



Rassegna Stampa
Roma Bar Show
quotidiani e magazine

Il Messaggero

Roma Bar Show: beverage e mixology conquistano la Capitale



Ci sarà anche la finale della prima edizione dei Roma Bar Show Awards – novità di quest’anno – nel programma della terza edizione di Roma Bar Show, che il 29 e il 30 maggio, si terrà nella Capitale, appunto, a Palazzo dei Congressi. Sotto i riflettori, l’industria del beverage e il mondo della mixology, indagati e illustrati attraverso due giorni di esperienze, masterclass, seminari, talk, degustazioni, e, appunto, il premio – le iscrizioni sono aperte fino al 19 maggio - nato per valorizzare l’eccellenza italiana nell’industria dei bar.

Primo e unico appuntamento italiano del settore, il Roma Bar Show è articolato in più sezioni e “focus”. Piazza Italia è l’area espositiva interamente dedicata al nostro Paese, con la sua storica Spirit Industry che ha conquistato i mercati di tutto il mondo. Largo allora a firme storiche ma anche a nuovi nomi del comparto. Poi, Mexican Village, appuntamenti con i brand nelle tasting room, un’area dedicata alla mondo del caffè con il Coffee Village, un’ampia offerta di food, l’Educational Program, che vedrà ospiti internazionali affrontare tematiche di attualità nella bar industry. E la RBS Academy by Perrier interamente dedicata ai bar e ai loro progetti, da Paradiso ed Essentia di Barcellona al Line di Atene, dal Gibson di Berlino al Limantour di Città del Messico, dal Maybe Sammy di Sidney a SG Club di Tokyo.

Da quest’anno la manifestazione è patrocinata dall’assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale. «Il progetto è importante perché rientra nel Made in Italy, tocca vari settori, soprattutto quello dell’ospitalità, e ci rappresenta nel mondo - spiega l’assessore Alessandro Onorato - Dobbiamo sostenere questa manifestazione perché i grandi eventi generano economia e posti di lavoro, ma soprattutto aiutano a dare un’immagine nuova a Roma. È importante anche perché è un evento che alza la qualità del bere, responsabile e sostenibile».

Tra i partner della rassegna, Atac: i possessori di Metrbus Card potranno accedere con una riduzione del biglietto.

«Il Roma Bar Show - commenta Andrea Fofi, uno dei soci fondatori insieme a Giuseppe Gallo, Fabio Bacchi e Jerry Thomas Project - è diventato leader non solo nell'ambito della bar industry, ma anche nella formazione di settore, con masterclass di alto livello che attirano protagonisti di calibro mondiale, tra aziende e barman, e ponendosi quale apripista di segmenti e tematiche di interesse sociale trasversale, come l'inclusione e la sostenibilità».

Tanti i protagonisti, da Julie Reiner, mixologist e bar owner conosciuta per il suo contributo nell'innovazione della miscelazione in USA, nonché giudice della serie Netflix "Drink Masters", a Simon Ford di Ford Gin, Shingo Gokan, mixologist e bar owner giapponese di diverse realtà tra New York e Shangai. Ancora, i ragazzi del Maybe Sammy di Sidney premiati come "Best International Bar Team Award". E Giacomo Giannotti e Margarita Sader del Paradiso "Best Bar Award 2022" accompagnati da Martin Hudak e Stefano Catino. Senza dimenticare Monica Berg, Alex Frezza e Lydia Soedadi, nonché, per l'Agave Spirit, Ivan Saldagna, Stefano Francavilla, Esteban Morales, Jesse Este, Sophie Decobecq e tanti altri.

La finale italiana di World Class, si terrà il 30 maggio, mentre la finale mondiale del contest Art of Italicus inaugurerà la manifestazione, con un pre-opening party il 28 maggio.

20

Questioni di gusto

MACRO Martedì 30 Maggio 2023
www.ilmessaggero.it



Il gin, servito in grandi bicchieri ballon con molto ghiaccio è accessibile a più consumatori e in diversi orari, anche per l'aperitivo

È la nuova frontiera tra i superalcolici: un ampio spazio gli viene dedicato al Roma Bar Show che chiude stasera Amato dagli chef, molti dei quali ne sono produttori, è richiesto in vari gusti: dal limone al bergamotto, all'arancia



Gin

Quel sapore raffinato che cambia l'aperitivo

LA BEVANDA

Primo Oscar, Brad Pitt è adesso anche produttore di gin. A Cannes, durante il festival, ha presentato il suo Gardener. Meno formale il nome del gin nato a Fregene che ha tra le botaniche il pinolo della pineta. Lo fa Benny Gill, proprietario del ristorante Baia, con un gruppo di amici ribattezzati da tempo "Gastrofili", ora anche con etichetta stampata. Il gin è la nuova frontiera tra i superalcolici. Ne è prova l'enorme spazio che fino a questa sera gli riserva la terza edizione del Roma Bar Show. «L'Italia», afferma Giuseppe Gallo, co-founder dell'evento - vanta una tradizione secolare che ha conquistato i mercati di tutto il mondo». Del resto, nonostante la convin-

zione che sia nato nel Nord Europa, i primi a produrre gin furono scotti fa i monaci della Scuola Medica Salernitana: distillarono il ginepio impiegato come antiseptico e per curare infezioni urinarie e allo stomaco, per creare un farmaco comodamente trasportabile.

LA TENDENZA

«Oggi facciamo tendenza per la qualità del ginepio toscano e per la voglia di avere nel gin tonico sapori nuovi e diversi, come arancia, limone, bergamotto, basilico», spiega Gallo. «L'Italia continua - è ricca di questi sapori che, trasportati all'interno dello spirit, rendono il gin tonico, servito in grandi bicchieri ballon con molto ghiaccio, più accessibile a nuovi consumatori, a orari e usi diversi, anche come aperitivo». Tra le migliaia di superalcolici in

degustazione al Roma Bar Show, centinaia sono i gin: dal Malfy della Costiera Amalfitana, a quello distillato a Bologna con l'antica ricetta trovata da Nicola Fabbri (lo stesso dell'amarena), al pugliese Muma con sentori di olio d'oliva, al Portofino, al calabrese Emporia (Caffo) a base del raro ginepio fenicio che sopravvive in Calabria. C'è perfino - incredibile ma vero - il Lucius al gorgonzola fatto a Novara (con muschio e licheni della Val d'Ossola e formaggio dop). «Per fare

un gin di grande qualità e non solo di battaglia - ammonisce Baldo Baldinini, riconosciuto guru del settore col suo Ollattoio di Rimini - servono anche botaniche estremamente costose come melissa e zafferano. E gli alcol non sono tutti uguali. I monovarietali di grano sono ben altro da quelli di patata, da cereali misti o rettificati. Qualità degli ingredienti e dell'alcol determinano il costo, ma prima ancora la soavità del gin». Dopo aver conquistato premi in tutto il mondo con il Nostradamus e il Paracelso, adesso l'alchimista profumiere liquerista romagnolo, ha lanciato il dry Ag 107,86 e l'Au79 (anche in edizioni limitate) le cui etichette - rimandano ai numeri atomici di argento e oro».

IN CLASSIFICA

Baldinini produce anche il gin dei fratelli Camanini del Lido-84 di Gardone Riviera, ottavo in classifica, primo ristorante italiano, della World's 50 Best. Sì, perché i grandi chef amano il gin (quello di Carlo Cracco, per esempio, si chiama Gin Organico e ha un tocco fumé finale). Il primo a farne uso, già 17 anni fa, fu Giancarlo Morelli, più volte stellato. L'ultima sua creazione è Gian con 10 diverse botaniche distillate ognuna autonomamente e poi messe assieme. A proposito di cuochi: in cucina lo usano? «Io - risponde Morelli - sulla selvaggina, per correggere le riduzioni o per dare sentori diversi e anche nelle riduzioni di pesce».

Carlo Ottaviano
@RIPRODUZIONE LIBERATA

DALLA PUGLIA ARRIVA IL "MUMA" CON SENTORI DI OLIO D'OLIVA, MENTRE DALLA CALABRIA C'È L'EMPORIA E DA NOVARA IL LUCIUS AL GORGONZOLA

La ricetta

LA VELA
Il mio twist sul Negroni è un omaggio alla Liguria perché vario gli ingredienti usando prodotti scovati nella zona. È composto da 4,5 cl di Portofino Gin (alla cui base ci sono 21 botaniche provenienti dal giardino pensile sopra il borgo); 1,5 cl di Pineo (vermouth dry con infuso di pinolo in purezza); 2 cl di Amaro Camatti (prodotto a Recco e realizzato dall'infusione di

fiori, erbe e radici aromatiche). Infine, come outsider, 3 cl di Campari bitter. Noi lo serviamo in una mignon di Portofino Gin, con un unico pezzo di ghiaccio - creato su misura - e infine decorato con un peel (buccia) di arancia. Usiamo lo stesso gin nello Spritz Portofino (con liquore alle rose, succo di limone, sciroppo al prosciutto, limonata locale).
Paolo Gastaldo - Splendido Mare Belmont - Portofino



ROMAGNA FONDO SAN GIUSEPPE BRISIGHELLA

Profumo di pesca e fiori bianchi

L'apezzamento di cinque ettari che Stefano Bariani e Mariagrazia Rizzati hanno scelto per le loro produzioni di nicchia, si trova esposto a nord a 400 metri di quota, al riparo dal caldo estremo. L'area, sulle dolci colline faentine, è stata scelta accuratamente, dopo anni di esperienze sul campo, per idoneità nella tutela della biodiversità e sanità delle uve. Vigneti circondati da boschi connessi al fiume Lamone, suoli ricchi di sostanze organiche, marne, calcare, limo e argille, oltre a condizioni climatiche ideali per l'attecchimento della

muffa nobile sulle uve Riesling e Albana. Il Fiorile, oro lucente, emana sensuali profumi di pesca e albicocca, fiori bianchi e soffi minerali, seguiti da toni più freschi di erba tagliata e agrumi. Lievemente sapido al sorso, ben bilanciato, con echi agrumati a far da cornice. Da provare con gli urcion (orecchioni): grandi ravioli ripieni di foglie di ortica e ricotta.

@RIPRODUZIONE LIBERATA



Romagna Albana Secco Fiorile 2021
Bianco Docg
Albana 100%
4 Grappoli la Grande
Qualità di Bibenda

IN VINO VERITAS

a cura di Franco M. Ricci

ROMAGNA TRERÈ FAENZA

Un piacevole soffio balsamico

Acquisita negli Anni Sessanta da Valeriano Trerè, la tenuta è condotta oggi da Morena e Massimiliano, ultima generazione. Si è passati così negli anni dalla vendita di vino sfuso a prodotti di qualità sempre più elevata e di maggiore caratterizzazione. L'attività produttiva è stata quindi affiancata dall'ospitalità, rappresentata da un museo della vite e del vino, da un giardino abitato da splendidi pavoni, una spa e un delizioso agriturismo dove poter gustare le etichette aziendali. Il Montecorrallo,

accesso da lampi rossi, apre il suo ventaglio olfattivo su note di ciliegie e pesche di vigna, intense percezioni di peonie e viole, piacevole soffio balsamico. Al palato offre una sponda calda e sinuosa, non priva di vibrante freschezza e diffusa vena minerale, con tannini di velluto in un intreccio complesso e ben integrato. Scia balsamica. Perfetto con la tradizionale polenta incassata ai raggi di carne.



Collis di Faenza
Rosso
Montecorrallo
Cabernet
Sauvignon 80%
Merlot 20%
Gangiovese 10%
4 Grappoli la Grande Qualità di Bibenda

Ristoranti



MILANO

L'hummus di ceci i carciofi con menta

Sardi sono lo chef Maurizio Lai e l'executive Andrea Locci (nella foto) dell'insegna di antica tradizione (ma con nuova proprietà) a due passi dalla Stazione Centrale. Nella loro cucina, esperienze asiatiche e l'isola di origine. Così la fregola viene mantecata ai crostacei e miso di riso e nasturzio l'hummus di ceci al lime è proposto assieme al carciofo alla menta e chips di quinoa. Raccomandiamo una grande attenzione al bere bene. Tra i gin c'è anche il Tom Time Gin del vicino Parco del Curone e il milanese Electra.



Giannino 1899 - Via Vitor Pisani 6
Milano - 02 36510520 Chiuso: sabato a pranzo e domenica
Prezzo medio: 65 euro



SANTO STEFANO (GROSSETO)

La pasta è migliore con polpo e pecorino

Prima di cena un White Lady, preparato dal barman Zenovia Suarasan con gin e triple sec, o un Paloma, cocktail da aperitivo molto popolare in Messico. Per poi farsi coccolare dalla cucina di Andrea Spinelli (foto), con la semplicità dei piatti che esaltano ingredienti di qualità. Da provare la pasta con polpo e pecorino, la calamata alle zucchine in tre cotture o l'orata all'acqua pazza. Il tutto seduti nel cuore del promontorio di Monte Argentaria. C.O.



La terrazza del Filippo II - SP 161, 17
Porto Santo Stefano (Grosseto)
0564 811611 Sempre aperto
Prezzo medio: 60 euro

Fake news svelate da Robin Food

È davvero extravergine tutto l'olio d'oliva dei supermercati? Secondo il numero in uscita de "Il Salvagente" molto pochi: su 20 campioni presi a caso in una decina di insegne in ben 11 bottiglie c'era semplice olio vergine. «Abbiamo sottoposto il lotto selezionato a una seconda analisi», precisa il giornale - e in 11 casi su 11 è stata confermata la presenza di difetti e quindi il declassamento del prodotto. Nessun problema per la salute, per il portafogli però. Convinti di portare in tavola un vero extravergine, si paga il 20-30% di più per un olio di caratteristiche e qualità inferiori.

-MSGR-20_CITTA-61-30.05.23-N-

61

Giorno & Notte

(C) Ced Digital e Servizi | 1685441351 | 87.21.226.37 | sfogliamomessaggero.it

Tutta Roma

Martedì 30 Maggio 2023
www.ilmessaggero.it



L'EVENTO

La bottega della meraviglie si apre alla Città Eterna. Sotto il cielo un po' nuvoloso di piazza Capo di Ferro, Claudia d'Onclieu e Clementina Calleri, dello studio di arredamento di interni Parank, giocano con il backgammon in legno firmato dall'artista Charlie Masson: anche lui presente all'insolito vernissage che richiama appassionati d'arte. Il gioco è uno dei cinque pezzi unici per la prima volta presentati al pubblico nel laboratorio di pittura dell'artista Elena Tommasi Ferroni, che presta eccezionalmente il suo atelier per uno stiloso "trunk show". Ossia l'evento a tempo limitato che offre l'esclusiva opportunità di provare nuove collezioni prima di chiunque, ideato dalla "Muvage" di Benedetta Pininfarina e Nicole Moellhausen. Volitive creatrici di una nuova visione della vendita privata esclusiva. «Ogni viaggio è una nuova partenza», spiegano ai numerosi ospiti intervenuti malgrado la pioggia, mentre vengono serviti drink in piccole bottigliette di vetro e taralli. In tanti apprezzano l'iniziativa. Dall'amore per lo stile, la moda, l'arte "Muvage" nasce con l'idea di portare in giro per il mondo un'accurata selezione di brand e artisti in località esclusive, per eventi di vendite chic. Oggetti, abiti, libri che suscitano emozioni e ricordi. E che cambiano proprietario e quasi sembrano nuove opere d'arte. Così, in un angolo dell'atelier, spiccano le edizioni speciali

Giochi, libri, abiti come opere d'arte: l'idea di Benedetta Pininfarina e Nicole Moellhausen

La creatività si mette in mostra

sulla pittura di "Taschen" e pezzi dei designer di camicie, giacche e vestiti come "Tu Li Ze", di Beatrice Selini e Camilla Lorenzi, Oeere e Fina G. E ci sono anche la creatrice di moda Pina Gandolfi, che produce le camicie realizzate dalle carcerate della cooperativa Alt-

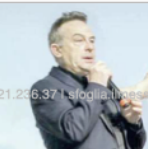
ce di San Vittore, con la padrona di casa, la pittrice Tommasi Ferroni, con cagnolino al seguito, che normalmente qui tiene dei corsi di pittura davvero seguiti. Tra la folla giovane si scorge la designer Greta Pininfarina, figlia di Paolo e cugina dell'organizzatrice. Appare



Accanto, l'artista Charlie Masson nel laboratorio di pittura a piazza Capo Ferro della pittrice Elena Tommasi Ferroni
Foto: L'Espresso/TEZIO

NOTTE DI PREMI PER ANTONIO GIULIANI (CHE FA IL PIENO DI RISATE)

Il comico Antonio Giuliani (in foto) è stato premiato nell'ambito dell'evento "Roma Glamour Capitale". Ad accoglierlo sul palco la conduttrice Angela Achilli, frontwoman della serata che ha visto partecipare tra gli altri, Dario Salvatori, il principe Guglielmo Giovannelli Marconi e Camilla Petrocilli.

