



Ristoranti Raccomandati

Home

I luoghi del gusto

I luoghi del bere

Eventi

Design in cucina

News

Food

+

Q



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, Gruè di Roma la miglior pasticceria. Rita's Tiki Room e Vòce Aimò 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**

Da McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon!

Whittington per un regalo di Natale naturale al sapore di tea

Canederli Koch: gli unici canederli surgelati con il Marchio di Qualità Alto Adige "Aiuto! Arrivano gli Ospiti..."

2019: un nuovo chef e tante novità

Ristorante 13 GIUGNO

GOLDONI: Menu Natale 2019 e Capodanno 2020 all'insegna della sicilianità

I pesi massimi del Cocktail

Il **Premio Perrier** per il **Bartender dell'anno** se lo è aggiudicato **Salvatore Scamardella**. Il mixologist del Piazza Vanvitelli Experimental Bar di Castellamare 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.

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 Cremonese 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 **Fabbri 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 approcciare 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. Grué 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 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'enfatizzazione 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 **Aimo 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 Aimo 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**

Le TOP TEN dei Barawards 2019

Sezione Locali

PREMIO ROYAL BLISS – BAR RIVELAZIONE DELL'ANNO

1. Rita's Tiki Room Milano
2. Lab Spagirico Antichi Orti Assisi Pg
3. Rude Centocelle Roma
4. Circus Cocktail Bar Catania
5. Platanos Napoli
6. Piazza Vanvitelli Experimental Bar Castellammare Di Stabia Na
7. Spirits Boutique Olbia
8. Old Fashion Taranto
9. Julep Hotel De La Ville Roma
10. 1000 Misture Casarano (Le)

PREMIO VIDIVI – COCKTAIL BAR DELL'ANNO

1. 1930 Secret Cocktail Bar, Milano
2. Drink Kong, Roma
3. Ceresio 7, Milano
4. Archivio Storico, Napoli
5. The Soda Jerk, Verona
6. Baccano, Roma
7. Freni E Frizioni, Roma
8. Dry Martini Sorrento, Sant'agnello – Na
9. Octavius Bar At The Stage Milano
10. Chorus Cafè, Roma

PREMIO SAN GIORGIO – BAR CAFFETTERIA DELL'ANNO

1. Ditta Artigianale Firenze
2. Tazze Pазze Caffetteria Gourmet Genova
3. Taste Coffee&More Treviso
4. Faro Roma
5. Vecchio Caffè Giovinazzo (Ba)
6. Forno Brisa Bologna
7. Bagan Coffee Shop Bergamo
8. Caffezal Milano
9. Pierre Café Gravina Di Puglia (Ba)
10. Pergamino Caffè Roma

PREMIO CELLI GROUP – RISTORANTE RIVELAZIONE

DELL'ANNO

1. Vòce Aimò e Nadia Milano
2. Valbruna Ristorante e Cocktail Bar Limena (Pd)
3. IT Restaurant Milano
4. Carlo e Camilla al Duomo Milano
5. Luciano Cucina Italiana Roma
6. Zibo Campo Base Milano
7. Unplug Food&Mixology Roma
8. Otivm Milano
9. Fishion Pesce e Pasticceria di mare Milano
10. Roots Scorrano (Le)

RISTORANTE D'ALBERGO DELL'ANNO

1. Il Palagio Four Seasons Hotel Firenze
2. Don Geppi Restaurant Hotel Majestic Palace Sant'Agnello (Na)
3. L'Alchimista del Borgo Massa D'Albe (Aq)
4. Berton al Lago Hotel Il Sereno Torino
5. La Veranda Four Seasons Hotel Milano
6. The Fusion Bar&Restaurant Gallery Art Hotel Firenze
7. Acanto Principe di Savoia Milano
8. All'Oro The H'All Tailor Suite Roma
9. Borgo San Jacopo Hotel Lungarno Firenze
10. Sapori dal Mondo A. Roma Lifestyle Hotel Roma

