieste](#)
 - ◊ [Vitenologia hightech](#)
 - ◊ [Il vino nel mondo](#)
 - ◊ [Olivicoltura hightech](#)
 - ◊ [Vino e salute](#)
- [Economia](#)
- [Enomarket](#)
 - ◊ [Il trade](#)
 - ◊ [Brindarte](#)
 - ◊ [Prontovino a Roma](#)
 - ◊ [La borsa delle grandi annate](#)
 - ◊ [Vini senza medagliere](#)
 - ◊ [Premio Fiasco d'oro](#)
- [Il gotha del gusto](#)
- [Media pubblicità & marketing](#)
 - ◊ [Campagne pubblicitarie](#)

HOME

IL PREMIO 'BARAWARDS' 2019

Valutazione attuale: ★★★★★ / 0

Scarso C C C C C Ottimo Valutazione

Dettagli

(www.enopress.it). Si è tenuto all'IBM Studio di Milano in piazza Gae Aulenti, il Premio Barawards 2019, dedicato alle eccellenze dell'ospitalità made in Italy, promosso da Bargiornale, la rivista del gruppo Tecniche Nuove - Una supergiuria di 100 esperti food&beverage e giornalisti specializzati insieme al voto on-line con oltre 86mila preferenze espresse, ha decretato i vincitori tra 225 locali, 374 professionisti e 79 prodotti finalisti - I premi all'eccellenza dell'ospitalità made in Italy - I verdetti di Barawards 2019: 1930 secret cocktail bar di Milano è il cocktail bar dell'anno, Ditta Artigianale di Firenze la miglior caffetteria, Grùè di Roma la miglior pasticceria. Rita's Tiki Room e Vòce Aimo e Nadia i locali rivelazione

Riunito all'IBM Studio di Milano il meglio dell'accoglienza italiana per celebrare, per il quinto anno consecutivo, il premio alle eccellenze dell'ospitalità made in Italy, promosso da Bargiornale, la rivista del gruppo Tecniche Nuove che da 41 anni è la voce più autorevole per il mondo dei professionisti del bar e della ristorazione. Una supergiuria di 100 esperti food&beverage e giornalisti specializzati insieme al voto on-line con oltre 86mila preferenze espresse, ha decretato i vincitori tra 225 locali, 374 professionisti e 79 prodotti finalisti

- I pesi massimi del Cocktail

Il Premio Perrier per il Bartender dell'anno se lo è aggiudicato **Salvatore Scamardella**. Il mixologist del Piazza Varvitelli Experimental Bar di Castellammare di Stabia ha un approccio unico e gastronomico ai suoi cocktail. La sua sperimentazione, talvolta estrema, ma mai fine a se stessa, fa parte del suo gioco e costituisce la sua cifra stilistica. Vincitore di importanti cocktail competition e pluripremiato nelle precedenti edizioni dei Barawards, trionfa in una delle categorie più ambite del Premio assegnato da Bargiornale.

Il Premio Liquore Strega per il Bar manager dell'anno va, per il 2019, a **Luca Picchi**, al banco bar del Caffè Gilli, storico e blasonato locale cittadino. Attualmente la carriera di Picchi si divide tra l'attività al bar e la presenza come docente in numerosi eventi nazionali e internazionali. Storico del cocktail, scrittore e appassionato ricercatore è il massimo esperto in tema di cocktail Negroni.

Il Bar Team dell'anno, Premio Keglevich, è quello del **Quanto Basta** di Lecce. Dirigono l'orchestra i soci **Andrea Carlucci e Diego Melorio**. I due bartender, già vincitori nel 2015 dei Barawards come Cocktail Bar dell'Anno, hanno aperto il locale locale nel 2013. Da allora il loro stile, come street bar, non è cambiato: nessun ingrediente troppo fuori schema, solo buoni spirits e qualche raro home-made. Questo è il marchio vincente del team Quanto Basta.

Negli ultimi anni Giacomo Giannotti e il suo Paradiso di Barcellona sono stati una presenza fissa in tanti premi internazionali che celebrano i bartender e i migliori cocktail del mondo. Non stupisce quindi l'exploit ai Barawards di Bargiornale con un grande consenso di pubblico e giuria. **Giannotti, originario di Marina di Carrara, ha vinto il riconoscimento come Bartender italiano all'estero** dell'anno, assegnato nel 2019 da Engine, il nuovo "Pure Organic Gin" italiano.

Fabio Cavagna, detto Benjamin, sale sul gradino più alto del podio del Premio Ice Top per il Bartender under 30 dell'anno. Bresciano, 28 anni, mentre studiava Filosofia a Milano, ha scoperto la passione per il mondo dei whisky e degli spirits. Cinque anni fa ha conosciuto Marco Russo e Flavio Angiolillo, ora amici e business partner, e ha iniziato a lavorare al 1930, il secret bar di Milano che quest'anno ai Barawards centra una clamorosa doppietta con il successo del suo giovane direttore e il titolo di cocktail bar dell'anno.