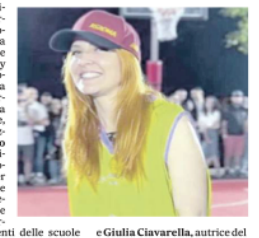


Noemi fa canestro alla sfida solidale



IL PROGETTO

Non solo sport: ecco una sfida tra grandi appassionati del basket all'insegna della solidarietà. Al Parco del Colle Oppio in scena la terza edizione del Celebrity Game, un gioco di squadra tra star che, organizzato da Carl Brave, Matteo Baruzzo e Riccardo Zamurri. Sfide e tanti nuovi progetti per non lasciare nessuno indietro. Una due giorni di tornei per studenti delle scuole medie e superiori, ragazzi con disabilità, in sedia a rotelle e non udenti, una manifestazione per sostenere progetti di beneficenza e inclusività attraverso il basket. Grande attesa per la partita che ha visto contrapposti, suddivisi in due squadre (Moon Hunters vs Seven Hills), personaggi dello sport, della musica e dello spettacolo. Il numerosissimo pubblico accorso ha potuto applaudire i vari beniamini tra cui, oltre Carl Brave, la cantante Noemi, con tanto di cappellino con visiera adagiato sul fulvi capelli, i rapper Gemello e Chicoria, l'ex campione NBA Linton Johnson, i cestisti Amedeo della Valle, Tommaso Marino, Francesca Russo



Sopra, da sinistra, Nicole Moellhausen e Benedetta Pininfarina. Accanto, da sinistra, Claudia d'Onclieu e Clementina Calleri
Sopra, da sinistra, Noemi, Carl Brave, Claudio Colica e Riccardo Zamurri. Sotto, Noemi pronta in campo (Foto: L'Espresso)

Con Vessicchio c'è più musica in cucina

L'INCONTRO

Si beve responsabilmente, ci si diverte scoprendo come e cosa sperimentare in cucina con l'ausilio dello chef Carlo Cracco e si ha la fortuna, passeggiando tra gli stand, di incontrare il mito dei direttori d'orchestra Giuseppe Vessicchio. Questo e molto altro si sta svolgendo all'Eur dove tra ieri e oggi è in programma la terza edizione del "Roma Bar Show": le sale dello storico Palazzo dei Congressi si sono riempite di migliaia di brand e di operatori della miscelazione nazionale e internazionale. Il cuoco Cracco, già cinque stelle Michelin, era a Roma per prendere parte alla masterclass "Modern Classics" affiancato da Edoardo Nono, artista della miscelazione, tra due le battute e i commenti ironici si sono alternati a sperimentazioni grazie a Veeher Extraperimental. Hanno attratto curiosi e appassionati Julie Reiner mixologist, bar owner e giudice della serie Netflix "Drink Masters" oltre allo stile



Inconfondibile di Shingo Gokan, mixologist e bar owner giapponese di diverse realtà tra New York e Shanghai. Tra le novità di questa terza edizione la finale della prima edizione del Roma Bar Show Awards, presenta-

Accanto, Giuseppe Vessicchio all'evento "Roma Bar Show"



Sopra, Carlo Cracco mentre prepara un cocktail stiletto

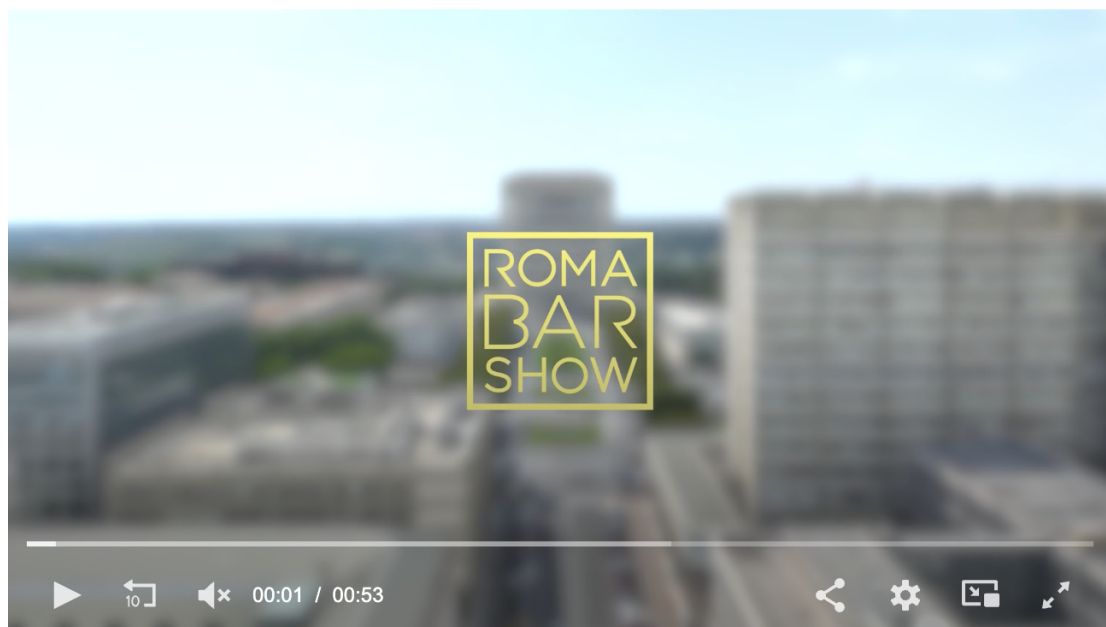
ta dagli affiliati Alessandro Procoli, tra i soci fondatori della manifestazione e Roberta Mariani famosa mixologist nel mondo. Grande emozione per il Premio alla Carriera a Mauro Lotti, memoria storica del bartending italiano premiato da Alessandro Onorato, assessore ai Grandi Eventi. Micaela Pallini ha consegnato il Best Italian Bartender a Vincenzo Pagliara di Laboratorio Poliktorico, mentre per il Best Italian Hotel Bar la vittoria è andata a Atrium Bar del Four Seasons di Firenze, premiato da Paolo Della Mora. «Roma Bar Show» ha commentato Andrea Fofi, ideatore insieme a Giuseppe Gallo, Fabio Bacchi e Jerry Thomas Project - è un'intuizione, una filosofia, uno stile di vita».
Valentina Verri
@REPUBBLICADIREVISTA

49fed527ebbf1ae87b35a1027778286

MCI LAZIO
IDIO RODOLI & FIGLI
TI ASPETTA A
EDILEXPO ROMA
Bobcat
DEVELON

Il Messaggero

Roma Bar Show, premi al miglior cocktail e bartender di tutta Italia



Roma Bar Show, premi al miglior cocktail e bartender di tutta Italia.



ECONOMIA L'ITALIA E L'EUROPA



► euro provenienti dal Pnrr. Lo stesso ministro dell'Economia, **Giancarlo Giorgetti** a inizio aprile ha visitato la sede catanese di StMicroelectronics e ha affermato che St è «il primo esempio del Pnrr in atto, utilizzato in modo intelligente e produttivo». Ecco perché si fa strada l'ipotesi di un bis per StMicroelectronics: essendo un cavallo affidabile, su cui puntare nuovamente, l'obiettivo è investire parte dei soldi del Pnrr proprio su un nuovo impianto in Sicilia, creando ulteriori 400 posti di lavoro. Proprio la visita catanese di Giorgetti potrebbe essere stata l'occasione per valutare a che punto è la progettazione del nuovo impianto e valutare la possibilità di inserirlo nelle modifiche del Pnrr che Raffaele Fitto ha intenzione di presentare entro il prossimo mese, si spera, alla Commissione Europea. Per Catania e la Sicilia si tratta ovviamente di un'ottima notizia, perché dal nuovo impianto derivano centinaia di nuovi posti di lavoro e la possibilità di diventare un polo strategico nella produzione di microprocessori per tutta l'Europa. Tuttavia la strada è in salita, perché nonostante le difficoltà di messa a terra dei progetti, nessun ministero, nessuna Regione e nessun comune vuole rinunciare alla propria fetta di Pnrr.

Per farlo il governo centrale dovrebbe rafforzare i poteri sostitutivi dello Stato, che scattano in caso di inadempienza dei soggetti attuatori, caon l'obiettivo di dirottare decine di miliardi verso le imprese per sostenere la capacità d'innovazione.

Affari vostri **Gianfranco Ferroni**

Non c'è posto per il Bar show

Altro che quattro amici al bar. Sono almeno 40 le aziende che non hanno trovato posto al Roma Bar Show, in programma nella Capitale nelle giornate di lunedì e martedì. Il problema? Non ci sono location in grado di soddisfare la domanda. Dopo il successo della prima edizione, la "fame" di spazi dei gruppi che producono bevande è aumentata, così gli organizzatori hanno pensato alla "Nuvola", ma non bastava. La Fiera di Roma è troppo lontana, e così si sta pensando al Gazometro. Peccato, perché il Palazzo dei Congressi è iconico. E pensare che Cino Paoli evocava solo quattro amici al bar...

Al bistrot di Fanfani jr. A Roma è conosciuto come "chef a domicilio": Giorgio Fanfani, figlio di Amintore, entra nelle case e prepara manicaretti memorabili. Ora ha aperto il suo locale, ai Parioli, il "Bistrot de la Place", nuova realtà del brand "Le Carré Français". Lui stesso lo racconta come un locale «di una quarantina di posti all'aperto che ricrea alla perfezione l'arredamento e l'atmosfera di Parigi con tutte le classiche specialità». Prossimamente aprirà un ristorante a Milano, senza dimenticare le piazze di Firenze e Torino.

Fattorie didattiche nel mirino dei carabinieri. Blitz: dei carabinieri in un'azienda agricola impegnata in attività di "fattoria didattica". All'arrivo dei militari del Comando carabinieri per la tutela agroalimentare era presente una scolaresca di circa cento bambini in attesa del pranzo che si sarebbe dovuto svolgere presso una sera adibita abusivamente a sala ristorazione. E «i locali cucina si presentavano in pessime condizioni igienico-sanitarie». Uno scenario apocalittico.

Emirates sempre in campo. Alcuni tifosi sportivi sono fortunati: trovano Emirates sempre in campo. Non solo nel mondo del pallone, per la partnership con l'Ac Milan: i vip fedelissimi della compagnia aerea a Roma hanno usufruito degli spazi riservati presso gli internazionali d'Italia al Foro Italico per seguire gli incontri di tennis, potendo gustare i piatti degli chef del Forte Village. E pensare che in Sardegna negli stessi giorni è stato ospitato il tradizionale appuntamento Nielsen, imperdibile punto di riferimento per il mondo del largo consumo.

HRISA SUL PODIO A SANTA CEDZIA
 IL PRIMO PREMIO DELLA TERZA EDIZIONE DELLA "ROMA BAR SHOW" È ANDATO ALLA VINCITRICE HRISA, CHE HA PRESENTATO UNO DEI SUOI COCKTAIL "MILK SHAK" ALLA CATEGORIA "MIXOLOGIST".

"TELEPATHY": OLTRE L'ILLUSIONISMO
 IL MAGO ITALIANO STEFANO FERRARI È IL SUO SOCCO IN UNO DEI SUOI SPECTACOLI "TELEPATHY" ALLA SCALINATA DI SAN PIETRO.

LA SCULTURA PER-REALISTA
 LA SCULTURA "SANTO ANTONIO" DI ANTONIO DI MARCO È IN MOSTRA ALLA GALLERIA D'ARTE DELLA CATEDRALI E FINO AL 25 MAGGIO.

PRIMAVERA IN CALABRIA
 IL FESTIVAL DI ARTE E CULTURA PER L'UNIVERSITÀ DEL FESTIVAL DI ARTE E CULTURA PER L'UNIVERSITÀ DI CROTONE È IN MOSTRA ALLA GALLERIA D'ARTE DELLA CATEDRALI E FINO AL 25 MAGGIO.

DAL 25 AL 31 MAGGIO

la Repubblica
TROVAROMA



ZUCCHERO
IL RUGGITO SOUL DEL LEONE
 LA STAR CHE HA INIZIATO LO SCORSO ANNO IL SUO "WORLD WILD TOUR" FA TAPPA NELLA CAPITALE CON CINQUE DATE ALLE TERME DI CARACALLA, CON LUI SUL PALCO UNA SUPERBAND INTERNAZIONALE. DI ERNESTO ASSANTE

TUTTI GLI INVITI DELLA SETTIMANA

TAVOLA
 30 TROVAROMA



SIDESHOW
E LA FESTA CONTINUA FRA TERRAZZE E CONSOLE
 Il già nutrito palinsesto di incontri del Roma Bar Show si arricchisce con numerosi eventi "fuori salone", a partire dall'opening party di domenica 28 (ore 19) presso il W Hotel, in occasione della finale mondiale di Art of Italian. Nella stessa serata al Metropolita (ore 18.30-00.30) è previsto un side show con tre stazioni studiate ad hoc, dove si alterneranno nove bartender italiani, mentre l'ospite de l'evento Punta de Agave (ore 21) sarà Marianna Di Leo, Brand Ambassador Espolon. Spente le luci al Palazzo dei Congressi, lunedì 29 l'itinerario si snoda tra Mo-ItART (ore 19.30) all'Acquaro, la terrazza Adriatico (ore 20) all'Hotel MySale by Rione, il viaggio nei gin Processi e Aquamaris (ore 21.30) al Divinity Terrace Lounge Bar, e la serata Woodford Reserve 50 (ore 22.30) con Matteo di Iorio del Locale di Firenze, al Club Denim. Martedì 30 si chiude con le riserve Martini nei drink d'autore al Chapter (ore 18), e l'evento Romeo per Terrace Les Boules (ore 20.30), proseguendo con gli show del Ginia Bar di Salonicco per Banana Republic (ore 22) e il World Class After Party da Freni e Frazioni (ore 22.30), e si prosegue con il Fem, per una lunga notte che si sviluppa tra No Sleep Club (ore 22) e Nordis che presenta: Liqueuriera L'antour bar from Mexico City, e al Croco degli Illuminati (ore 23) in programma lo Lagermeister Party, con una live up di grandi nomi.

LEVENTO
SPIRITI DEL MONDO IL DRINK È CAPITALE
 AL PALAZZO DEI CONGRESSI TUTTO È PRONTO PER LA TERZA EDIZIONE DI "ROMA BAR SHOW", KERMESSE DEDICATA AL BERE BENE - E RESPONSABILE - CON GRANDI OSPITI INTERNAZIONALI

di GIUSEPPE PUPPO

È il momento più atteso dall'intera comunità del buon bere. Una terza edizione che ha lo stesso appeal di una trentesima, tanto è il successo di pubblico, accorso da tutta Italia nei due precedenti rendez-vous. Con tale carica, energia e voglia di divertirsi, sempre responsabilmente, lunedì 29 e martedì 30 torna l'appuntamento con il Roma Bar Show. La manifestazione - che quest'anno vanta anche il patrocinio dell'assessorato ai Grandi Eventi del Comune di Roma e la partnership con Atac, per sostenere gli spostamenti green - esplora il mondo dell'hospitality e del beverage, a partire da Piazza Italia, l'area espositiva dedicata alla tradizione secolare della

In pagina, alcuni momenti della precedente edizione del Roma Bar Show

dicato agli spiriti, e agli ospiti internazionali, con il Mexican Village nella splendida terrazza del Palazzo, le tasting room, e grandi nomi quali Julie Reiner, mixologist conosciuta per il suo contributo nel panorama Usa, Shingo Gokan, bar owner giapponese di diverse realtà tra New York e Shanghai. Nello spazio Jack Daniel's, un grande stand di 135 mq, i visitatori potranno conoscere meglio l'iconico Old N.7, con due storici cocktail e la drink list in collaborazione con Drink Kong e Woodford Reserve, il bourbon liscio del Kentucky, da gustare nella sua massima espressione, l'Old Fashioned e in due twist a cura de il Locale di Firenze, oltre a una postazione "do it yourself". E ancora i talk di Veller, lo spazio di Pallini con il collettivo ShakHer, una tavola rotonda dedicata all'"Agave Spirit" (con gli Ambasciatori di Messico e Guatemala), la RBS Academy by Perrier, che accoglierà realtà come il Paradiso e l'Essenza (SIPS) di Barcellona, il Maybe Sammy di Sidney e l'SG Club di Tokyo. La kermesse sarà anche il palco della finale italiana del World Class, la competizione fra i più grandi talenti della miscelazione, per l'incoronazione del Bartender of The Year 2023.

COSÌ GLI INVITI
 Palazzo dei Congressi, piazza John Kennedy 1, lunedì 29 e martedì 30 ore 11.30-21, inviti singoli per martedì 30, collegandosi al link <https://bit.ly/rbs2023> giovedì 25 dalle 19 alle 20.





Bar Show 2023 a Roma, 10 appuntamenti da non perdere



COME SI GESTISCE IL MIGLIOR BAR DEL MONDO? QUALI SONO LE TENDENZE IN ATTO NELLA MISCELAZIONE? COME SI CREA UN GRANDE TEAM? SONO TANTE LE TEMATICHE CHE SARANNO AFFRONTATE DAI GRANDI NOMI DELLA BAR INDUSTRY AL ROMA BAR SHOW, DAL 29 AL 30 MAGGIO. E SI COMINCIA A PARLARE SERIAMENTE DI SOSTENIBILITÀ.

Da qualche anno la sonnecchiante scena capitolina non sonnecchia più così tanto in materia di cocktail, anzi, è alla ribalta del panorama italiano, grazie ad alcune insegne che stanno facendo la storia e grazie a una comunità di mixologist e imprenditori che si impegna in un grande evento come il **Roma Bar Show**, una due giorni (**29-30 maggio**) nella quale fare il giro del mondo tra cocktail, session di incontri e masterclass.

Il Roma Bar Show

Gli organizzatori hanno nome e cognome e gli va reso merito: **Andrea Fofi** (già direttore del Roma Whisky Festival), **Giuseppe Gallo**, **Fabio Bacchi** e **Jerry Thomas Project** (cioè Alessandro Procoli, Leonardo Leuci, Antonio Parlapiano, Roberto Artusio). Nato in grande stile nel 2019 (e già con grandi numeri, quasi 10.000 le presenze registrate), con uno stop per via della pandemia, il Roma Bar Show è riemerso nell'edizione 2022 in una sfavillante veste che lo ha incoronato come uno dei grandi momenti internazionali in materia, tappa italiana tra i grandi saloni dedicati al mondo del bar, avviati ad Atene nel 2010 e poi portati in giro per l'Europa tra Londra, Lisbona e Berlino.

«In due giornate – afferma Fofi - si racchiudono gli sforzi di un anno, le idee e le iniziative che animano tutto il team di lavoro affinché diventino il punto di riferimento dell'industria del beverage e del mondo della mixology su scala nazionale e internazionale».



L'edizione 2023

La cultura e i nomi del bartending mondiale, in arrivo direttamente da Tokyo, Sidney, Singapore o Berlino, insieme a centinaia di aziende, si ritroveranno il 29 e il 30 maggio negli spazi ampi (siamo sui 10.000 mq) del **Palazzo dei Congressi dell'EUR**. Le aree espositive saranno strutturate in vari settori: ovvio l'afflato internazionale della manifestazione, con centinaia di brand e professionisti in arrivo da tutti i continenti. C'è poi **Piazza Italia**, area dedicata alle produzioni della Penisola, che vanta una storia lunga e in pieno rinascimento nel settore spirits e liquoristica. Nella terrazza del Palazzo delle Esposizioni sarà ospitato il **Mexican Village** (con tutta la leggendaria cultura dell'agave, quindi Tequila e mezcal, ma anche liquoristica e wild spirits). Per cibo e caffè due aree apposite (denominate Food Experience e Coffee Village).



10 Appuntamenti da non perdere al Bar Show 2023

Per districarsi tra i numerosi eventi in programma, è da tenere in conto che nell'Auditorium si assisterà alle lezioni con i grandi nomi su temi importanti della cultura e dell'attualità della bar industry; nell'Academy ci saranno i **seminari tecnici** dedicati ai bar e ai loro progetti, con locali del calibro del **Paradiso** e dell'**Essentia** (SIPS) di Barcellona, il **Line** di Atene, il **Gibson** di Berlino, il **Limantour** di Città del Messico, il **Maybe Sammy** di Sidney e l'**SG Club** di Tokyo. La parte pratica è nelle **Tasting Room**, appuntamenti di degustazione in collaborazione con le aziende.

1) Come miscelare i distillati di agave / How to mix agave spirits

29 maggio, Auditorium, ore 13.00-14.00

Una nutrita tavola rotonda, con ospiti importanti e influenti come **Iván Saldaña**, divulgatore, imprenditore e mastro distillatore, dedicata al mondo dell'agave e ai distillati derivati, in primis Tequila e mezcal, che in questi anni stanno conoscendo un rinascimento nelle tendenze internazionali del cocktail.

2) Bere Martini per salvare il mondo / Drink Martini to save the world

29 maggio, Tasting Room Shaker, ore 14.00-15.00

Gabriele Menini, esperienza decennale nel mondo degli spirits (oggi si occupa di ricerca e sviluppo nel team di Ferro Beverage), si dedica in questa sessione al tema della sostenibilità, centrale sia nell'industria che nell'artigianato, che oggi si affaccia anche nel mondo del beverage, con le distillerie che parlano di salvaguardia del pianeta.