**PREMIO BLOOM COFFEE SCHOOL BAR PASTICCERIA
DELL'ANNO**

1. Grué Roma
2. Pasticceria Gelsomina Milano
3. Ciokkolatte - Il gelato che meriti Padova
4. Pasticceria Martesana Milano
5. Le mille voglie Specchia (Le)
6. Caffè Spinnato Palermo
7. Su Tiramisù Roma
8. Pandenus Gae Aulenti Milano
9. Bedussi Brescia
10. Marlà Milano

SEZIONE PROFESSIONISTI**PREMIO PERRIER - BARTENDER DELL'ANNO**

1. Salvatore Scamardella Piazza Vanvitelli Experimental Bar Castellammare Di Stabia Na
2. Oscar Quagliarini Le Garagiste Senigallia An
3. Carola Abrate La Drogheria Torino

4. Luca Marcellin Drinc. Milano
5. Sossio Del Prete Shub Sorrento Na
6. Sacha Mecocci The Fusion Bar & Restaurant Firenze
7. Mauro Uva Fucina Del Bere Isola Della Scala Vr
8. Gabriele Tammaro Octavius Bat At The Stage Milano Milano
9. Lucian Bucur Bob Milano Milano
10. Mattia Lotti Jigger – Spiriti E Cucina Reggio Emilia

PREMIO LIQUORE STREGA – BAR MANAGER DELL'ANNO

1. Luca Picchi Caffè Gilli Firenze
2. Francesco Cione Octavius Bar at The Stage Milano
3. Riccardo Rossi Freni e Frizioni Roma
4. Guglielmo Miriello Ceresio 7 Milano
5. Claudio Perinelli The Soda Jerk Verona
6. Francesco Bonazzi Mag Milano
7. Matteo Di Ienno Locale Firenze Firenze
8. Luca Manni La Menagère Firenze
9. Cristina Bini Gurdulù Firenze
10. Luca Hu Chinese Box Milano

PREMIO ICE TOP – BARTENDER UNDER 30 DELL'ANNO

1. Fabio “Benjamin” Cavagna 1930 Cocktail Bar Milano
2. Sabina Yausheva Julep Hotel De La Ville Roma
3. Marco Fedele Banana Republic Roma
4. Nicola Romiti Carlo E Camilla In Segheria Milano
5. Andrea Pomo Jerry Thomas Project Rome Roma
6. Simone Corsini Atrium Bar Firenze
7. Augusto Amaral La Cocktelleria Napoli
8. Federico Diddi The Barber Shop Speakeasy Roma
9. Alessandro Fanfani Bulgari Hotel And Resort Spa Milano
10. Iolanda Prisco Cantine Sociali Napoli

PREMIO KEGLEVICH – BAR TEAM DELL'ANNO

1. Quanto Basta Lecce
2. Ceresio 7 Milano
3. The Duke Cocktail Lounge Bar La Maddalena – Ss
4. Freni e Frizioni Roma
5. Drink Kong Roma
6. The Jerry Thomas Roma
7. Atrium Bar Firenze
8. Jigger – Spiriti E Cucina Reggio Emilia
9. The Soda Jerk Verona
10. The Stage Milano Milano

**PREMIO ENGINE – BARTENDER ITALIANO ALL'ESTERO
DELL'ANNO**

1. Giacomo Giannotti Paradiso Barcellona
2. Giorgio Bargiani The Connaught Bar Londra
3. Lucia Montanelli The Dorchester Londra
4. Michele Venturini Cahoots London Londra
5. Daniele Dalla Pola Esotico Miami Miami
6. Massimo Stronati Vina Enoteca Llc Palo Alto
7. Luca Coslovich Casino Di Montecarlo Monaco
8. Valentino Longo Four Seasons Hotel Surfside Miami
9. Emanuele Balestra Majestic Cannes Cannes
10. Michele Mariotti Mandarin Oriental Singapore