Walter Gosso, dal 2018 advocacy manager e brand ambassador per Compagnia dei Caraibi, scala 4 posizioni dall'edizione passata dei Barawards e conquista il premio come **Brand ambassador dell'anno, categoria spirits**. Per Compagnia dei Caraibi si tratta di un bis perché già nel 2017 l'azienda di Colletterto Giacosa (To) aveva trionfato con il Brand ambassador Francesco Pirineo.

- ◊ Fenomeni e tendenze
- ◊ Le aziende informano
- ◊ L'edicola
- ◊ In libreria
- L'arte del bere
 - ◊ Vigne e cantine
 - ◊ Le terre e le città del vino
 - ◊ le grandi famiglie nel mondo
 - ◊ Manifestazioni mostre fiere
 - ◊ Enogastronomia
 - ◊ Il vino in enoteca
 - ◊ Il vino delle donne
- Turismo e benessere
- Tribuna Aperta
 - ◊ Enospia: tutti i reteoscena..
 - ◊ Consorzi Associazioni Enti
- Facce da Curling
- Ecoballe
- Eventi
- Sport & Vino
 - ◊ Vino alimentazione e sport
 - ◊ Lo sport nelle terre del vino
- Vini naturali, biologici e biodinamici
- INFORMATIVA COOKIES

Passando ai locali, **il premio Vidivi Vetri delle Venezie per il Cocktail bar dell'anno va al 1930 di Milano**. Il secret bar, diretto da **Fabio Cavagna**, dove si accede solo su invito della famiglia Mag Café è un locale che ha fatto la storia recente dei bar milanesi con i suoi fuori schema, gli arredi in stile Belle Époque, le note jazz del piano, i suoi libri-menu. Il tutto è nato da una brillante intuizione dei soci Marco Russo e Flavio Angiolillo.

Il premio assegnato da Royal Bliss al Cocktail bar rivelazione dell'anno è andato per il 2019 al Rita's Tiki Room di Milano, la nuova creatura di **Edoardo Nono** e **Gianluca Chiaruttini** ispirata al mito dei locali Faux Tropical diffusi in America a partire dagli anni Trenta e Quaranta e ritornati sulla cresta dell'onda, anche in Italia, negli ultimi anni. I due pionieri milanesi del Tiki sono affiancati da una super squadra della quale fanno parte la restaurant manager Chiara Buzzi e due esperti bartender: Andrea Arcaini e Niccolò Caramiello.

- I fuoriclasse della caffetteria

Andrea Cremone vince il premio Kimbo per il Barista dell'anno. Andrea, titolare del **Tazze Pазze Caffetteria Gourmet** di Genova, ha solo 25 anni, ma al suo attivo ha primati quali quello di essere stato il più giovane formatore Sca e tra i più giovani al mondo certificati Q-Grader. Maestro del Caffè Aicaf, poi conosce Sca, Umami ed è un susseguirsi di corsi, in Italia e all'estero (pagati con il suo stipendio) e viaggi in piantagione.

È stato assegnato quest'anno per il secondo anno il premio per il **Brand Ambassador dell'anno coffee & more** e se lo è aggiudicato **l'esperto barista Vittorio Agosti**. La sua collaborazione con **Fabbi 1905** prende il via 15 anni fa quando l'azienda lancia per la prima volta sul mercato italiano degli sciroppi per la caffetteria. Il lavoro di Agosti nel mondo del bar comincia dalla "notte", poi col tempo la sua attenzione si sposta sul caffè che studia a fondo: diventa Maestro del Caffè Aicaf e trainer autorizzato Sca.

Vince il premio San Giorgio per il Bar caffetteria dell'anno il Ditta Artigianale di Firenze. Un locale ispirato al mondo delle vecchie botteghe che tostavano e vendevano il caffè negli anni '50. Deus ex machina del locale aperto nel 2014 è **Francesco Sanapo**, barista e torrefattore, che ha fatto sua la missione di guidare il pubblico verso un consumo consapevole di caffè di qualità e di specialty. Ditta Artigianale ha inaugurato in Italia un nuovo modo di apprezzare il caffè andando oltre l'espresso con estrazioni a filtro, cold brew e continue novità.

- I maestri del dolce

Loretta Fanella vince il premio Callebaut per il Miglior pasticciere dell'anno. L'affermata maestra pasticciera oggi vive e lavora a Livorno dove ha aperto il **Loretta Fanella Pastry Lab**. Il suo curriculum è di tutto rispetto: dopo la scuola alberghiera esordisce ne Antica Pesa di Fabio Tacchella, poi nel 2001 è Carlo Cracco a chiamarla nella pasticceria del suo ristorante. Nel 2003 parte per uno stage a El Bulli di Ferran e Albert Adrià, che si trasforma in un'offerta di lavoro. Torna in Italia nel 2006 e, dopo un paio d'anni all'Enoteca Pinchiorri, inizia l'attività di consulenza e formazione che l'ha portata fino all'ultimo traguardo dei Barawards.