3) L'arte giapponese del bartending / The art of Japanese bartending

29 maggio, Auditorium, ore 14.30-15.30

Shingo Gokan è mixologist e proprietario di otto cocktail bar e ristoranti tra Cina e Giappone, oltre che dell'acclamato cocktail bar SG Club di Tokyo. Ingredienti rari, prodotti esotici, tecnica innovativa: il founder di SG Group, che detiene il record di 42 premi vinti nei The World's/Asia's Best Bars, condividerà con il pubblico i punti chiave del suo lavoro. Sarà protagonista anche di un seminario nell'area Academy alle 17.30.

4) Line (Grecia): seminario tecnico

29 maggio, Academy, ore 15.45 - 16.30

Vasilis Kyritsis è il fondatore del Line di Atene, riconosciuto tra i migliori bar del mondo. In questo seminario parlerà di economia circolare attraverso l'arte della fermentazione. Un impegno quotidiano nel lavoro il suo per mettere in relazione i fornitori, dagli agricoltori agli enologi ai produttori locale, per avere un impatto positivo in materia di sostenibilità.

5) Lezione dei bar owner / Lessons of a bar owner

29 maggio, Auditorium, ore 16.30-17.30

Sono **Alex Frezza**, **Monica Berg** e **Lydia Soedadi** i protagonisti di questo approfondimento. Frezza ormai è un nome noto, con L'Antiquario di Napoli – un secret bar nato in un ex negozio di antiquariato - ha rivoluzionato il settore, portando il capoluogo partenopeo sulla scena internazionale. Farà gli onori di casa con due bartender di gran caratura, che raccontano anche il ruolo cruciale delle donne nel mondo bar contemporaneo: nata in Indonesia e cresciuta in Olanda, Lydia Soedadi è una delle donne più influenti della bar industry olandese. Arriva da Londra invece Monica Berg: imprenditrice e bartender pluripremiata, il suo Tayēr + Elementary, fondato insieme al partner Alex Kratena è ai vertici nella classifica The Worlds 50 Best Bars. Berg è stata nominata da Drinks International, per tre anni consecutivi, la persona più influente in Bar World 100.

6) I Roma Bar Show Awards

29 maggio, Auditorium, ore 17.30

Novità assoluta di questa terza edizione del Bar Show la finale della prima edizione dei **Roma Bar Show Awards**, che sarà presentata da Alessandro Procoli (del Jerry Thomas Project). I RBS Awards un riconoscimento nato per valorizzare l'eccellenza italiana nell'industria dei bar, celebrandone la maestria e offrendo un'importante opportunità di visibilità per i bar e per i bartender più talentuosi. Le iscrizioni sono aperte fino al 19 maggio, le candidature vanno inoltrate [qui](#).

7) Svelare i segreti dei migliori bar al mondo /Unlocking the secrets of the world's best

30 maggio, Auditorium, ore 14.00-15.00

Un incontro imperdibile per chi vuole addentrarsi nelle dinamiche dei migliori bar del mondo: qui saranno **Giacomo Giannotti** e **Margarita Sader** del Paradiso di Barcellona (numero 1 nella The Worlds 50 Best Bars 2022) a dialogare con Martin Hudak e Stefano Catino del Maybe Sammy di Sidney, un cocktail bar ispirato al glamour hollywoodiano degli anni '50, vincitore del premio Best Bar Team 2022. Si parlerà di passione, strategie, ma anche dell'importanza di mettere i dipendenti al primo posto nel proprio modello di business.

8) Il food pairing

30 maggio, Tasting Room Jigger, ore 14.00-15.00

Saranno **Leonardo d'Ingeo** e **Domenico "Dom" Carella** i protagonisti di questo momento. Rispettivamente head chef e fondatore di Carico Milano (CASUAL RISTO COCKTAIL), dialogheranno sull'incontro tra i drink e la cucina. Del resto Carella, professionista stimatissimo a livello internazionale, è un punto di riferimento per il suo lavoro di ricerca sulla "cucina liquida", che vede il bar come un laboratorio interdisciplinare.

9) L'evoluzione della cultura dei cocktail negli Usa /The evolution of American cocktail culture

30 maggio, Auditorium, ore 15.30-16.30

Julie Reiner, bartender e imprenditrice, è un volto molto noto negli Usa grazie al suo ruolo di giudice nella serie Netflix "**Drink Masters**"; innovatrice per la miscelazione americana, è co-fondatrice di cocktail bar di fama mondiale, come il Clover Club e Leyenda di Brooklyn e il Milady's a Soho. Dialogherà sul palco con **Simon Ford**, grande nome della cultura del gin e proprietario di Ford Gin.

10) Essentia (Barcellona): seminario tecnico

30 maggio, Academy, ore 17.15-18.00

Sarà sul palco **Marc Alvarez**, esperienza decennale e trascorsi leggendari come Bar Manager nel gruppo elBarri dei fratelli Adria, nel 2018 fonda **Drink's Atelier** e nel 2019 apre insieme a **Simone Caporale** il **Sips** (Essentia), locale che si attesta in pochissimi anni ai vertici della classifica dei The World's 50 Best Bar.



Info Roma Bar Show 2023

Lunedì 29 Maggio dalle 11:00 alle 21:00

Martedì 30 Maggio dalle 11:00 alle 21:00

Palazzo Dei Congressi, Roma EUR

Piazza John Kennedy, 1, Roma

Il biglietto di ingresso per singola giornata costa 35 euro, mentre l'abbonamento per i due giorni 55 euro. Riduzioni per gruppi.

GAMBERO ROSSO

Roma Bar Show: una grande opportunità per la Capitale, il punto di vista delle istituzioni



DAL BERE RESPONSABILE ALLE OPPORTUNITÀ DI CRESCITA PER UN TURISMO PIÙ SETTORIALE NELLA CAPITALE: L'IMPEGNO DELLE ISTITUZIONI PER SUPPORTARE IL ROMA BAR SHOW.

Il **Roma Bar Show 2023**, la manifestazione che celebra il mondo del beverage e della mixology, ha ricevuto un forte supporto istituzionale. L'evento, [in programma il 29 e 30 maggio al Palazzo dei Congressi](#), non è solo un punto di incontro per gli appassionati di bartending e per i professionisti del settore, [ma si apre anche alla città, diventando un'occasione di festa per Roma.](#)

L'impegno delle istituzioni nel Roma Bar Show

La kermesse, giunta alla sua terza edizione, si è ormai affermata a livello internazionale, dimostrando di essere un appuntamento irrinunciabile per gli addetti ai lavori e gli appassionati. A confermare l'importanza dell'evento e l'impegno delle istituzioni locali verso la sua realizzazione è il patrocinio dell'assessorato ai **Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma**.

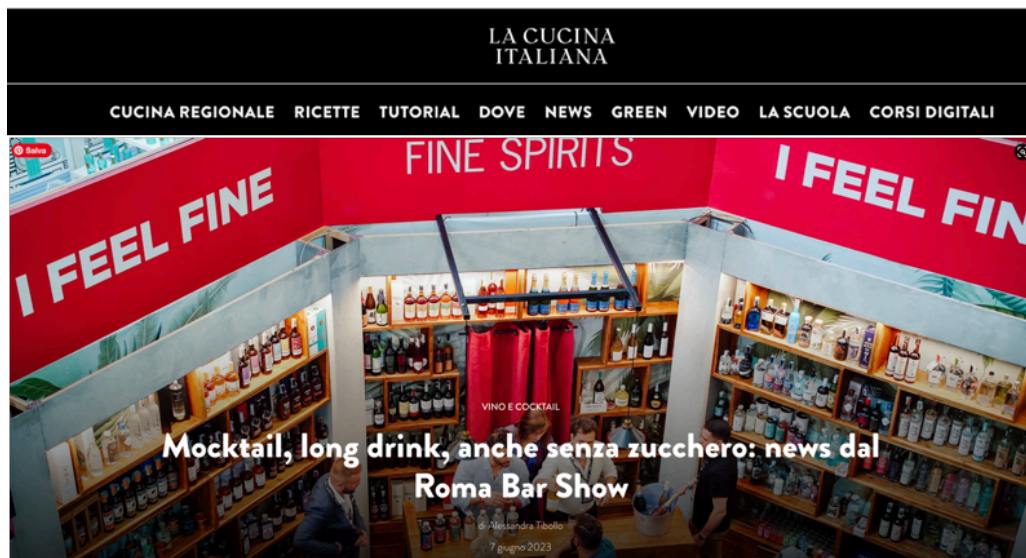
L'assessore **Alessandro Onorato** ha sottolineato l'impegno dell'amministrazione comunale a supportare l'evento, definito *"un'iniziativa geniale e fondamentale per Roma"*, spiegando che l'obiettivo è di lavorare per far evolvere il turismo da una dimensione più casuale a una più strutturata e qualificata. Secondo Onorato, il Roma Bar Show contribuisce a questo processo coinvolgendo vari settori e promuove un approccio responsabile al consumo di alcol, aspetti che l'evento ha saputo implementare in maniera autonoma. **ATAC**, l'azienda dei trasporti, sarà tra i partner di questa terza edizione, anche per promuovere una mobilità responsabile nel doppio filo con il bere responsabile, claim alla base della manifestazione fin dalla sua nascita.

Roma Bar Show: opportunità per la città

L'idea del Comune, ha detto l'assessore, è di sostenere questo progetto perché porta a Roma migliaia di professionisti e centinaia di appassionati, evidenziando come la città stia facendo passi avanti in questo settore. *"È nostro dovere sostenere queste iniziative e far sì che diventino di tutta Roma. I grandi eventi generano economia, posti di lavoro e un'immagine nuova della città"*, spiega Onorato. Per queste ragioni, l'intenzione delle istituzioni è di supportare il Roma Bar Show in modo più corposo a partire dalla prossima edizione, magari con un piano triennale.

L'assessore ha concluso sottolineando come in futuro la Capitale cambierà volto grazie alla qualità dell'offerta turistica, e come il Roma Bar Show rappresenti un'occasione per intercettare un pubblico che ha una grande capacità di spesa. *"Il progetto è importante perché rientra nel Made in Italy – dice Onorato – perché tocca vari settori, soprattutto quello dell'ospitalità, e ci rappresenta nel mondo"*.

Quella del Roma Bar Show 2023 è un'opportunità di arricchire l'offerta culturale, enogastronomica e turistica della città e allo stesso tempo promuovere una nuova immagine di Roma, che investendo in questa direzione può diventare una delle grandi capitali europee del bartending e della mixology.



Parola di bartender al Roma Bar Show: la mixology è sempre più responsabile e inclusiva, dai mocktail ai drink a basso grado alcolico e senza zucchero

Abbiamo fatto un giro fra gli stand del **Roma Bar Show 2023** e la sensazione diffusa è che sempre di più c'è **attenzione non solo a bere bene, ma anche a bere meno** – pronti per **mocktail, long drink & company**? No, non è una contraddizione per la manifestazione che ha riunito a Roma, il 29 e 30 maggio, tutti i più grandi esponenti internazionali della **bar industry**, nonché decine di marchi che producono alcolici. E non è un caso che fosse massiccia la presenza delle **bibite analcoliche**, che non possono mancare mai nei bar, sia per essere bevute da sole sia per essere miscelate.

Il tema è che gli stessi **cocktail**, pure quelli classici, possono essere bevuti anche in **versione “low” o perfino “senza”**, perché **il trend del momento è tutto dedicato ai long drink e ai mocktail**, ovvero i cocktail senza alcol. Altra derivazione, quella del **senza zucchero**, che sta conquistando il cuore dei bartender e le loro drink list, con prodotti dedicati a chi sta attento alla dieta, ma non vuole rinunciare all'**aperitivo**.

Dai mocktail ai long drink passando per il Gin Tonic, 5 consigli dal Roma Bar Show 2023:



1/5



Tutto è iniziato con il Gin Tonic

I motivi sono diversi. Di sicuro, se vogliamo metterla sul piano delle mode, ha influito l'enorme successo del **Gin Tonic**, che ha trainato le vendite delle toniche e dei sodati in generale. Lisce o aromatizzate, oggi tutti i cocktail bar ne hanno sempre una selezione ampia, per rispondere sia alle esigenze di chi vuol fare un abbinamento più o meno ardito con i suoi gin, sia di chi vuole utilizzarle in altri cocktail, sempre low alcol. In occasione del Roma Bar Show abbiamo scoperto le nuove **toniche di Galvanina**, un'azienda riminese che utilizza per la propria produzione l'acqua dell'omonima fonte.



2/5



E poi sono arrivati i prodotti “senza”

Sono molte le aziende che propongono anche toniche in versione **senza zuccheri aggiunti**, a vantaggio di chi è in regime dietetico. Se poi ci mettiamo in aggiunta un gin **alcol free** (lo produce Tanqueray, ma non è l'unico), abbiamo un perfetto Gin Tonic Zero. Diversi sono gli spirits che hanno lanciato di recente la versione zero alcol, fra questi la Pallini, che ha appena immesso sul mercato il Limonzero, il **limoncello alcol free**. Con questa base, si può fare anche il cocktail che Pallini ha proposto al Roma Bar Show: il **Limoncello Spritz (3 parti di prosecco, 2 parti di limoncello e 1 parte di acqua frizzante)**.



Birra del Borgo

3/5



Il ritorno della soda (e occhio che arrivano gli hard seltzer!)

Bollicine per bollicine, in questa esplosione dei long drink, la stanno facendo da padrone anche le sode. Da non confondere con la tonica, che ha un sapore bitter dato dalla presenza di chinino, **la soda non è altro che acqua gassata molto effervescente** e con una caratteristica sapidità data dalla presenza di potassio. Volendo la soda può essere addizionata con frutta o altri flavour.

Al Roma Bar Show abbiamo assaggiato la linea di sodati di Latta, un locale romano che nasce dalla partnership di alcuni soci del The Jerry Thomas Project, fra cui Alessandro Procoli, e Leonardo Di Vincenzo (ex Birra del Borgo). Base alcolica (anche "senza"), generosa spruzzata di soda e il gioco è fatto per un drink beverino e a bassa gradazione. E attenzione che dall'America sta per arrivare un'altra moda: l'**hard seltzer**, **bibite frizzanti alla frutta**, che però sono leggermente alcoliche.



4/5



Anche il food pairing gioca la sua parte

Ne abbiamo parlato con **Andrea Cason** del **Romeo di Verona**, ospite dello stand Perrier, che sta facendo un enorme lavoro di diffusione del verbo del **low alcol** o **low abv**, come dicono gli addetti ai lavori. Cason è stato invitato per preparare i suoi miscelati al bancone e ci ha raccontato che ha iniziato a collaborare con gli chef, anche stellati, in tempi non sospetti per costruire percorsi di pairing fra cibo e cocktail.

«Ma attenzione» dice il bartender, «soprattutto quando parliamo di un menù degustazione dobbiamo stare attenti alla componente zuccherina del drink, per non sbilanciare il pasto né con i sapori né con un eccesso calorico». In questo ci aiutano bevande come la semplice acqua gassata, che allungano il drink senza aggiungere zuccheri e aiutano a pulire la bocca con le bollicine.



5/5



Anche la miscelazione sta imparando a essere più inclusiva

Incontrata allo stand Fabbri, Lady Amarena, al secolo Federica Geirola, barlady al **Jim's Bar** di Roma, è una delle migliori esponenti italiane della miscelazione al femminile. Ci ha raccontato come i prodotti "senza" stiano aiutando la miscelazione a essere più inclusiva. Fra le referenze di Fabbri spiccano gli **sciroppi zero zucchero**, che vanno a sostituire in ricetta lo sciroppo di glucosio, molto utilizzato in miscelazione. «Ci sono mille motivi per cui chi viene al bar non può o non vuole bere drink alcolici o troppo calorici, noi dobbiamo essere pronti ad accontentare tutte le esigenze», dice la barlady.

IL GUSTO



Roma Bar Show Awards, sono campani il miglior bartender e il miglior cocktail bar d'Italia

L'industria del beverage e il mondo della mixology si sono dati appuntamento al Palazzo dei Congressi a Roma, il 29 e il 30 maggio, per il Roma Bar Show, attirando almeno 14 mila visitatori, tra master class, degustazioni e dimostrazioni. Lunedì sera c'è stata la premiazione dei primi RBS Awards: Vincenzo Pagliara di Pomigliano d'Arco è stato proclamato il miglior bartender italiano, mentre all'Antiquario di Napoli è andato il riconoscimento come miglior cocktail bar d'Italia.

Linkiesta

Gastronomika

Mai più senza | Il Roma Bar Show 2023 inaugura la sua terza (imperdibile) edizione

Il 28 e 29 maggio il Palazzo dei Congressi di Roma apre le sue porte alla community del bere internazionale, con un programma denso di contenuti



Da che il nostro Paese non aveva mai avuto un bar show, spostandosi in giro per l'Europa e il mondo alla rincorsa degli eventi affini presentati su palcoscenici internazionali, dal 2019 la bar industry italiana vanta uno degli appuntamenti meglio riusciti e di maggior impatto mondiale della miscelazione. Di anno in anno migliorano stand, spazi, arene, brand lavorando sempre più sulla contaminazione dall'estero, sull'importanza di far conoscere stili e approcci differenti ai giovani che si avvicinano al settore oggi fidelizzando un pubblico sempre più ampio di professionisti e non solo. Se nel 2022 si sono superati i dodicimila ingressi nei due giorni di manifestazione, le code all'ingresso anche quest'anno non sembrano promettere meno affluenza, anzi. La manifestazione costituisce motivo di spostamento per tanti addetti del settore e a muovere migliaia di colleghi non è solo la curiosità di avvicinarsi a nuovi prodotti e a colleghi da tutto il mondo.

Roma Bar Show, tra un'edizione e un'altra lavora senza sosta con tour per tutto il Paese per sensibilizzare, coinvolgere, evangelizzare in un certo qual modo tutto il territorio nazionale. RBS on tour tocca numerose città da Nord a Sud raccontando tendenze, novità, andamenti di mercato divulgando il proprio brand e innestandolo in molteplici contesti e realtà. È anche grazie a questo lavoro che per la prima volta assisteremo alla finale dei Roma Bar Show Awards, un riconoscimento nato per valorizzare e celebrare il know how dell'Italia in questo settore costituendo un'occasione unica di visibilità per tanti talentuosi bartender.

Il palinsesto di *talk, lectures, tasting e masterclass* è davvero denso, tanto all'interno della fiera quanto nei vari locali della capitale. Roma Bar Show è un'occasione unica per ogni azienda di raccontare non solo i propri prodotti ma i volti dietro ogni etichetta, le professionalità messe in campo, i progetti di valorizzazione e comunicazione in corso, creare contenuti multidisciplinari di vario genere accrescendo il valore culturale stesso del brand. Che si tratti di importatore o produttore, di distillati alcolici o analcolici, bibite, multinazionali o caffè, la capillarità che il settore beverage in senso ampio sta a poco a poco guadagnandosi verso il grande pubblico è sempre maggiore e lo dimostrano dati di consumo, di vendita, di interesse.