PREMIO BRAND AMBASSADOR DELL'ANNO – cat. SPIRITS

1. Walter Gosso Compagnia Dei Caraibi
2. Chiara Beretta Fine Spirits
3. Dennis Zoppi Baladin
4. Franco Gasparri Diageo
5. Diego Ferrari Matusalem
6. Francesco Spenuso Jack Daniel's
7. Alessandro Cattani **Fabbri** 1905
8. Famiglia Nonino Nonino
9. Nicola Olianias Branca
10. Luca "Devon" Moroni Molinari

**PREMIO BRAND AMBASSADOR DELL'ANNO – cat.
COFFEE&MORE**

1. Vittorio Agosti **Fabbri** 1905
2. Diana Lisci Caffè Vergnano
3. Eddy Righi Caffè Pascucci Torrefazione
4. Carmine Iannone Caffè Cannizzaro
5. Gianni Tratzi La Marzocco
6. Marco Poidomani Caffè Moak , Odk
7. Andrea Antonelli Pulycaff/Asachimici
8. Gian Zaniol Brita Italia
9. Andrea Faggiana Caffè Mauro

PREMIO KIMBO BARISTA DELL'ANNO

1. Andrea Cremona Tazze Pазze Caffetteria Gourmet Genova
2. Lorenzo Zucchi Forno Brisa Bologna
3. Alessio Vabres Bar Vabres Palermo
4. Eva Palma Ditta Artigianale Firenze
5. Brent Jopson Orsonero Caffè Milano
6. Gianni Cocco Ytalian Caffè Cinisello Balsamo (Mi)
7. Dario Fociani Faro Caffè Specialty Roma
8. Alessandro Galtieri Aroma Bologna
9. Luigi Mastrodonato Cracco Milano

10. Giuseppe Fiorini Insolito Cafè Siracusa

PREMIO RUM DIPLOMÁTICO – CUOCO DELL'ANNO

1. Daniel Canzian Ristorante Daniel Canzian Milano
2. Riccardo Camanini Lido 84 Gardone Riviera (Bs)
3. Vincenzo Guarino Mandarin Oriental Ristorante L'Aria Como
4. Mario Affinita Don Geppi Restaurant Sant'Agnello (Na)
5. Viviana Varese Spica Milano
6. Franco Aliberti Tre Cristi Milano
7. Simone Zanon Osteria del Ponte Trezzano sul Naviglio (Mi)
8. Maria Probst Ristorante La Tenda Rossa Cerbaia in Val di Pesa (Fi)
9. Marco Sacco Piccolo Lago Verbania
10. Matteo Baronetto Del Cambio Torino

PREMIO CALLEBAUT – PASTICCERE DELL'ANNO

1. Loretta Fanella Loretta Fanella Pastry Lab Livorno
2. Giacomo Besuschio Pasticceria Besuschio Abbiategrasso (Mi)
3. Marcello Salvatori Paticceria Ziva Milano
4. Domenico Di Clemente Four Seasons Hotels Firenze Firenze
5. Giuseppe Zippo Le Mille Voglie Specchia (Le)
6. Dario Nuti The Rome Cavalieri Hotel Roma
7. Dario Beluffi Bel.co Bareggio (Mi)
8. Luca Lacalamita Lula- Pane E Dessert Trani
9. Carmelo Sciampagna Sciampagna Palermo
10. Anna Sartori Pasticceria Sartori Erba



By anna.rubinetto | Dicembre 2019 | I luoghi del bere, I luoghi del gusto, News

Condividi l'articolo!



SEGUICI SU



PRIVACY

- Policies

ABOUT

Molte immagini pubblicate sono tratte da internet e valutate dunque di pubblico dominio. Qualora il loro utilizzo violasse diritti di autore basta comunicarlo al seguente indirizzo: redazione@lenews.info e verranno immediatamente rimosse.

Via Lamarmora, 40 - 20122 - Milano

Tel: **+393395491460**

IL NETWORK

> Le News

> Le Shopping News

> Sapori News

> Viaggiare News