Gruè Pasticceria di Roma si aggiudica il Premio Bloom Coffee School per la Pasticceria dell'anno. Si tratta di una pasticceria-caffetteria accogliente e di grandi dimensioni (200 mq), nella esclusiva zona dei Parioli, a Roma. Gruè è il locale di **Marta Boccanera** e **Felice Venanzi**, che è di recente entrato nell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Questo locale, moderno e colorato, ha un laboratorio super attrezzato di 300 metri quadrati da cui esce un tripudio di monoporzioni e mignon, gelati, praline ecc. Non manca poi la pasticceria salata e persino una produzione di pane.

- I maghi in cucina

Daniel Canzian del Ristorante Daniel Canzian di Milano vince il premio di Rum Diplomático Cuoco dell'anno. Allievo del



Agenzia stampa Nuova Cina



Maestro Gualtiero Marchesi, che nel 2007 gli affidò le cucine del suo Marchesino al Teatro alla Scala di Milano, Canzian apre nel 2013 a Milano il ristorante che porta il suo nome. Qui delinea una filosofia di cucina, incentrata sull'enfaticizzazione degli ingredienti di stagione e delle tecniche tradizionali. Niente fermentazioni, quindi, ma la freschezza e la leggerezza che contraddistinguono il nostro microclima.

A fregiarsi quest'anno del **Premio Ristorante rivelazione dell'anno**, attribuito da Celli Group, è **Vòce di Aimò Nadia**. Luogo che intreccia cibo, cultura e arte, ha tre anime: caffetteria, ristorante gourmet e libreria del Museo della Gallerie d'Italia. Il tutto con la firma Aimò e Nadia, che hanno fatto la storia della ristorazione di eccellenza in città e che da qualche tempo hanno passato il testimone alle nuove generazioni: la figlia Stefania Moroni in sala, gli chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani in cucina.

Il premio per il **Ristorante d'albergo dell'anno va invece al Il Palagio Four Seasons Hotel di Firenze**. La cornice è di quelle prestigiose: un palazzo rinascimentale che ha conservato architetture e decori originari, interni in cui il lusso si coniuga con l'eleganza, un giardino secolare ornato da statue e fontane. Ma il prestigio del Palagio è dovuto soprattutto alla sua offerta e al servizio impeccabile. La cucina, qui, ha un nome e cognome di prestigio: **Vito Mollica**.

- La forza di innovare: Premio innovazione dell'anno

Ai Barawards 2018 è stato assegnato anche un **premio agli 8 prodotti più innovativi lanciati sul mercato del fuori casa** tra ottobre 2018 e settembre 2019. Si sono aggiudicati i premi i seguenti prodotti:

Nella categoria Alcolici: **Iovem di Iovem**

Nella categoria Superalcolici: **Engine di Dalla Mora & Partners - distr. Velier**

Nella categoria Bibite: **Tonica al Fieno - Baladin**

Nella categoria caffè e bevande calde: **Spillo Nitro Cold Brew - Mokaor**

Nella categoria Foodservice dolce: **Frapshake Unicorn Proteico - Natfood**

Nella categoria Foodservice salato: **Berliner Salato - Forno D'Asolo**

Nella categoria Attrezzature e tecnologie: **Miromix - Colorgis**

Nella categoria Strumenti e soluzioni di servizio: **Eccolo - Giovanni Sanasi**

- **Press:** Martina Benatti, Bargiornale - Dolcegiornale - Ristoranti - Webar, New Business Media - Gruppo Tecniche Nuove Tel. + 02 92984523

News

A CATANIA LA PRIMA EDIZIONE DI 'MEDITERRARIA'01-12-2019

IEG ANNUNCIA GOLOSITALIA 202001-12-2019

BOSCO VITICOLTORI PARTECIPA ALLA WORLD BULK WINE EXHIBITION IN AMSTERDAM01-12-2019

DOP WINE AND CHEESE COMMUNICATION01-12-2019

News più lette

- IL MAITRE CHE FECE LA DIFFERENZA
- IL VINO INVECCHIA SOTT'ACQUA
- SOLFITI NEL VINO. COSA SONO E PERCHE' SI METTONO
- QUANDO LE BANCHE INGANNANO
- CRODINO, UNA LEGGENDA PER IL MONDO
- PRODURRE L'ACETO IN CASA
- "AIRHELP SCORE" IL RANKING DELLE COMPAGNIE AEREE
- GRANDE SCELTA DI VINI NEI PUNTI "EUROSPIN" IN PROVINCIA DI VITERBO
- IL VINO ROSSO PER DIPINGERE
- UN BRUNELLO DI MONTALCINO BIONDI SANTI PER LE FESTE