Tantissimi i nomi significativi presenti anche quest'anno tra gli invitati. Più che attesa la presenza di Julie Reiner, proprietaria dei pluripremiati bar The Clover Club & Leyenda nonché giudice della serie Netflix "Drink Masters", Shingo Gokan (mixologist giapponese e proprietario di diverse realtà tra New York e Shanghai), il team del Maybe Sammy di Sidney, con Martin Hudack e Stefano Catino, premiati con il Best International Bar Team Award, e ovviamente Giacomo Giannotti e Margarita Sader del Paradiso di Barcellona, eletto primo bar al mondo dalla classifica World 50Best Bars.

ROMA BAR SHOW 2023

Programma completo

<https://romabarshow.com/programma-def/>

Lunedì 29 Maggio dalle 11:00 alle 21:00

Martedì 30 Maggio dalle 11:00 alle 21:00

Palazzo dei Congressi . Piazza John Kennedy, 1 Roma

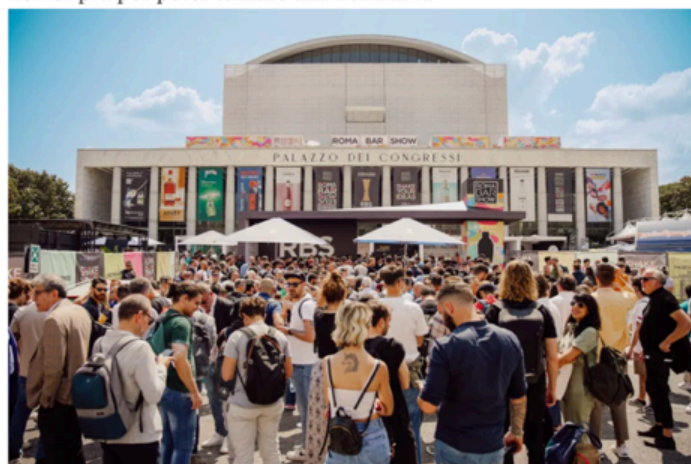
A tutto bar | Highlights e considerazioni dopo l'appuntamento di Roma Bar Show

Gk di Chiara Buzzi

Dopo la due giorni dedicata alla fiera italiana più importante del mondo riservata al settore miscelazione raccontiamo che cosa a nostro avviso ha segnato più di altro per qualità e sostanza



L'anno scorso avevamo ironicamente intitolato «Se ne riparla dopo Roma Bar Show» l'articolo di racconto alla tanto attesa manifestazione che si è svolta anche quest'anno, al Centro dei Congressi dell'EUR di Roma il 29 e 30 maggio, dedicata al mondo degli spiriti e al settore miscelazione. All'incirca è stato così anche quest'anno, perché nel mondo della notte e dei cocktail bar l'impatto è sempre talmente elevato che occorrono circa 48 ore se non di più per poter tornare alla normalità.



Una prima giornata che ha visto un'affluenza in massa di professionisti provenienti da tutto il mondo, da tutta Italia, locali chiusi per un giorno perché tutto il team si è trasferito in capitale per vivere l'energia travolgente di un settore costantemente in crescita. La grande differenza di questa edizione è stata la miscelazione stessa, proposta questa volta in maniera molto più frequente, estensiva e totalmente gratuita in moltissimi stand. Indubbiamente il modo migliore per capire liquori e distillati ma potenzialmente un'arma a doppio taglio se non supportata da adeguati contenuti e argomentazioni. Se vogliamo anche con una certa coerenza di fondo, il brand con il punto bar più significativo e nessuna remora sull'importanza della bottigliera è risultato anche essere il centro più interessante di produzione di informazioni, contenuti, progettualità, intenti. Luca Gargano e la sua Velier SpA ancora una volta sparigliano le carte in quanto a messa a terra di un pensiero - quello visionario e instancabile del suo proprietario - con azioni uniche e umanamente cariche di pathos. Non basta più la guest, il bartender internazionale che per un paio d'ore presta i suoi servizi per un semplice shift utilizzando questo o quel brand nelle sue ricette ma una visione più alta, parallela e ancora nuova per molti colleghi.

Per la prima volta al Roma Bar Show l'alta cucina si è fusa all'alta miscelazione (considerando l'alto in questo caso come l'eccellenza nazionale) perché alcuni degli chef più noti e attivi del panorama italiano si sono ritrovati a dialogare con bartender illuminati in uno spazio chiamato per l'occasione Extra Perimetral. Letteralmente fuori dal perimetro del bar, un luogo dove il distillato fa da guida alla conversazione e diventa il protagonista tanto delle ricette dello chef quanto del bartender, non necessariamente chiamato a realizzare un pairing ma piuttosto trovare punti di connessione, aprire nuovi livelli di lettura di comprensione di un piatto piuttosto che di un drink. Chi è passato sul palco? Carlo Cracco & Edoardo Nono (Rita Cocktails), Corrado Assenza (Caffè Sicilia) e Alex Frezza (L'Antiquario), Salvatore Salvo (Pizzeria Salvo) e Oscar Quagliariini, Gianluca Gorini (Ristorante daGorini) & Jimmy Bertazzoli (Aguardiente), Paolo Brunelli e Angelo Canessa, Jacopo Mercurio (180 grammi) & Gregory Camillo (Jerry Thomas Bar-Room), infine Nicola Zamperetti (Giano Restaurant) & Emanuele Broccatelli (Machneyuda Group). In contemporanea, la Velier Arena ha ospitato una serie di interventi e masterclass più dedicate al settore dove produttori, bartender e importatori si sono potuti confrontare a ruota libera su alcune delle tematiche più calde del momento.



A guidare filologicamente tanti degli altri progetti presenti in fiera è un tema fortunatamente sempre più cercato e sempre più affrontato anche dai marchi più affermati ovvero quello della formazione. Prima su tutti l'attività di Campari Academy che, con un'attenzione specifica al settore e un ampio ventaglio di contributi anche legati alla psicologia del cliente, agli andamenti di mercato e al coaching dei professionisti a più livelli e contesti, sta contribuendo a riscrivere i canoni di una professione fino a qualche tempo fa troppo poco valorizzata. Denso il calendario di lezioni tenute in fiera, da tanti professionisti di settore con temi diversi, più o meno tecnici, sulle correnti di miscelazione, gli stili, la merceologia e ovviamente, il momento celebre per ogni italiano: l'aperitivo.

Significativa la presenza del mondo agave, che quest'anno si è spostato sulla terrazza del Centro dei Congressi occupando quasi mille metri di stand e una incredibile affluenza di micro produttori di tequila, mezcal, sotol, pulque, raicilla, bacanora. Secondo IWSR, il più autorevole istituto di studio sui trend di consumo spirits mondiale, entro la fine del 2023 i distillati di agave saranno i prodotti più venduti negli Stati Uniti. Di questo si è estensivamente parlato durante una delle talk più importanti tenutesi nell'Auditorium cui hanno partecipato tequileros da tutto il mondo e rappresentati in Italia da Roberto Artusio e Christian Bugiada de La Punta Expendio de Agave.

E tra un incontro e l'altro, l'attenzione all'ambiente e al pianeta è sempre più tangibile: aumentano i prodotti ad impatto zero, inizia a prendere piede la stampa 3d con materiali biodegradabili, gli spiriti alcool free e tutto quello che interessa le tematiche di sostenibilità sempre più care a molti brand e oggi come oggi presenti nel lavoro quotidiano di tanti cocktail bar. Come evolverà la miscelazione del futuro con questi presupposti? Il costante lavoro di miglioramento delle condizioni lavorative dei bartender così come la costruzione di professionalità verticali e definite va verso una crescita di risultati, *awareness* e *appeal* del settore. Speriamo che anche l'Italia, con la sua incredibile cultura del buon bere, sappia stare al passo di questo grande movimento.

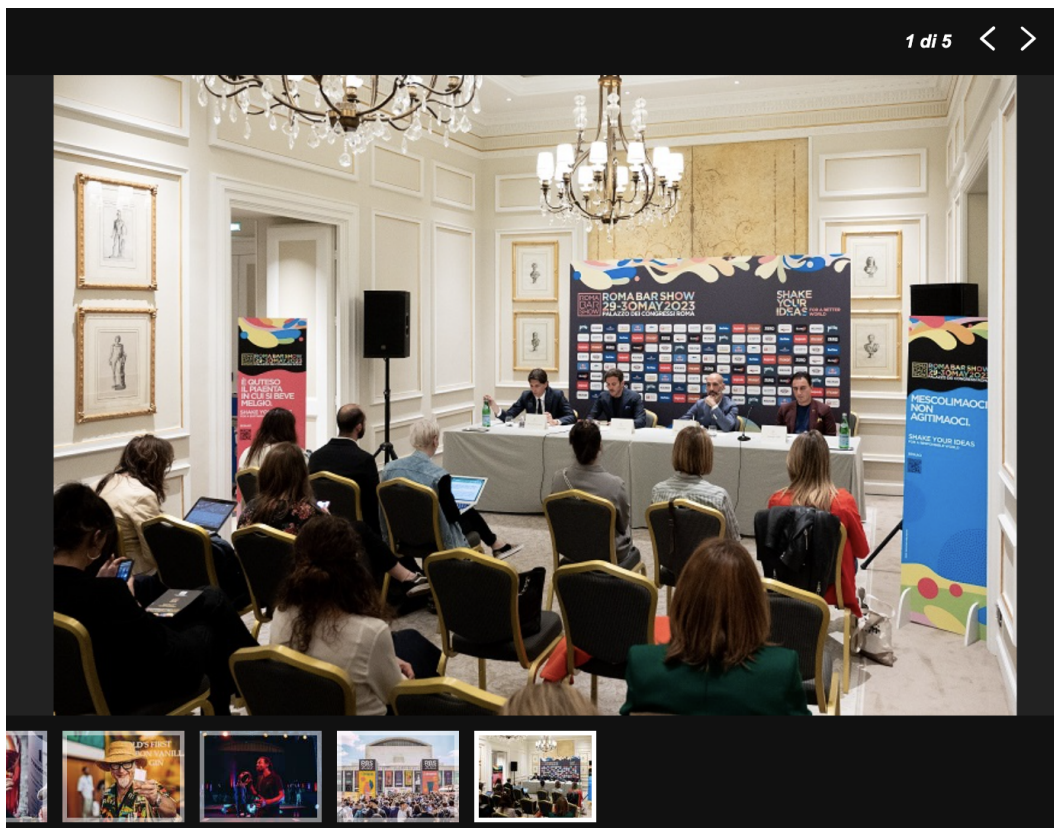


Roma Bar Show ai blocchi di partenza: tutto pronto per l'evento del 29-30 maggio



Presentato a Roma il programma della manifestazione, che porterà a Roma tutti i big della bar industry: previsto l'arrivo dei protagonisti dei primi 3 bar al mondo, Giacomo Giannotti (Paradiso di Barcellona), Monica Berg (Elementary/Tayer di Londra) e Marc Alvarez (Sips di Barcellona)

Edizione numero tre e tanti nuovi progetti per il **Roma Bar Show**, che quest'anno si svolgerà il **29 e il 30 maggio**, sempre nella cornice del **Palazzo dei Congressi** dell'Eur. Attesi ospiti e brand provenienti da tutto il mondo, con un calendario di eventi e masterclass già definito per grandi linee (<https://romabarshow.com/programma/>), ma ancora da mettere a punto nei dettagli.



Focus sull'evoluzione della mixology

Alla presentazione del 4 maggio, gli organizzatori **Andrea Fofi** e **Giuseppe Gallo** anticipano le tematiche su cui si concentreranno **seminari e masterclass**: focus sull'**evoluzione della miscelazione**, incontri sulle reali questioni che riguardano la **gestione del bar** come le risorse umane, sulla **sostenibilità** (i materiali utilizzati nella manifestazione saranno il più possibile green) e sull'**inclusività**, con un rapporto dei relatori che saranno al **40% donne**, segno che la presenza femminile nella bar industry è in costante crescita.

Special guest dai 5 continenti

Non mancano anche quest'anno gli special guest, che arrivano, come dice Gallo, dai 5 continenti: «Siamo orgogliosi – afferma – di avere sul main stage i primi 3 bar premiati dalla classifica **World's 50 Best Bars**: **Giacomo Giannotti** del **Paradiso** di Barcellona, **Monica Berg** di **Elementary/Tayer** di Londra e **Marc Alvarez** del **Sips** sempre a Barcellona (leggi [L'Italia e gli italiani fanno festa ai World's 50 Best Bars 2022](#)). E ancora da Sidney ci sarà **Stefano Catino** del **Maybe Sammy**, avremo sul palco **Julie Reiner**, bar owner e giudice della serie Netflix *Drink Masters*, il giapponese **Shingo Gokan** che possiede diverse realtà tra New York e Shangai e molti altri».

Una manifestazione sempre più grande

Dal canto suo, Andrea Fofi si dice più che soddisfatto dal riscontro delle aziende presenti: «già stiamo ragionare su una nuova location per il prossimo anno, che sia più grande del Palazzo dei Congressi, dove non ci stiamo letteralmente più. Roma Bar Show sarà comunque un evento che **coinvolgerà tutta la città**, ci saranno decine di **eventi fuori dal Palazzo** e abbiamo coinvolto il Comune perché una manifestazione come questa crea un indotto importante a livello turistico». Presente l'assessore comunale al turismo **Alessandro Onorato**, che annuncia un'importante collaborazione con la società della mobilità Atac, che farà da mobility partner, mettendo a disposizione **navette dedicate all'evento**, tenendo conto anche dell'imperativo di non mettersi alla guida dopo il Bar Show, sia per una scelta green che di responsabilità.

Alessandro Procoli del The Jerry Thomas Project ha invece raccontato **il tour di Roma Bar Show**, che ha portato "assaggi" dell'evento **in giro per l'Italia**, con educational e guest internazionali: «Quest'anno abbiamo **toccato 7 città** e in ognuna selezionavamo **3 bar**, per **l'anno prossimo questo evento itinerante si trasformerà in Grand Tour**, toccando anche delle **tappe internazionali** e uscendo dalle grandi città per coinvolgere **realità più piccole**».

Aree espositive e grandi eventi

Per quanto riguarda gli aspetti pratici, gli spazi espositivi saranno aperti **dalle 11,30 alle 21**. Si potranno visitare **Piazza Italia**, l'area espositiva interamente dedicata alla **tradizione liquoristica del nostro Paese**, il **Mexican Village** e il suo stage che per quest'anno accoglieranno i visitatori nella terrazza del Palazzo, nonché la **passerella dei brand nelle tasting room** e un'area dedicata alla **mondo del caffè con il Coffee Village**. Roma Bar Show ospiterà anche quest'anno la **finale italiana del [Diageo World Class](#)**, in programma **martedì 30 maggio** nell'Auditorium del Palazzo dei Congressi, e la **finale mondiale del contest [Art of Italicus](#)** (leggi **[Fabrizio Candino è il vincitore italiano di Art Of Italicus](#)**) che inaugurerà il Bar Show con un pre-opening party nella serata di **domenica 28 maggio**.

Una manifestazione sempre più grande

Dal canto suo, Andrea Fofi si dice più che soddisfatto dal riscontro delle aziende presenti: «già stiamo ragionare su una nuova location per il prossimo anno, che sia più grande del Palazzo dei Congressi, dove non ci stiamo letteralmente più. Roma Bar Show sarà comunque un evento che **coinvolgerà tutta la città**, ci saranno decine di **eventi fuori dal Palazzo** e abbiamo coinvolto il Comune perché una manifestazione come questa crea un indotto importante a livello turistico». Presente l'assessore comunale al turismo **Alessandro Onorato**, che annuncia un'importante collaborazione con la società della mobilità Atac, che farà da mobility partner, mettendo a disposizione **navette dedicate all'evento**, tenendo conto anche dell'imperativo di non mettersi alla guida dopo il Bar Show, sia per una scelta green che di responsabilità.

Alessandro Procoli del The Jerry Thomas Project ha invece raccontato **il tour di Roma Bar Show**, che ha portato "assaggi" dell'evento **in giro per l'Italia**, con educational e guest internazionali: «Quest'anno abbiamo **toccato 7 città** e in ognuna selezionavamo **3 bar**, per **l'anno prossimo questo evento itinerante si trasformerà in Grand Tour**, toccando anche delle **tappe internazionali** e uscendo dalle grandi città per coinvolgere **realità più piccole**».

Aree espositive e grandi eventi

Per quanto riguarda gli aspetti pratici, gli spazi espositivi saranno aperti **dalle 11,30 alle 21**. Si potranno visitare **Piazza Italia**, l'area espositiva interamente dedicata alla **tradizione liquoristica del nostro Paese**, il **Mexican Village** e il suo stage che per quest'anno accoglieranno i visitatori nella terrazza del Palazzo, nonché la **passerella dei brand nelle tasting room** e un'area dedicata alla **mondo del caffè con il Coffee Village**. Roma Bar Show ospiterà anche quest'anno la **finale italiana** del **Diageo World Class**, in programma **martedì 30 maggio** nell'Auditorium del Palazzo dei Congressi, e la **finale mondiale del contest Art of Italicus** (leggi **Fabrizio Candino è il vincitore italiano di Art Of Italicus**) che inaugurerà il Bar Show con un pre-opening party nella serata di **domenica 28 maggio**.



TERZA EDIZIONE PER IL ROMA BAR SHOW



Il 29 e il 30 maggio al Palazzo dei Congressi prende vita l'unico evento italiano dedicato al mondo del beverage e della miscelazione

Sta per tornare l'unico evento in Italia esclusivamente dedicato all'industria del beverage e al mondo della mixology. Il 29 e il 30 maggio il Roma Bar Show riempirà le sale dello storico Palazzo dei Congressi dell'Eur di migliaia di brand e di operatori della miscelazione nazionale e internazionale. Una due giorni di esperienze, masterclass, seminari, talk, degustazioni, e – novità assoluta di questa terza edizione – la finale della prima edizione dei Roma Bar Show Awards, un riconoscimento nato per valorizzare l'eccellenza italiana nell'industria dei bar, celebrandone la maestria e offrendo un'importante opportunità di visibilità per i bar e i bartender più talentuosi. (iscrizioni aperte fino al 19 maggio, per candidarsi:

<https://romabarshow.com/awards/>).

Primo e unico appuntamento italiano del settore, il Roma Bar Show si rivolge a tutto il mondo dell'hospitality e dei consumatori consapevoli e accoglierà migliaia di addetti ai lavori e di appassionati. Si potrà visitare Piazza Italia, l'area espositiva interamente dedicata al nostro Paese, che vanta una tradizione secolare come quella della Spirit Industry che ha saputo conquistare i mercati di tutto il mondo; conoscere i brand che fanno della tradizione un tratto distintivo del proprio lavoro, a distillerie riconosciute in ambito internazionale, fino ad arrivare alle ultimissime new entry che si stanno posizionando nel mercato italiano, tutto questo sarà compreso nello spazio espositivo che celebrerà la nostra ricchissima tradizione liquoristica.

Tra i partner del Roma Bar Show – che da quest'anno godrà del patrocinio dell'assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma -, anche ATAC, l'azienda per la mobilità di Roma Capitale, per sostenere gli spostamenti green e responsabili, grazie alla quale sarà possibile raggiungere la location con bus e metropolitane brandizzate, e i possessori di Metrbus Card potranno accedere con una riduzione del biglietto.

«Roma Bar Show non è semplicemente un evento – commenta Andrea Fofi, uno dei soci fondatori insieme a Giuseppe Gallo, Fabio Bacchi e Jerry Thomas Project – Roma Bar Show è un'intuizione, un progetto, una filosofia, uno stile di vita. In due giornate si racchiudono gli sforzi di un anno, le idee e le iniziative che animano tutto il team di lavoro affinché diventino il punto di riferimento dell'industria del beverage e del mondo della mixology su scala nazionale e internazionale. Il Roma Bar Show – spiega concludendo Fofi – è diventato leader non solo nell'ambito della bar industry, ma anche nella formazione di settore, con masterclass di alto livello che attirano protagonisti di calibro mondiale – tra aziende e barman -, e ponendosi quale apripista di segmenti e tematiche di interesse sociale trasversale, come l'inclusione e la sostenibilità».

Diverse le aree espositive e di intrattenimento, a partire da Piazza Italia, interamente dedicata al nostro Paese e alle sue eccellenze; il Mexican Village e il suo stage che per quest'anno accoglieranno i visitatori nella splendida terrazza del Palazzo. Non mancheranno gli appuntamenti con i brand nelle tasting room, un'area dedicata al mondo del caffè con il Coffee Village e ovviamente un'ampia offerta di food.

E poi l'Educational Program di RBS2023, che vedrà ospiti internazionali affrontare tematiche di attualità nella bar industry quali inclusività e sostenibilità, ma anche l'evoluzione della miscelazione e del mondo dei bar.

Tantissimi i nomi di spicco da Julie Reiner, mixologist e bar owner conosciuta per il suo contributo nell'innovazione della miscelazione in USA, nonché giudice della serie Netflix "Drink Masters"; Simon Ford di Ford Gin, Shingo Gokan, mixologist e bar owner giapponese di diverse realtà tra New York e Shanghai. I ragazzi del Maybe Sammy di Sidney premiati come "Best International Bar Team Award". E ancora, Giacomo Giannotti e Margarita Sader del Paradiso "Best Bar Award 2022" accompagnati da Martin Hudak e Stefano Catino ci parleranno di cosa occorre per diventare il miglior bar al mondo mentre Monica Berg, Alex Frezza e Lydia Soedadi ci parleranno di "Lessons of a Bar owner".

Ricca di nomi la tavola rotonda dedicata all'"Agave Spirit" (coinvolte anche le Ambasciate di Messico e Guatemala e i relativi Ambasciatori), con ospiti del calibro di Ivan Saldagna, Stefano Francavilla, Esteban Morales, Jesse Este, Sophie Decobecq e tanti altri. La RBS Academy by Perrier verrà invece interamente dedicata ai bar e ai loro progetti vedendosi alternare sul palco locali del calibro del Paradiso e l'Essentia (SIPS) di Barcellona, il Line di Atene, il Gibson di Berlino, il Limantour di Città del Messico, il Maybe Sammy di Sidney e l'SG Club di Tokyo.

Roma Bar Show sarà anche per questo 2023 la location che ospiterà la finale italiana del World Class, in programma martedì 30 maggio nell'Auditorium del Palazzo dei Congressi, e la finale mondiale del contest Art of Italicus che inaugurerà il Bar Show con un pre-opening party nella serata di domenica 28 maggio.

Un appuntamento imperdibile che è diventato negli anni il punto di riferimento non solo per gli operatori professionali e per il marketplace privilegiato, permettendo ai partecipanti di fare business di qualità, ma anche per tutta la città di Roma, Capitale indiscussa di un indotto e di un'immagine del vero Made in Italy.

Bartales
speciale Roma Bar Show
Luglio 2023

BarTales
Speciale Roma Bar Show 2023
SUPPLEMENTO AL N. 1 | ANNO XI | AGOSTO-SETTEMBRE 2023

ROMA BAR SHOW
PALAZZO DEI CONGRESSI

AMARO
MZERO
SAOJA
ROMA BAR SHOW 2023
RBS
SHAKE YOUR IDEAS
ITALICUS
MOLINARI

RBS

ROMA BAR SHOW

RBS

ROMA BAR SHOW 2023
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW
29-30 MAY



Roma Bar Show, appuntamento a fine maggio al Palazzo dei Congressi dell'Eur



Torna con la sua terza edizione il **29 e 30 maggio** il **Roma Bar Show** all'interno della sale del **Palazzo dei Congressi dell'Eur**. Una due giorni di **esperienze, masterclass, seminari, talk, degustazioni**, e - novità assoluta di questa edizione - la finale della prima edizione dei Roma Bar Show Awards, un riconoscimento nato per valorizzare l'eccellenza italiana nell'industria dei bar.

Il Roma Bar Show si rivolge al mondo dell'hospitality e accoglierà sia addetti ai lavori che semplici appassionati. Si potrà visitare **Piazza Italia**, l'area espositiva dedicata al nostro Paese, conoscere i **brand che fanno della tradizione** un tratto distintivo del proprio lavoro, a **distillerie riconosciute in ambito internazionale**, fino alle ultimissime **new entry** che si stanno posizionando nel mercato italiano. Tra i partner anche **ATAC**, l'azienda per la mobilità di Roma Capitale, grazie alla quale sarà possibile raggiungere la location con bus e metropolitane brandizzate mentre i possessori di Metrebus Card potranno accedere con una riduzione del biglietto.

Tantissimi gli ospiti attesi, da **Julie Reiner**, mixologist conosciuta per il suo contributo nell'innovazione della miscelazione in USA nonché giudice della serie Netflix "Drink Masters" a **Simon Ford** di Ford Gin, da **Shingo Gokan**, mixologist giapponese di diverse realtà tra New York e Shanghai, ai ragazzi del **Maybe Sammy** di Sidney premiati come "Best International Bar Team Award". E ancora: **Giacomo Giannotti** e **Margarita Sader** del Paradiso "Best Bar Award 2022" accompagnati da **Martin Hudak** e **Stefano Catino**, e poi **Monica Berg**, **Alex Frezza** e **Lydia Soedadi**.

Altrettanto ricca di nomi la **tavola rotonda dedicata all'Agave Spirit** con ospiti **Ivan Saldagna**, **Stefano Francavilla**, **Esteban Morales**, **Jesse Este**, **Sophie Decobecq** e tanti altri. La RBS Academy by Perrier verrà invece interamente dedicata ai bar e ai loro progetti vedendo alternare sul palco locali come Paradiso e l'Essentia (SIPS) di Barcellona, il Line di Atene, il Gibson di Berlino, il Limantour di Città del Messico, il Maybe Sammy di Sidney e l'SG Club di Tokyo.

Informazioni utili:

Roma Bar Show

quando: 29 / 30 maggio 2023

dove: Palazzo dei Congressi, Piazza John Kennedy, 1, Roma

orari di apertura:

lunedì 29 maggio - 11:30 - 21:00

martedì 30 maggio - 11:30 - 21:00

info: info@romabarshow.com



Tutto pronto per Roma Bar Show, appuntamento il 29 e il 30 maggio al Palazzo dei Congressi



Conto alla rovescia terminato per l'edizione 2023 di **Roma Bar Show**, in programma fino al 30 maggio nel Palazzo dei Congressi di Roma. Tra esperienze, masterclass, seminari, talk e degustazioni, molte le novità in agenda, a cominciare dalla finale della prima edizione dei **Roma Bar Show Awards**.

MASTERCLASS E INCLUSIVITÀ

*"Siamo giunti alla 3a edizione di RBS con l'obiettivo, da subito molto chiaro, di offrire un'ampia panoramica del settore, includendo diversi aspetti e differenti tematiche. Quindi, noi organizzatori siamo costantemente alla ricerca di nuove tendenze e innovazioni nel mondo degli Spirits e della mixology", commenta **Andrea Fofi**, uno dei soci fondatori insieme a Giuseppe Gallo, Fabio Bacchi e Jerry Thomas Project*



Un appuntamento che strizza l'occhio agli addetti ai lavori e non solo, visto che per entrambe le giornate sono in programma seminari, degustazioni e demo utili per condividere conoscenze e offrire spunti per approfondire le argomentazioni legate al settore. *“Inoltre, la presenza di brand e produttori di fama internazionale permetterà di scoprire le ultime novità in termini di prodotti e tecnologie, oltre a fornire l'opportunità di incontrare esperti e professionisti”*, aggiunge Fofi.

“Abbiamo scelto con cura ogni singolo speaker, selezionando solo coloro che hanno dimostrato di avere competenza e carisma nel loro campo. Siamo certi che la loro presenza arricchirà l'esperienza dei partecipanti”, precisa Fofi che aggiunge: *“A piena voce trattiamo anche di inclusione, per esempio at-traverso il **progetto Balanced**, volto a promuovere un futuro più equo ed equilibrato per tutti i professionisti del bar, sensibilizzando la comunità dei bar sulla parità di genere e sull'uguaglianza delle opportunità nell'industria dell'ospitalità; inoltre con un'attenta selezione degli speakers e dei nostri partner, promuoviamo la diversità e l'inclusione nella bar industry, dando spazio a professionisti provenienti da background culturali e geografici diversi”*.

LE AREE TEMATICHE

Diverse le aree espositive e di intrattenimento, a partire da **Piazza Italia**, interamente dedicata al nostro Paese e alle sue eccellenze; il **Mexican Village** e il suo stage che per quest'anno accoglieranno i visitatori nella terrazza del Palazzo dei Congressi. Non mancheranno gli appuntamenti con i brand nelle tasting room, un'area dedicata alla mondo del caffè con il **Coffee Village** e ovviamente un'ampia offerta di food. Tra gli appuntamenti della manifestazione, ci sarà anche l'**Educational Program** di RBS2023, che vedrà ospiti internazionali affrontare tematiche di attualità nella bar industry quali inclusività e sostenibilità, ma anche l'evoluzione della miscelazione e del mondo dei bar.

Tra i nomi di spicco, **Julie Reiner**, mixologist e bar owner conosciuta per il suo contributo nell'innovazione della miscelazione in USA, nonché giudice della serie Netflix “Drink Masters”; **Simon Ford** di Ford Gin; **Shingo Gokan**, mixologist e bar owner giapponese di diverse realtà tra New York e Shanghai; i ragazzi del **Maybe Sammy** di Sidney premiati come “Best International Bar Team Award”.E ancora, **Giacomo Giannotti** e **Margarita Sader** del Paradiso “Best Bar Award 2022” accompagnati da Martin Hudak e Stefano Catino ci parleranno di cosa occorre per diventare il miglior bar al mondo mentre **Monica Berg**, Alex Frezza e Lydia Soedadi ci parleranno di “Lessons of a Bar owner”.Ricca di nomi la tavola rotonda dedicata all'**“Agave Spirit”** (coinvolte anche le Ambasciate di Messico e Guatemala e i relativi Ambasciatori), con ospiti del calibro di Ivan Saldagna, Stefano Francavilla, Esteban Morales, Jesse Este, Sophie Decobecq e tanti altri.

La **RBS Academy by Perrier** verrà invece interamente dedicata ai bar e ai loro progetti vedendosi alternare sul palco locali del calibro del Paradiso e l'Essentia (SIPS) di Barcellona, il Line di Atene, il Gibson di Berlino, il Limantour di Città del Messico, il Maybe Sammy di Sidney e l'SG Club di Tokyo.Roma Bar Show sarà anche per questo 2023 la location che ospiterà la **finale italiana del World Class**, in programma martedì 30 maggio nell'Auditorium del Palazzo dei Congressi, e la finale mondiale del contest Art of Italicus che inaugurerà il Bar Show con un pre-opening party nella serata di domenica 28 maggio.



Al Roma Bar Show Awards premiate le eccellenze italiane nell'industria dei bar



In occasione del **Roma Bar Show** si è tenuto il **Roma Bar Show Awards**, contest che ha coinvolto bartender e mixologist della scena nazionale. A valutare le candidature una giuria qualificata, formata da bartender, proprietari di bar, formatori e scrittori provenienti da tutto il mondo che hanno votato i migliori talenti della nostro Paese che si sono distinti per **elevati standard di servizio e per l'introduzione di innovazioni sul territorio**. A presentare l'evento è stato **Alessandro Procoli**, tra i soci fondatori della manifestazione, e **Roberta Mariani**, tra le più riconosciute mixologist al mondo.

La prima categoria della serata a essere premiata è stata **Best Social Media Presence**, a consegnare il premio a **Mag Cafè di Milano** è Urania Frattarelli di Ninja Marketing. Segue Lorenza Fumelli di Cook_inc, che premia la categoria **Best Food Program** che ha visto come vincitore **Carico Milano**. **Premio alla Carriera** conferito invece a una memoria storica del bartending italiano, **Mauro Lotti**, premiato da Alessandro Onorato, Assessore ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma.

La serata è continuata con la premiazione del **Best Italian Hotel Bar**, andata ad **Atrium Bar** del Four Season di Firenze, premiato da Paolo Della Mora di Vermouth Strucchi; cui è seguito il **Best Italian New Cocktail Bar**, consegnato da Maria Chiara Bongiovanni di Engine a **Tripstillery** di Flavio Angiolillo. Sono infine due donne a consegnare i premi per le ultime due categorie in scaletta della serata vince la categoria **Best Italian Cocktail Bar** **L'Antiquario**, Napoli, premiato da Camilla Cancellieri, di Perrier. Micaela Pallini invece premia il **Best Italian Bartender** **Vincenzo Pagliara**, di **Laboratorio Folkloristico**.

«Da anni l'ospitalità Italiana è apprezzata e premiata in tutto il mondo - spiegano gli organizzatori - abbiamo quindi deciso di istituire questi premi con l'obiettivo di valorizzare l'eccellenza italiana nell'industria dei bar, celebrandone la maestria e offrendo un'importante opportunità di visibilità per i bar e i bartender talentuosi del nostro Paese».



Il 29 e 30 maggio al via la terza edizione del Roma Bar Show

La Capitale si prepara ad accogliere il **Roma Bar Show 2023**: evento italiano dedicato esclusivamente a mixology e industry del beverage. Non è tutto, perché l'appuntamento di quest'anno, previsto per il 29 e il 30 maggio nelle sale dello storico Palazzo dei Congressi dell'Eur, porta con sé una novità. Simultaneamente si terrà, infatti, la finale della prima edizione dei **Roma Bar Show Awards**, un riconoscimento nato per valorizzare e celebrare l'eccellenza italiana dietro al bancone.

Roma Bar Show 2023

Le due giornate, rivolte a tutto il mondo dell'hospitality e dei consumatori consapevoli, riuniscono a un passo dall'abbraccio possente del Colosseo, i grandi (e i curiosi) della miscelazione. Così, il **Roma Bar Show 2023** si riconferma la giusta occasione per fare business e networking di qualità.

"Roma Bar Show non è semplicemente un evento", ha commentato Andrea Fofi, socio fondatore insieme a Giuseppe Gallo, Fabio Bacchi e The Jerry Thomas Project. "È un'intuizione, un progetto, una filosofia, uno stile di vita. In due giornate si racchiudono gli sforzi di un anno. Le idee e le iniziative che animano tutto il team di lavoro affinché diventino il punto di riferimento dell'industria del beverage e del mondo della mixology, su scala nazionale e internazionale".

Temi e opportunità



Anche in questa edizione, l'appuntamento beverage propone un calendario ricco di esperienze, masterclass, seminari, talk e degustazioni. Diverse le aree espositive e di intrattenimento, a partire da Piazza Italia, interamente dedicata alle eccellenze italiane, passando per il Mexican Village che accoglierà i visitatori nella splendida terrazza del Palazzo, fino al Coffee Village e i tanti appuntamenti *tasting & pairing*.

Gli ospiti al Roma Bar Show 2023

Tra i nomi di spicco che presenzieranno all'evento, impossibile non citare **Julie Reiner**, mixologist e bar owner conosciuta per il suo contributo nell'innovazione della miscelazione in USA. Nonché giudice della serie Netflix *Drink Masters*. **Shingo Gokan**, mixologist e bar owner giapponese di diverse realtà tra New York e Shanghai, **Martin Hudak** e **Stefano Catino** del **Maybe Sammy** di Sidney, premiati come "Best International Bar Team Award". E ancora, **Giacomo Giannotti** e **Margarita Sader** del **Paradiso** "Best Bar Award 2022".

Non mancherà la tavola rotonda dedicata all'Agave Spirit che coinvolgerà ospiti del calibro di Ivan Saldagna, Stefano Francavilla, Esteban Morales, Jesse Este, Sophie Decobecq. O ancora, l'Educational Program di RBS2023, che vedrà figure di spicco del settore affrontare tematiche di attualità, come inclusività e sostenibilità liquida.

Roma Bar Show 2023, il calendario completo



Fin qui, ecco svelato appena un sorsò di quello che sarà l'edizione 2023 ma, bicchiere e calendario alla mano, l'agenda completa è disponibile sul [sito](#) di Roma Bar Show. Cos'altro dire se non che è impossibile mancare?

FOOD&WINE
ITALIA

Gli eventi enogastronomici di maggio 2023



Se il vino è l'indiscusso protagonista del mese, tra tasting itineranti e liaison con arte e moda, ci sono anche focus sulla mixology e un evento dedicato alla porchetta con gemellaggi internazionali a base di tacos e sushi.

Dopo le prove generali del primo mese pieno di primavera (aprile), maggio annuncia un calendario intenso di eventi (soprattutto a tema enoico) che mappa tutta Italia. Si parte dal centro della capitale con **Rose Rosé** che dal 5 al 7 maggio invade **via Borgognona** con una passeggiata nella via dello shopping per gustare **un calice di rosato all'interno delle boutique di lusso** aderenti del rione Campo Marzio. Secondo quanto già collaudato durante "La Vendemmia di ottobre", anche in quest'occasione sono previsti gli abbinamenti tra vini ed esercizi commerciali: da Zimmermann che "sposa" Velenosi a Zegna che stappa Ferrari e Iro Collavini, da Forte Forte con Varvaglione a Fratelli Rossetti con Banfi. La settimana successiva, la stessa manifestazione viene declinata nel Quadrilatero della moda meneghino: **MonteNapoleone District** è già in fermento per la settimana speciale che coinvolgerà **l'alta moda e i rosé d'autore**. Tornando nella capitale, negli stessi giorni, gli spazi del Grand Hotel Palatino accolgono la quinta edizione di **Beviamoci Sud** con un focus esclusivamente sulla **produzione vinicola del Meridione**, e qualche incursione laziale.

In un'unica giornata (quella di sabato 6 maggio) e diffuso in tutta Italia è, invece, l'atteso ritorno del **Sabato del Vignaiolo**, evento organizzato dalle **Delegazioni della Fivi - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti**, per raccontare le realtà territoriali degli oltre 1500 soci. Un totale di **22 appuntamenti** in altrettante località della penisola dove, tra aziende agricole, cantine, luoghi d'arte e ristoranti, vengono preparati banchi d'assaggio, masterclass, picnic, passeggiate nei vigneti e musica live. Per conoscere meglio **"la Franciacorta e le sue espressioni"**, il Consorzio lunedì 8 maggio fa tappa nel piccolo comune di **San Martino in Campo**, in provincia di **Perugia**, per presentare il primo appuntamento dei **Festival Franciacorta Itineranti** di quest'anno (le prossime date sono il 19 giugno in Versilia e il 25 settembre a Como) all'interno di Posta Donini, una residenza signorile immersa nella natura dove **26 aziende franciacortine** divideranno la loro passione e la loro dedizione attraverso banchi d'assaggio e due seminari. Sempre in provincia di Perugia, questa volta a **Bastia Umbra**, si svolge la seconda edizione di **Cibo Selvaggio**, manifestazione che veicola **la cultura alimentare legata alla caccia e le filiere della selvaggina** senza pregiudizi, esaltandone al contrario le caratteristiche e le virtù. Come? Con approfondimenti, ricette di cucina della Franchi Food Academy e articoli di nutrizionisti e addetti al settore, proprio per far conoscere meglio e in modo diretto la caccia e promuovere il "manifesto del cibo selvaggio". Lo **chef ambassador** di quest'anno è **Igles Corelli**, tra i primi a sdoganare la selvaggina nelle cucine dell'alta ristorazione che tra le sue pubblicazioni annovera *"La Caccia di Igles e dei suoi Amici" - Un giro tra le eccellenze della cucina italiana con chi ha saputo valorizzare le carni di selvaggina*.

Nuovo focus sul vino anche a **Napoli** dove dall'8 al 13 maggio ci si sposta dalle vigne metropolitane ai siti storici di interesse culturale, dalle terrazze affacciate sul mare alle boutique per **Wine&The City**, rassegna diffusa che dal 2008 unisce arte, vino, moda e cultura. Giunta alla sua 15esima edizione, questa grande festa "mobile" viene declinata in **6 giorni** coinvolgendo **100 indirizzi** che daranno spazio ad **altrettanti vini da degustare** in città: se il **Complesso monumentale di Santa Maria La Nova** è la location scelta per la serata inaugurale con i vini del **Consorzio del Sannio** nei calici, il giorno seguente il **Consorzio Tutela Vini Vesuvio** offre un welcome wine tutto partenopeo in **quindici alberghi**; il 10 maggio i calici entrano nelle **boutique** del quartiere Chiaia, tra **gioiellerie, showroom di design, gallerie d'arte**, mentre l'11 e il 12 maggio le degustazioni si svolgono a undici metri di profondità durante il tour che conduce alla scoperta dell'antica *Neapolis* greca nell'**Ipogeo dei Cristallini**. Venerdì 12 maggio il **Real Bosco di Capodimonte** apre per la prima volta le porte a Wine&TheCity per un ameno aperitivo presso **La Stufa dei Fiori Tisaneria-Bistrot**, petit café nato dal recupero architettonico dell'antica serra ottocentesca dei Borbone. La settimana napoletana di "ebbrezza creativa", si conclude nella **Vigna di San Martino** sulla collina del Vomero con una **passeggiata guidata tra i filari con picnic contadino**. Per chi avesse preso gusto nel **walk around tasting** potrà prenotarsi per uno degli appuntamenti del programma **OFF City**, quello ai **Giardini del Fuenti** in Costiera Amalfinata (protagonista di *Tavole Coraggiose* nel nostro ultimo numero di Italianissimo), per una passeggiata tra costa e mare, lungo i terrazzamenti di vite, limoni ed essenze mediterranee.

A confermare il binomio vincente "bellezza-cultura" pensa altresì il format **Vino e Arte che passione!**, manifestazione giunta ormai al settimo anno che torna il 14 maggio a **Roma**. L'appuntamento è al **Casino dell'Aurora Pallavicini** - anche solo accedere all'interno del Palazzo Pallavicini Rospigliosi e ammirare l'*Aurora* di Guido Reni - ed è rivolto a tutti gli amanti del vino e della cultura. Fino alle 14:30 sarà possibile visitare questi luoghi, guidati da una storica dell'arte: al termine della visita lo chef **Cristiano Tomei** (1 stella Michelin a Lucca) condurrà i presenti nell'assaggio dei suoi piatti creati per Terraforte, il ristorante del prestigioso Castello del Terriccio (PI), mentre già alle ore 14 si aprono le degustazioni presso i vari banchi di assaggi.

Dopo aver ricevuto anche il benestare dal Ministero dell'agricoltura, **Porchettiamo** si apre al mondo con gemellaggi internazionali tra tacos e sushi, di porchetta ovviamente. Dopo la pausa forzata a causa della pandemia nel 2020 e nel 2021, e l'edizione dello scorso anno che però si è tenuta a giugno, **Porchettiamo** torna nel "suo" mese: maggio. Dal 19 al 21 maggio **San Terenziano di Cualdo Cattaneo (Perugia)** ospita questa tre giorni e un **percorso gastronomico dai "cru" della porchetta umbra fino a quelli delle regioni del centro e sud Italia**, con la sorpresa di nuovi territori extra confine. Oltre al **panino con porchetta** (anche in versione gluten free), la **cucina messicana** sarà presente con il suo stand preparando tapas a base di carne di maiale: partirà infatti da Roma, ed esattamente dal suo banco del mercato Irnerio, **El Jalapeño**, taqueria tradizionale che per **Porchettiamo** servirà **tacos** (tutti preparati con tortilla di mais gluten free) con **cochinilla pibil, carnitas e chorizo**. L'interpretazione orientale è offerta invece dal **Giappone** grazie allo show cooking **"Sushi di porchetta giapponese"** dello chef **Takuya Watanabe**.

Anche questo mese si torna a parlare di **miscelazione**. A **Milano** è in corso **Mixology Experience**, fiera dedicata all'hospitaly e alla bar industry che fino a martedì 9 maggio, oltre al programma negli spazi di Superstudio Maxi, tocca in modo capillare cocktail bar, ristoranti, bar d'hotel e rooftop. Spostandoci nell'urbe, **Roma Bar Show** suggerisce la programmazione miscelata con l'atteso evento che promuove il mondo del bar e dell'accoglienza, e che rinnova la sua presenza all'interno del **Palazzo dei Congressi dell'Eur** i prossimi 29 e 30 maggio. Tra le **novità** della terza edizione, ci sono premi e approfondimenti su tematiche legate al mondo del beverage femminile, poi sempre più stand che promuovono la nostra tradizione liquoristica secolare e un ricco programma di appuntamenti che conquisterà diversi banconi anche in città.

Questo mese non mancano anche una giornata internazionale e un anniversario da festeggiare. Se viene confermato il **World Aperitivo Day** che dal 26 al 28 maggio rende il capoluogo meneghino "capitale" del rito più amato dagli italiani con **Aperitivo Festival**, il **Movimento Turismo del Vino** compie i suoi primi trent'anni e inaugura i festeggiamenti con **Cantine Aperte** per uno speciale weekend (27-28 maggio) tra i più apprezzati dagli appassionati di enoturismo.





APPUNTI DI VIAGGIO NEL MONDO DEL VINO E DEI DISTILLATI



Terza Edizione per il Roma Bar Show

Il 29 e il 30 maggio al palazzo dei congressi prende vita l'unico evento italiano dedicato al mondo del beverage e della miscelazione.

Sta per tornare l'unico evento in Italia esclusivamente dedicato all'industria del beverage e al mondo della mixology. Il 29 e il 30 maggio il Roma Bar Show riempirà le sale dello storico **Palazzo dei Congressi** dell'Eur di migliaia di brand e di operatori della miscelazione nazionale e internazionale. Una due giorni di esperienze, masterclass, seminari, talk, degustazioni, e – novità assoluta di questa terza edizione – la finale della prima edizione dei **Roma Bar Show Awards**, un riconoscimento nato per valorizzare l'eccellenza italiana nell'industria dei bar, celebrandone la maestria e offrendo un'importante opportunità di visibilità per i bar e i bartender più talentuosi. (iscrizioni aperte fino al 19 maggio, per candidarsi: <https://romabarshow.com/awards/>).

Primo e unico appuntamento italiano del settore, il **Roma Bar Show** si rivolge a tutto il mondo dell'hospitality e dei consumatori consapevoli e accoglierà migliaia di addetti ai lavori e di appassionati. Si potrà visitare **Piazza Italia**, l'area espositiva interamente dedicata al nostro Paese, che vanta una tradizione secolare come quella della Spirit Industry che ha saputo conquistare i mercati di tutto il mondo; conoscere i brand che fanno della tradizione un tratto distintivo del proprio lavoro, a distillerie riconosciute in ambito internazionale, fino ad arrivare alle ultimissime new entry che si stanno posizionando nel mercato italiano, tutto questo sarà compreso nello spazio espositivo che celebrerà la nostra ricchissima tradizione liquoristica.

Tra i partner del Roma Bar Show – che da quest'anno godrà del patrocinio dell'assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma -, anche ATAC, l'azienda per la mobilità di Roma Capitale, per sostenere gli spostamenti green e responsabili, grazie alla quale sarà possibile raggiungere la location con bus e metropolitane brandizzate, e i possessori di Metrbus Card potranno accedere con una riduzione del biglietto.

«Roma Bar Show non è semplicemente un evento – commenta Andrea Fofi, uno dei soci fondatori insieme a Giuseppe Gallo, Fabio Bacchi e Jerry Thomas Project – Roma Bar Show è un'intuizione, un progetto, una filosofia, uno stile di vita. In due giornate si racchiudono gli sforzi di un anno, le idee e le iniziative che animano tutto il team di lavoro affinché diventino il punto di riferimento dell'industria del beverage e del mondo della mixology su scala nazionale e internazionale. Il Roma Bar Show – spiega concludendo Fofi – è diventato leader non solo nell'ambito della bar industry, ma anche nella formazione di settore, con masterclass di alto livello che attirano protagonisti di calibro mondiale – tra aziende e barman -, e ponendosi quale apripista di segmenti e tematiche di interesse sociale trasversale, come l'inclusione e la sostenibilità».

Diverse le aree espositive e di intrattenimento, a partire da Piazza Italia, interamente dedicata al nostro Paese e alle sue eccellenze; il **Mexican Village** e il suo stage che per quest'anno accoglieranno i visitatori nella splendida terrazza del Palazzo. Non mancheranno gli appuntamenti con i brand nelle tasting room, un'area dedicata al mondo del caffè con il **Coffee Village** e ovviamente un'ampia offerta di food.

E poi l'**Educational Program di RBS2023**, che vedrà ospiti internazionali affrontare tematiche di attualità nella bar industry quali inclusività e sostenibilità, ma anche l'evoluzione della miscelazione e del mondo dei bar.

Tantissimi i nomi di spicco da **Julie Reiner**, mixologist e bar owner conosciuta per il suo contributo nell'innovazione della miscelazione in USA, nonché giudice della serie Netflix "Drink Masters"; **Simon Ford** di Ford Gin, **Shingo Gokan**, mixologist e bar owner giapponese di diverse realtà tra New York e Shanghai. I ragazzi del **Maybe Sammy** di Sidney premiati come "Best International Bar Team Award". E ancora, **Giacomo Giannotti** e **Margarita Sader** del Paradiso "Best Bar Award 2022" accompagnati da **Martin Hudak** e **Stefano Catino** ci parleranno di cosa occorre per diventare il miglior bar al mondo mentre **Monica Berg**, **Alex Frezza** e **Lydia Soedadi** ci parleranno di "Lessons of a Bar owner".

Ricca di nomi la tavola rotonda dedicata all'"**Agave Spirit**" (coinvolte anche le **Ambasciate di Messico e Guatemala** e i relativi Ambasciatori), con ospiti del calibro di **Ivan Saldagna**, **Stefano Francavilla**, **Esteban Morales**, **Jesse Este**, **Sophie Decobecq** e tanti altri. La **RBS Academy by Perrier** verrà invece interamente dedicata ai bar e ai loro progetti vedendosi alternare sul palco locali del calibro del **Paradiso** e **l'Essentia (SIPS)** di Barcellona, il **Line** di Atene, il **Gibson** di Berlino, il **Limantour** di Città del Messico, il **Maybe Sammy** di Sidney e **l'SG Club** di Tokyo.

Roma Bar Show sarà anche per questo 2023 la location che ospiterà la finale italiana del **World Class**, in programma martedì 30 maggio nell'Auditorium del Palazzo dei Congressi, e la finale mondiale del contest **Art of Italicus** che inaugurerà il Bar Show con un pre-opening party nella serata di domenica 28 maggio.

Un appuntamento imperdibile che è diventato negli anni il punto di riferimento non solo per gli operatori professionali e per il marketplace privilegiato, permettendo ai partecipanti di fare business di qualità, ma anche per tutta la città di Roma, Capitale indiscussa di un indotto e di un'immagine del vero Made in Italy.

29/ 30 maggio 2023

palazzo dei congressi

Piazza John Kennedy, 1

orari di apertura

lunedì 29 maggio – 11:30 – 21:00

martedì 30 maggio – 11:30 – 21:00

info: info@romabarshow.com

press inquires: press@sccomunicazione.com



EVENTI ENOGASTRONOMICI

Dal vino alla mixology: gli eventi enogastronomici da non perdere a maggio

Roma Bar Show

Appuntamento nella Capitale il **29 e 30 maggio** con il ***Roma Bar Show***, l'evento dedicato alla mixology d'autore. Ecco dunque, in seno alla kermesse, quattro tipologie di aree e appuntamenti - dall'Auditorium all'Academy, dalla Tasting Room (Shaker e Jigger) al Mexican Village - dove sarà possibile incontrare i più grandi interpreti della miscelazione contemporanea, tra cui i protagonisti della *World's 50 Best Bars*, a partire da **Giacomo Giannotti** del *Paradiso* di Barcellona, in vetta alla prestigiosa classifica (il 29 maggio, alle ore 14.00, in Academy e il 30 maggio, alle ore 14.00, in Aiditorium assieme a Martin Hudak e Stefano Catino). Da segnare in agenda, tra gli altri, anche l'appuntamento dedicato al food pairing con **Domenico Carella e Leonardo D'Ingeo** di *Carico Milano*, in compagnia di *Bibite Sanpellegrino* (30 maggio, ore 14.00-15.00, Tasting Room Jigger).



Foto courtesy Roma Bar Show

Due giorni di esperienze, masterclass, seminari, talk, degustazioni, e - novità assoluta - la finale della prima edizione dei *Roma Bar Show Awards*: si scaldano i motori per il Roma Bar Show, l'evento dedicato a bar e bartender che torna per la sua terza edizione al Palazzo dei Congressi dell'Eur di Roma il 29 e 30 maggio 2023.

Il *Roma Bar Show* si rivolge a tutto il mondo dell'hospitality e dei consumatori consapevoli, e l'affluenza di addetti ai lavori e semplici appassionati del settore si preannuncia altissima. Nello spazio espositivo si potrà visitare Piazza Italia, l'area espositiva interamente dedicata al nostro Paese, ma anche il Mexican Village e il suo stage, le tasting room, un'area dedicata alla mondo del caffè con il Coffee Village e ovviamente un'ampia offerta di food.

Tantissimi i nomi di spicco attesi a Roma: tra loro **Julie Reiner** (mixologist e bar owner conosciuta per il suo contributo nell'innovazione della miscelazione in USA nonché giudice della

serie Netflix *Drink Masters*), **Shingo Gokan** (mixologist e bar owner giapponese di diverse realtà tra New York e Shanghai), il team del *Maybe Sammy* di Sidney premiati con il *Best International Bar Team Award*, **Giacomo Giannotti** e **Margarita Sader** del *Paradiso* di Barcellona (già vincitori del *World's 50 Best Bars*).

Come detto, per la prima volta l'evento ospiterà anche la finale dei *Roma Bar Show Awards*, un riconoscimento nato per valorizzare l'eccellenza italiana nell'industria dei bar, celebrandone la maestria e offrendo un'importante opportunità di visibilità per i bar e i bartender più talentuosi: le iscrizioni al contest sono aperte fino al 19 maggio e [per candidarsi basta cliccare qui](#).

ROMA

29-30 Maggio, 2023

Roma Bar Show 2023

f t p | [SALVA](#)

AGGIUNGI AL TUO CALENDARIO

Scopri tutto sulla terza edizione dell'unico evento in Italia esclusivamente dedicato all'industria del beverage e al mondo della mixology. Appuntamento il 29 e 30 maggio a Roma



Finedining Lovers
26.05.23



Roma Bar Show 2023: acquista il biglietto con 5 euro di sconto



Due giorni di esperienze, masterclass, seminari, talk, degustazioni, e - novità assoluta - la finale della prima edizione dei *Roma Bar Show Awards*: si scaldano i motori per il Roma Bar Show, l'evento dedicato a bar e bartender che torna per la sua terza edizione al Palazzo dei Congressi dell'Eur di Roma il 29 e 30 maggio 2023.

Il *Roma Bar Show* si rivolge a tutto il mondo dell'hospitality e dei consumatori consapevoli, e l'affluenza di addetti ai lavori e semplici appassionati del settore si preannuncia altissima. Nello spazio espositivo si potrà visitare Piazza Italia, l'area espositiva interamente dedicata al nostro Paese, ma anche il Mexican Village e il suo stage, le tasting room, un'area dedicata alla mondo del caffè con il Coffee Village e ovviamente un'ampia offerta di food.

Tantissimi i nomi di spicco attesi a Roma: tra loro **Julie Reiner** (mixologist e bar owner conosciuta per il suo contributo nell'innovazione della miscelazione in USA nonché giudice della serie Netflix *Drink Masters*), **Shingo Gokan** (mixologist e bar owner giapponese di diverse realtà tra New York e Shanghai), il team del *Maybe Sammy* di Sidney premiati con il *Best International Bar Team Award*, **Giacomo Giannotti** e **Margarita Sader** del *Paradiso* di Barcellona (già vincitori del *World's 50 Best Bars*).

Gli appuntamenti di Roma Bar Show 2023

Lunedì 29 Maggio

13.00 - 14.30 Vincenzo Pagliara (Laboratorio Folkloristico)

15.00 - 16.30 Giulia Castellucci (Co.so Cocktail & Social Roma)

17.00 - 18.30 Andrea Cason (Romeo Verona)

Martedì 30 maggio

13.00 - 14.30 Simone Pandolfi (Baccano)

14.00-15.00 Masterclass con Domenico Carella di Carico Milano (c/o Tasting Room Jigging Room al primo piano dell'area espositiva)

15.00 - 16.30 Lucio D'Orsi (Dry Martini Sorrento)

17.00 - 18.30 Palmira Bertuca (The Social Hub Florence)

Per la prima volta l'evento ospiterà anche la finale dei *Roma Bar Show Awards*, un riconoscimento nato per valorizzare l'eccellenza italiana nell'industria dei bar, celebrandone la maestria e offrendo un'importante opportunità di visibilità per i bar e i bartender più talentuosi.

EVENTI ENOGASTRONOMICI

Roma Bar Show 2023: tutte le novità della mixology in fiera a Roma

f t p o | SALVA

DI ALESSANDRA TIBOLLO, GIORNALISTA
01 Giugno, 2023

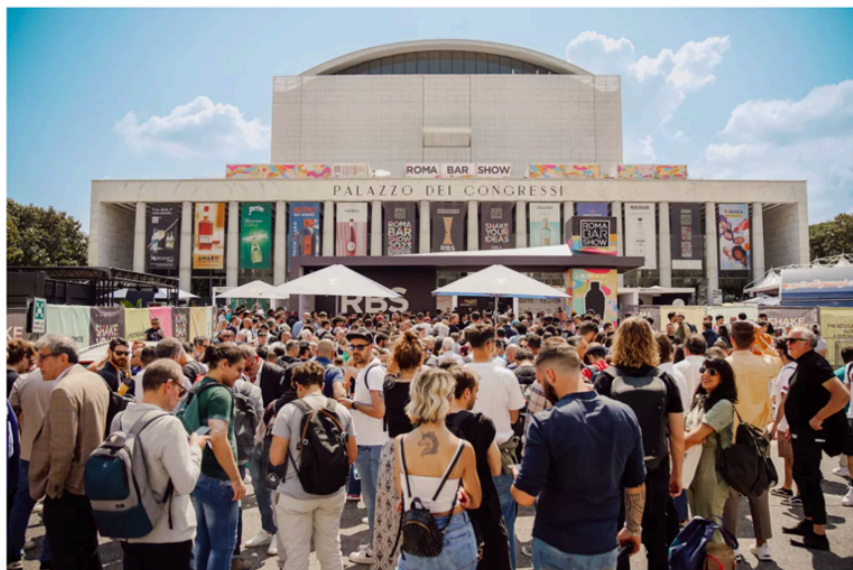


Foto courtesy Roma Bar Show



Il Palazzo dei Congressi dell'Eur **non basta più**. Era questo il commento che serpeggiava – già prima dell'inaugurazione – nella due giorni di **Roma Bar Show**, la kermesse a tutta mixology che si è svolta nella capitale il 29 e 30 maggio. La fiera italiana della bar industry che **a Roma ha trovato la sua destinazione ideale** è talmente cresciuta in tre anni che il compito per l'edizione dell'anno prossimo è trovare una nuova location.

I numeri del format ideato nel 2019 da **Andrea Fofi, Fabio Bacchi, Giuseppe Gallo** e **The Jerry Thomas Project (Alessandro Procoli, Antonio Parlapiano, Leonardo Leuci, Roberto Artusio)** parlano da soli: oltre 14.000 ingressi (10 mila l'anno precedente), con 220 aziende partecipanti e oltre 100 ospiti internazionali.

Roma Bar Show Awards, un altro scudetto per il Napoli

E se la manifestazione a tutta mixology è giunta al terzo anno, va detto che è il primo anno che gli organizzatori fanno una specie di bilancio del meglio del mondo della miscelazione, conferendo i **Roma Bar Show Awards**, ovvero i **premi alle eccellenze italiane nell'industria dei bar**.

Diversi i riconoscimenti assegnati, ma val la pena citare soprattutto il premio alla carriera assegnato alla memoria storica del bartending, **Mauro Lotti**, nonché il *Best Italian Cocktail Bar*, premio consegnato da **Camilla Cancellieri** di Perrier all'*Antiquario* di Napoli e il *Best Italian Bartender*, che **Micaela Pallini** ha consegnato a **Vincenzo Pagliara**, di *Laboratorio Folkloristico* di Pomigliano D'Arco. In pratica una doppietta che, dopo lo scudetto 2023, porta altri due riconoscimenti a **Napoli**, dove il fermento in ambito miscelazione è sempre più percepibile.

In occasione del *Bar Show*, anche *Italicus* e *Diageo* hanno scelto di svolgere le loro finali nazionali a margine della manifestazione. La sfida di *Italicus* "Art of Italicus Aperitivo Challenge 2023" è stata vinta da **Fabrizio Candino**, bartender siciliano che meglio di tutti ha interpretato con il rosolio di bergamotto la sua idea di aperitivo ispirato all'arte. La *World Class* di *Diageo* ha invece incoronato **Michele Filip** come best bartender italiano e sarà lui a rappresentare il tricolore nella finalissima in Brasile.

Donne al bancone, sostenibilità e bere responsabile: i temi caldi del Roma Bar Show

Decine le masterclass, i seminari e le presentazioni che si sono avvicendate fra le aule, gli stand e il gran palco del Palazzo dei Congressi in questi giorni. E tante le tematiche sul piatto. Emerge la voglia di affermare la **parità di genere**, con la **presenza sempre più massiccia di bartady** che conquistano non solo i banconi, ma anche la loro responsabilità. A raccogliere la sfida è stata **Micaela Pallini**, alla guida della storica azienda laziale, che ha lanciato il progetto "Women Do it better. Or Not?"; che a partire da *Roma Bar Show* ha portato bartady del calibro di **Giulia Cuccurullo** dell'*Artesian Bar* di Londra ad essere protagoniste di un collettivo tutto al femminile.

La **sostenibilità** è stato un altro imperativo del *Roma Bar Show*, che ha promosso una partnership con *Atac*, la società dei trasporti capitolina, per spingere a utilizzare il più possibile i mezzi pubblici per giungere alla manifestazione (scelta green e responsabile considerato il tasso alcolico medio), ha pensato per la manifestazione all'uso di **materiali il più possibile green** e ha promosso **seminari sul tema** per "catechizzare" i bartender al no waste.

L'importanza crescente dei prodotti "zero"

Il **bere "senza"**, a bassa gradazione alcolica o low fat è stato un altro dei temi sul piatto. Più che nei seminari è girando per la fiera che si poteva percepire l'importanza del bere senza e la **crescita dei prodotti "zero" (alcol e zucchero)**. Il traino è arrivato dalle toniche, che dopo la moda del Gin Tonic sono cresciute esponenzialmente nelle vendite e nella presenza nei bar.

Quindi la diffusione del bere "leggero" è diventato un tema preponderante nel mondo dei bar: in carta oggi non può mai mancare uno **spazio dedicato ai long drink**, siano essi "allungati" con toniche, succhi o semplicemente con acqua. Quindi l'esigenza del bere a zero alcol e zero zucchero: il numero dei prodotti "senza" cresce e diventa sempre più consistente e rilevante dietro ai banconi, rispondendo a un **trend sempre crescente di attenzione alla salute e alle esigenze di tutti**.

Food&beverage: il pairing diventa sempre più un imperativo

Per gli stand del *Roma Bar Show* si è visto perfino **Carlo Cracco**, invitato da *Velier* fra gli ospiti della sua serie di appuntamenti food&beverage. *Sanpellegrino* ha invece affidato a **Dom Carella** di *Carico* di Milano (vincitore del premio *Best Food Program* ai *Roma Bar Show Awards*) il compito di **spiegare i rudimenti del food pairing** a un pubblico di addetti ai lavori. Per il bartender di origini lucane, "c'è del cibo che serve a sostenere la bevuta e c'è del cibo che va ad abbinarsi al beverage. **Il pairing è un'arte, non è scienza**".

29-30 maggio, Galvanina Group al Roma Bar Show con le bevande dedicate ai professionisti del mixology

18/05/2023 - 827 LETTURE



SHARE Grande debutto per Galvanina Group al "Roma Bar Show", che avrà luogo al Palazzo dei Congressi dell'EUR il 29-30 maggio prossimi. L'azienda di Rimini sceglie la Capitale per presentare la sua linea di bevande mixer, specificamente concepite e realizzate per i professionisti del mixology: "Roma Bar Show, commenta **Gianluca Privitera**, Ceo Galvanina Group, è il più importante appuntamento dell'anno per uno dei nostri principali mercati di riferimento ed è quindi per noi una opportunità imperdibile per proporci come partner ideale per le maggiori realtà del settore".



SHARE



Tra l'altro, sarà proposta in Fiera una cocktail list studiata dal bartender Emanuele Broccatelli, Liquid Consultant al W Rome, in collaborazione con Distillerie Capitoline, azienda nata nel 2018 che realizza prodotti artigianali utilizzando le risorse del territorio e sviluppando il legame con la Città Eterna: *"Si tratta di una collaborazione, spiega Gianluca Privitera, che abbiamo voluto per unire due realtà italiane di alto livello, valorizzando il concetto di Made in Italy"*.



Unico evento italiano esclusivamente dedicato al mondo del beverage e del mixology. "Roma Bar Show" ospiterà oltre 250 aziende per un totale di più di duemila marchi. Nel corso della manifestazione saranno organizzati numerosi seminari formativi, masterclass, degustazioni, laboratori.



Roma Bar Show Awards: la Capitale premia i migliori bartender d'Italia



Un comitato di giudici composto da esperti del settore dell'ospitalità italiana con esperienza internazionale, i migliori bartender e mixologist della scena nazionale e i marchi più importanti saranno i protagonisti dei **Roma Bar Show Awards**, il contest nato dalla volontà degli organizzatori del Roma Bar Show – il primo unico evento in Italia dedicato al mondo del beverage e della miscelazione -, che si sono svolti oggi durante la prima giornata della terza edizione della manifestazione, il 29 e 30 maggio, al Palazzo dei Congressi all'Eur.

A valutare le candidature una giuria qualificata, formata da stimati bartender, proprietari di bar, formatori e scrittori provenienti da tutto il mondo che hanno votato i migliori talenti della nostro paese, che si sono distinti per elevati standard di servizio e per l'introduzione di innovazioni sul territorio.

Sul palco a presentare **Alessandro Procoli**, tra i soci fondatori della manifestazione, e **Roberta Mariani**, tra le più riconosciute mixologist al mondo. La prima categoria della serata a essere premiata è stata **Best Social Media Presence**, a consegnare il premio a **Mag Cafè** di Milano è Urania Frattarelli di Ninja Marketing. Segue Lorenza Fumelli di Cook_inc, che premia la categoria **Best Food Program** che ha visto come vincitore **Carico Milano**.

Un'occasione unica per il mondo della miscelazione e dell'ospitalità, che ha pensato anche a una **Hall of Fame**, ovvero un Premio alla Carriera, conferito a una memoria storica del bartending italiano, **Mauro Lotti**, premiato da Alessandro Onorato, Assessore ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda, del Comune di Roma.

I Roma Bar Show Awards rappresentano un evento di grande importanza per la comunità di bartender e professionisti del settore in Italia, lo scopo è quello di riunire la comunità di professionisti della miscelazione nazionale, per creare una rete di scambio e collaborazione tra i suoi membri e offrire una piattaforma per i bar e i bartender emergenti.

Continua la serata con la premiazione del **Best Italian Hotel Bar**, che va a **Atrium Bar** del Four Season di Firenze, premiato da Paolo Della Mora di Vermouth Strucchi; cui è seguito il **Best Italian New Cocktail Bar**, consegnato da Maria Chiara Bongiovanni di Engine a **Tripstillery** di Flavio Angiolillo.

Sono infine due donne a consegnare i premi per le ultime due categorie in scaletta della serata vince la categoria **Best Italian Cocktail Bar L'Antiquario**, Napoli, premiato da Camilla Cancellieri, di Perrier. Micaela Pallini invece premia il **Best Italian Bartender Vincenzo Pagliara**, di Laboratorio Folkloristico.

«Da anni l'ospitalità Italiana è apprezzata e premiata in tutto il mondo – spiegano gli organizzatori – abbiamo quindi deciso di istituire questi premi con l'obiettivo di valorizzare l'eccellenza italiana nell'industria dei bar, celebrandone la maestria e offrendo un'importante opportunità di visibilità per i bar e i bartender talentuosi del nostro paese».



RUBRICA

INTERVISTE ROMA BAR SHOW 2023



DISTILLATI, LIQUORI - 01/06/2023

Roma Bar Show 2023: intervista al direttore artistico Andrea Fofi

Intervista ad Andrea Fofi, Direttore Artistico dell'edizione 2023 di Roma Bar Show che esprime le sue prime impressioni: "Questa edizione sta andando benissimo ed è iniziata nel...

[f](#) [🐦](#) [📺](#) [in](#)



DISTILLATI, LIQUORI - 01/06/2023

Intervista ad Armando Follari di Mercanti di Spirits al Roma Bar Show 2023

Intervista ad Armando Follari, Marketing Manager di Mercanti di Spirits, che presenta, in occasione del Roma Bar Show 2023, il quarto prodotto della linea Coricella:...

[f](#) [🐦](#) [📺](#) [in](#)



DISTILLATI, LIQUORI - 01/06/2023

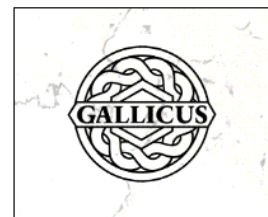
Roma Bar Show 2023: intervista a Francesco Bargellini di Ginarte

Intervista a Francesco Bargellini, Marketing and Sales Manager di Ginarte, al Roma Bar Show 2023, che ci presenta il nuovo Ginarte Pomegranate: una leggera aromatizzazione...

Iscriviti alla newsletter!

Inserisci la tua email

ISCRIVITI



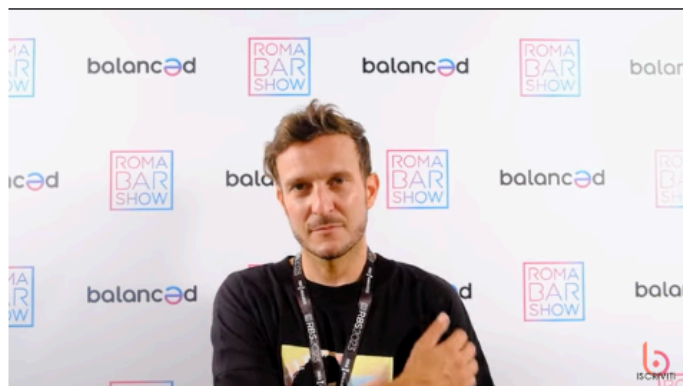


Roma Bar Show 2023: intervista al direttore artistico Andrea Fofi

01/06/2023 - 161 LETTURE

Share on Facebook

Share on Twitter



Intervista ad **Andrea Fofi**, Direttore Artistico dell'edizione 2023 di **Roma Bar Show** che esprime le sue prime impressioni: *"Questa edizione sta andando benissimo ed è iniziata nel migliore dei modi. C'è tantissima affluenza, molto più dell'anno scorso. Abbiamo inoltre degli ottimi riscontri da parte delle aziende"*.

Tanti i progetti futuri tra cui il **"Progetto Balance"**, un progetto sull'**inclusività** seguito da **Roberta Mariani** che si propone di promuovere un futuro più equo ed equilibrato per tutti i professionisti del bar, sensibilizzando la comunità dei bar sulla **parità di genere** e sull'**uguaglianza delle opportunità nell'industria dell'ospitalità**, che ha spesso risentito di stereotipi e pregiudizi legati al genere, all'orientamento sessuale, alla razza e all'etnia, che possono impedire la crescita e lo sviluppo di talenti nel settore.

+ INFO: romabarshow.com/

Tu cosa ne pensi? [Scrivi un commento \(0\)](#)

Iscriviti alla newsletter!

inserisci la tua email

ISCRIVITI



altri video su [beverfood.com Channel](#)



Roma Bar Show 2023: porte aperte al mondo della mixology



Si svolgerà il 29 e 30 maggio al Palazzo dei Congressi dell'Eur, il Roma Bar Show 2023, uno dei più attesi eventi dedicati al mondo della mixology tra masterclass, degustazioni, talk e premiazioni esclusive.

L'industria del beverage e il mondo della mixology fanno tappa a [Roma](#). Al Palazzo dei Congressi dell'Eur, infatti, dal 29 al 30 maggio, andrà in scena il Roma Bar Show 2023, l'esclusivo evento, giunto alla sua terza edizione, che riunisce brand e operatori del settore, italiani e internazionali per due giorni di incontri, masterclass ed eventi a tema. Una grande novità però attende gli appassionati di mixology. Per la prima volta, infatti, andranno in scena i Roma Bar Show [Awards](#), i riconoscimenti d'eccellenza attribuiti ai bar e ai bartender più talentuosi.

Durante l'evento, sarà possibile visitare lo spazio espositivo Piazza Italia dedicato al nostro Paese, conoscere i brand più iconici ma anche aziende lontane dalla grande distribuzione e new entry di grande qualità che si stanno affermando nel panorama nazionale. Non mancherà, poi, il Mexican Village e il Coffee Village oltre agli attesissimi appuntamenti della tasting room.

E poi l'Educational Program di RBS2023, che vedrà ospiti internazionali affrontare tematiche di attualità nella bar industry quali inclusività e sostenibilità, ma anche l'evoluzione della miscelazione e del mondo dei bar.

“Roma Bar Show non è semplicemente un evento – commenta Andrea Fofi, uno dei soci fondatori insieme a Giuseppe Gallo, Fabio Bacchi e Jerry Thomas Project -. Roma Bar Show è un'intuizione, un progetto, una filosofia, uno stile di vita. In due giornate si racchiudono gli sforzi di un anno, le idee e le iniziative che animano tutto il team di lavoro affinché diventino il punto di riferimento dell'industria del beverage e del mondo della mixology su scala nazionale e internazionale. Il Roma Bar Show – conclude Fofi – è diventato leader non solo nell'ambito della bar industry, ma anche nella formazione di settore, con masterclass di alto livello che attirano protagonisti di calibro mondiale e, ponendosi quale apripista di segmenti e tematiche di interesse sociale trasversale, come l'inclusione e la sostenibilità”.



I partecipanti

Tantissimi i nomi di spicco da Julie Reiner, mixologist e bar owner conosciuta per il suo contributo nell'innovazione della miscelazione in USA, nonché giudice della serie Netflix "Drink Masters"; Simon Ford di Ford Gin, Shingo Gokan, mixologist e bar owner giapponese di diverse realtà tra New York e Shanghai. I ragazzi del Maybe Sammy di Sidney premiati come "Best International Bar Team Award". E ancora, Giacomo Giannotti e Margarita Sader del Paradiso "Best Bar Award 2022" accompagnati da Martin Hudak e Stefano Catino ci parleranno di cosa occorre per diventare il miglior bar al mondo mentre Monica Berg, Alex Frezza e Lydia Soedadi ci parleranno di "Lessons of a Bar owner".

Ricca di nomi la tavola rotonda dedicata all'"Agave Spirit" (coinvolte anche le Ambasciate di Messico e Guatemala e i relativi Ambasciatori), con ospiti del calibro di Ivan Saldagna, Stefano Francavilla, Esteban Morales, Jesse Este, Sophie Decobecq e tanti altri. La RBS Academy by Perrier verrà invece interamente dedicata ai bar e ai loro progetti vedendosi alternare sul palco locali del calibro del Paradiso e l'Essentia (SIPS) di Barcellona, il Line di Atene, il Gibson di Berlino, il Limantour di Città del Messico, il Maybe Sammy di Sidney e l'SG Club di Tokyo.

Word Class e Art of Italicus

Roma Bar Show 2023 sarà anche la location che ospiterà la finale italiana del World Class, in programma martedì 30 maggio nell'Auditorium del Palazzo dei Congressi, e la finale mondiale del contest Art of Italicus che inaugurerà il Bar Show con un pre-opening party nella serata di domenica 28 maggio.

Info utili

Roma Bar Show 2023

29 e 30 maggio

Palazzo dei Congressi, Eur – Roma

Orari: 110:30 – 21:00

GRAZIA

Cosa fare a Roma: mostre, eventi e appuntamenti di maggio

 BEATRICE TOMASINI - 2 MAGGIO 2023



Cosa fare a Roma nel mese di maggio? Ecco tutti gli appuntamenti in programma tra cultura, spettacoli e concerti.

Gli eventi di maggio a Roma da non mancare.

Un'agenda aggiornata con tutte le iniziative più interessanti organizzate nella Capitale e dintorni, dall'enogastronomia all'arte, dal teatro allo sport, dai festival alla cultura.

Sempre con un occhio alle nuove aperture, per restare aggiornati sulle ultime novità.

Vi raccontiamo tutto, di seguito i dettagli.

Eventi

Roma Bar Show

Una manifestazione tutta dedicata al mondo del beverage e della miscelazione dedicata non solo ai professionisti del settore ma anche a tutti gli appassionati: è **Roma Bar Show**, in scena il 29 e 30 maggio al **Palazzo dei Congressi** dell'Eur.

Per l'occasione migliaia di brand e di operatori della miscelazione nazionale e internazionale si incontreranno per una due giorni di masterclass, seminari, talk, degustazioni, e - novità assoluta di questa terza edizione - della finale della prima edizione dei **Roma Bar Show Awards**, un riconoscimento nato per valorizzare i bar e i bartender più talentuosi.

Primo e unico appuntamento italiano del settore, al Roma Bar Show si potranno visitare Piazza Italia, l'area espositiva interamente dedicata al nostro Paese, che vanta una tradizione secolare come quella della Spirit Industry; il Mexican Village Stage, un palco posizionato in una delle terrazze del palazzo che svelerà tutti i segreti dell'artigianato degli Agave Spirits; diverse Tasting Room per partecipare alle masterclass di diversi produttori; e poi ancora un'area dedicata alla Food Experience; e i Seminari e l'Academy che daranno l'opportunità di ascoltare e interagire con coloro che hanno fatto e continuano a fare la storia del mondo del bar, del bartending e della spirit industry.

Orari: dalle 11.30 alle 21.00

Biglietti: giornaliero 35 euro, abbonamento due giorni 55 euro

Indirizzo: piazza John Kennedy 1

marie claire

Il progetto per parlare di uguaglianza umana nella mixology, dietro e oltre il bancone

Intervista alla mixologist Roberta Mariani, che con *Balancad* vuole scardinare gli stereotipi di genere più antichi della bar industry.

 Di Arianna Galati 16/04/2023

Cosa raccontano le professioniste della **mixology** davanti al bancone? Come ci si muove per l'accoglienza di mixologist transgender? Quanto lavoro c'è ancora da fare tra once di gin e garnish divertenti, non importa quantificarlo: è da fare, punto. Di iniziative per ampliare i punti di vista su uno dei rami più importanti dell'industria food&beverage ce ne sono tantissime, volte a scardinare pregiudizi, stereotipi culturali, visioni passatiste, nella maniera più immediata del mondo: parlandone. A guidare una di queste è la mixologist italiana **Roberta Mariani**, tra le più (ri)conosciute a livello internazionale, da 15 anni operativa a Londra: c'è il suo volto e il suo entusiasmo sul tema in *Balancad*, proposta fattiva per trovare l'equilibrio in approcci diversi e far convivere le diversità nel modo più corretto possibile. Un argomento complesso di cui la stessa Roberta Mariani si dice particolarmente orgogliosa di poterlo affrontare, spazzando via da subito l'ormai vetusta contrapposizione binaria: "Il modo in cui vogliamo approcciare il tema è evitare la lotta uomo-donna" ci tiene subito a specificare. C'è molto più lavoro e molta più apertura nella mixology, da qualche tempo a questa parte.



Ci raccontate in cosa consiste il progetto *Balancad*, che sarà ufficializzato al Roma Bar Show?

È un progetto bellissimo sulla diversità e l'inclusività nel mondo dell'hospitality. Poter parlare di questo tema è sempre motivo di orgoglio, è fondamentale trattarlo in un mondo in cui c'è da aprirsi un po' di più: la bar industry è da sempre una delle categorie viste dal punto di vista di un uomo, la stragrande maggioranza delle persone che lavorava nei bar e nell'industria era maschile. Negli anni sono stati fatti sforzi significativi per promuovere l'uguaglianza e *Balancad* nasce dalla voglia di dare voce a realtà che non hanno un palcoscenico per parlare. Intanto è una rubrica che si occupa di creare appuntamenti con personaggi di spicco, italiani e a livello internazionale. Con il Roma Bar Show inoltre l'inclusività si riflette nella scelta non solo degli oratori per i seminari, ma anche nella scelta del personale e dei partner.

Diversità e inclusività significa accettare chiunque e in qualunque ambito

creare davvero una comunità inclusiva a 360°. Intervistiamo persone di genere diverso attraverso topic cari alla comunità dei bartender, per mostrare i punti di vista diversi: secondo me il problema negli anni è sempre stato il capire, accettare gli altri e capire le loro difficoltà. Ci sono tanti punti di vista di genere.

Quali sono questi topic cari ai bartender?

Il primo è stato sull'*education*, la formazione, da due punti di vista diversi con storie personali e tipi di studi, domande ad hoc per capire l'evoluzione della formazione, che oggi si fa più di tutto online: c'è molta più possibilità per chiunque, anche da diversi paesi più lontani, di avere conoscenze e accedere a livelli di standard più alti rispetto a prima, che con i libri aspettavi mesi prima che arrivassero. Altro tema importante è quello dei social media: il tipo di *challenge*, la pianificazione da fare, gli *haters*, le attività positive, il fatto che anche i bar nei paesini di provincia abbiano dei social. Poi cosa significa avere il work-life balance, parleremo di stereotipi nel mondo dello spirits. Sappiamo tutti che in passato nei ristoranti si offriva un bicchiere di vino fruttato per le donne e il whisky agli uomini. Queste sono tematiche giornaliere che i bartender incontrano. Cerchiamo di dare una conoscenza degli stereotipi di genere e culturali che esistono nella nostra industria.

Per te, nel tuo lavoro, quale è stato lo stereotipo di genere di cui hai detto "questo lo facciamo fuori subito"?

Difficile da dire. Ho iniziato con il bartending 15 anni fa e in un'Italia che stava attraversando i primi anni d'oro del bartending globale, aprivano i primi cocktail bar, ma non c'era molto spazio per le donne. Questo è stato uno dei motivi che mi ha spinto a fare la valigia e trasferirmi a Londra: sentivo che non c'era ancora spazio, e che sarebbe stato molto difficile farsi ascoltare perché non avevo esempi da seguire. Ero circondata dai grandi mostri del bartending italiano ma erano tutti uomini, andavamo ai bar show ad Amsterdam, Atene, ed erano tutti uomini. La sfida era quella. Per le donne comunque la *challenge* maggiore è sempre la credibilità, dimostrare di essere all'altezza, dover lavorare di più. Anche quando si raggiungono livelli importanti, anche quando si pensa di essere arrivate, anche in quel momento non mancheranno i gossip, i rumor su come ci si è arrivate. Si parte sempre dal presupposto che bisogna sempre dimostrare il motivo per cui si è lì. Leggevo recentemente di colleghe come Francesca Nonino, che è una grande imprenditrice nel mondo della grappa, parlava di questo: nonostante tutto si mette in discussione la sua posizione perché è una donna nel mondo della grappa. Questo è lo stereotipo più difficile da togliere.

Anche nella ristorazione, nel food&beverage in generale, questi stereotipi si mantengono. Esistono delle buone pratiche, oltre a seminari e ad insistere sull'education?

Ci sono molte associazioni e organizzazioni che oggi si danno da fare per promuovere la diversità e l'inclusività, e il primo passo è sempre proprio parlare di questo: diversità e inclusività culturale, di genere, relazionale... Non è solo il binomio uomo-donna, non è corretto limitarlo a questo è molto di più: avere persone con background culturali diversi, orientamenti religiosi diversi, orientamenti sessuali diversi. Ci sono associazioni come *Ellas Empowerment* che organizzano guest night con donne dietro il bancone, o partnership come con *Donnextrada* per la sicurezza per chi lavora di notte e rientra a casa. Parlo per esperienza personale: dopo tanti anni in giro per il mondo con eventi *late night*, ho iniziato un corso di krav maga e autodifesa quattro anni fa -spero anche di diventare istruttrice-, perché a un certo punto ho sentito di aver bisogno di maggiore sicurezza, di essere in grado fisicamente e a livello mentale di gestire una situazione difficile, o con persone ubriache. Consapevolezza. Ci sono altre organizzazioni che fanno workshop per parlare di inclusività e aprire la mente, far vedere altre possibilità. Poi ci sono azioni più piccole, come pagare i taxi a fine turno quando si fa troppo tardi: Ann Sebastian del Savoy fu una delle prime a dare un voucher alle donne che finivano tardi, e questo potrebbe essere applicato a tutte le persone che lavorano la sera.

Organizzarsi e fare rete anche all'interno dello stesso posto di lavoro, e non minimizzare mai la percezione delle persone: se una persona si sente in difficoltà non bisogna minimizzare quella sensazione.

Questo mi porta ad un altro discorso: so che a volte ci si focalizza troppo sul parlare con poche azioni, ma lo stesso parlarne è fondamentale. *Tales of the cocktails* è stato una del dei primi sul parlare di *beyond the bar*, cultura, inclusività. Avevano anche un premio, i cui nome è poi stato cambiato per essere più inclusivi. Parlarne è un inizio. Quando ho cominciato io c'era proprio il timore di parlare di situazioni difficili con i colleghi, si aveva paura che parlando del problema fossimo noi il problema. Parlarne dà a tutti la possibilità di *speak up*, di dare la propria versione, rendere visibile quando non ci si sente sicuri in una situazione. È una differenza che vedo, rispetto agli ultimi dieci anni.

Che consigli hai per tutte le persone che vogliono intraprendere questo percorso di mixology, come primo approccio al lavoro dietro il bancone a livello umano, al di là di quello tecnico?

Essere aperti mentalmente a ciò che è diverso da noi. Trovare degli alleati: ce ne sono molti, negli ultimi anni sempre di più, con grandi comunità di supporto, ed è importante prendere forza da queste comunità. Tre, costruire i propri limiti: non permettere a nessuno di dirti quello che puoi o non puoi fare, quello che devi e non devi fare. È un lavoro bellissimo che dà tante opportunità, si incontrano persone meravigliose ed è una comunità straordinaria, come una piccola famiglia, in giro per tutto il mondo, ed è una delle sensazioni più belle. Ci sono i contro, certo, ma con gli alleati e un bel network è possibile andare avanti.



Mind the gap è la sezione de Il Messaggero dedicata alle differenze di genere tra uomini e donne in campo culturale, economico, sociale, professionale

Non si diventa sovrintendente del campo che ospiterà la Ryder Cup, il torneo golfistico più importante al mondo, per caso. Lara Arias, la maga del green, così che deve garantire la perfezione del tappeto erboso del Marco Simone Golf & Country Club di Guidonia Montecelio, è una 32enne spagnola scardinata non solo perché incinta di una bambina. Laureata in ingegneria forestale nel proprio Paese, Lara aveva nel progetto destino lo storico appuntamento (29 settembre) alle porte di Roma, visto che possiede un cagnolino di nome... Ryder.

La domanda è scontata ma necessaria: come ha fatto per arrivare fino a qui? «Dopo la laurea ho fatto un corso sul tappeto erboso, prima a Malaga e poi negli Stati Uniti. Nel 2016, grazie all'Ohio State Program, ho vissuto 6 mesi in Virginia, poi 6 in Arizona e infine altri 6 in North Carolina. Questo mi ha permesso di studiare da vicino diversi campi di golf in un Paese dove questo sport è popolarissimo. Tornata in Europa, ho

«A VOLTE CHI MI VEDEVA SUL TRATTORE MI SCAMBIAVA PER UNA GIARDINIERA, INCREDULO CHE POTESSI RICOPRIRE QUEL RUOLO»

L'intervista

Lara Arias, ingegnere forestale, è la sovrintendente del campo del Marco Simone di Guidonia, che ospiterà la Ryder Cup, il torneo più importante al mondo. «Sarò al settimo mese di gravidanza»

Golf, la maga del green «Un colpo ai pregiudizi»



TALENTO FEMMINILE IN GIOCO
A sinistra, Lara Arias, sovrintendente del campo del Marco Simone Golf & Country Club di Guidonia che ospiterà la Ryder Cup in autunno. In alto, borseggiava con Alejandro Reyes (a sinistra) e Dave Sampson

lavorato nella costruzione di campi tra Spagna e Francia, oltre che in un vivaio e in un campo da golf. Tutta questa esperienza le è servita per arrivare pronta a Roma. «Esatto, nel 2020 col mio fidanzato Alejandro Reyes (che gira il mondo come consulente per i

campi di golf, ndr) siamo arrivati al Marco Simone. I lavori di costruzione erano appena iniziati: posso dire di aver visto crescere ogni singolo filo d'erba. Terminati i lavori di drenaggio e irrigazione, è arrivata la mia gravidanza, quella della semina. Partiti da zero, in tre anni abbiamo ospitato l'Open d'Italia tre volte, e il prossimo

me mese arriva la Ryder Cup: come questo campo come il palmo della mia mano, per me è il più bello al mondo». Lei gioca a golf? «Sì, ma non sui campi su cui lavoro, perché dopo 8-10 ore spese a curare il manto erboso, quando arriva il momento di giocare non me la godo, perché mi feca-

quando si giocherà la Ryder: spero di dare un'immagine ancora più bella». Le capita che i giocatori le facciano i complimenti per il campo? «Spesso! Mi piace parlare con i golfisti pro: chiedo loro informazioni, ci confrontiamo. Ho un ottimo rapporto con Rafa Cabrera e gli italiani Renato Paratore e Filippo Celli, che vengono qui spesso. Per chi cura la manutenzione, i riscontri dati dai giocatori sono fondamentali». Cosa serve per diventare una professionista come lei? «Iniziare da zero come giardiniera per capire bene il lavoro sul campo, e fare esperienze all'estero. Io vengo da Zamora, una piccola cittadina agricola dove non ci sono campi da golf. Mio padre lavorava alle poste e mia madre confezionava vestiti. A indirizzarmi al golf è stato il mio amico Mario Chousa, un giocatore pro che all'università mi chiese: "Conosci il green keeping?". Non ne sapevo nulla, da lì mi sono informata e mi è cambiata la vita. Certo sarà molto difficile durante la Ryder!». Quale sarà secondo lei l'impatto della Ryder sull'Italia e la Roma? «Parliamo di qualcosa di grandissimo. Io mi occupo di manutenzione del campo, che dovrebbe essere l'aspetto più importante in questo sport, ma nella Ryder ciò che conta di più è tutto il contorno. La competizione porterà 45mila persone dentro al campo nello stesso momento, e le infrastrutture in costruzione rimarranno anche dopo la Ryder, come la strada "doppia" di Via Marco Simone». È chiedo una previsione: chi vincerà la Ryder? «Speriamo l'Europa, dopo tutto il lavoro che abbiamo fatto per mettere i giocatori del Vecchio Continente nelle condizioni migliori, sarebbe il finale perfetto».

«È UN AMBIENTE CONSERVATORE MA ANNO DOPO ANNO STA CAMBIANDO E FONDAMENTALE DARE L'ESEMPIO»

Il mondo dei bar, del beverage e della miscelazione è stato sempre identificato come un Gentlemen's Club, uno spazio ad esclusivo appannaggio maschile. Negli anni sono diventate sempre più protagoniste le donne, in grado di contribuire con il loro talento a farne la storia. Erano i primi del Novecento quando Ada Coleman guidava da bar manager per oltre vent'anni uno dei templi della mixology, l'American Bar del Savoy Hotel di Londra. Da quel momento il "liquido rosa" nel bicchiere ha continuato ad essere sballerato verticosamente al punto che oggi Monica Berg, bartender e imprenditrice neogesse di origine asiatica, è in vetta alla top 100 dei personaggi più influenti della bar industry internazionale. A Londra, punto di riferimento nel settore dell'ospitalità da miscelare, si fanno strada tante italiane come la napoletana Giulia Cucurullo head bartender di

ROBERTA MARIANI È TRA LE PROMOTRICI DEL PROGETTO CONTRO GLI STEREOTIPI NEL SETTORE DELLA MIXOLOGY

Solidarietà, empatia e sperimentazione il cocktail di successo delle bartender

Artesian Bar, la cagliaritano Mirra Mila prima donna bar manager all'interno del Connaught e la romana Roberta Mariani, classe 1986, bartender al Bar Vermini di Soho, considerata tra le più autorevoli nella diffusione della cultura dell'aperitivo dei cocktail Made in Italy.

LA FORMAZIONE

Mariani si forma negli anni in cui a Roma si affermano locali quali il Jerry Thomas, Banana Republic e Hotel de Russie, circondata da influenti bartender tra cui Patrick Pastolesi, Alex Frezza e Antonio Parlapano. «Ammiravo i bartender italiani che volevano creare drink - ricorda Mariani - Per me rappresentava il perfetto connubio tra arte, intrattenimento e scienza. Fu subito magico». Eppure il cocktail più dove essere migliorato: Mariani vuole farsi strada in un ambiente prettamente maschile in cui gli uomini bevono whisky, alle donne viene servito il delicato vi-



no fruttato e non c'è posto per le bartender. «Nonostante il settore del bar sia tradizionalmente dominato da uomini - prosegue l'advocacy director per Italspirits - in realtà, la forza lavoro femminile nel mondo dell'ospitalità rappresenta più del 50%. Purtroppo, la disparità di gene-

re è più evidente nelle posizioni manageriali o di leadership, in Italia più che nel resto dell'Europa dove è facile trovare donne di spicco o a capo di alcuni dei migliori bar al mondo. Pregiudizi e stereotipi ostacolano il progresso, ma devo ammettere che da tempo qualcosa sta cambian-

do». Quil il gusto del drink rosa trova finalmente la sua armonia, tanto ad sentire preponderante anche la solidarietà femminile: «Le donne che lavorano nel mondo del bar tendono a supportarsi a vicenda e farsi forza. La solidarietà e l'empatia tra di noi hanno creato una rete in cui condividere conoscenze, esperienze e incoraggiandosi reciprocamente a raggiungere obiettivi sempre più ambiziosi. Il talento e la determinazione non conoscono limiti di genere: possiamo raggiungere grandi traguardi lavorando insieme». Per rimanere la sua fiducia nel cambiamento, Mariani ha accettato di diventare direttrice educativa e culturale del progetto Balance, iniziativa promossa da Roma Bar Show, la più grande manifestazione internazionale dedicata al mondo della mixology e della bar industry che intende diffondere una cultura che vada al di là degli stereotipi di genere e del gender gap. Perché «il cocktail non ha genere, i gusti sono personali, legati all'ambiente e la cultura in cui è cresciuti, alle esperienze culinarie personali, e non al sesso. Ci sono donne che bevono whisky affumicati e uomini che prediligono Pinx Colada alla fragola».

Valentina Venturi

«TRA COLLEGHE CI SOSTENIAMO A VICENDA E FACCIAMO RETE: INSIEME POSSIAMO RAGGIUNGERE GRANDI TRAGUARDI»

