

# Cocktail All`Italiana con Giuseppe Gallo & Luca Cordiglieri

Il Mondo del bere miscelato mondiale deve molto a prestigiosi Bartender italiani che con gli anni hanno portato il nostro stile e modo di lavorare in giro per il mondo....



Ma oggi chi sono i maggiori esponenti italiani al mondo.....

# Mixologist Italiani nel Mondo





# Agostino “AGO” Perrone Londra - Gran Bretagna

Agostino Perrone e` una dei Mixologist Italiani piu` famosi e` riconosciuti del panorama mondiale.

Head Mixologist al plupremiato Connought Bar nel 2010 nominato miglior hotel bar al mondo.

Agostino ha vinto varie comeptizioni internazionali tra cui :  
CLASS Best Bartender of the year 2006

Bacardi Legacy Competition 2009

International Bartender of the year 2011 TOTC



## Mauro Mahjoub Monaco di Baviera - Germania

Mauro rappresenta da anni il movimento del bartending italiano nel mondo. Negli ultimi anni ha avviato il “Negroni” Bar a Monaco di Baviera, specializzato nella rivisitazione del piu` classico tra gli cocktail all`italiana.

Oggi giorno Mauro e` in possesso della piu` vasta collezione di libri sul bar.

Mauro inoltre organizza seminari a tema sui prodotti italiani nella sua “Campari Accademy” ed e` assolutamente uno degli esperti mondiale sulla liquiristica italiana.



# Giuseppe Santamaria & Max Larocca

## Barcelona - Spagna

Dal 2007 Giuseppe è in Spagna come Bar Manager per nuove aperture di locali tra Madrid e Barcellona (The Penthouse Me Melia, Le Garage, Valuart, Boutique Bar – Ohla Hotel).

Grazie alle diverse vittorie delle competizioni sia Giuseppe che Max hanno avuto l'opportunità di viaggiare per l'Europa e USA e farsi conoscere, così creando uno stile personale di lavoro in un mercato Spagnolo ancora in fase di sviluppo.

Come Giuseppe, si riconoscono tanti altri Bartender italiani di prestigio in Spagna,

Luca Anastasio (Dry Martini, Madrid),

Giuseppe Baldi (Hotel Mandarin Oriental, Barcelona),

Andrea Di Gioia (W Hotel – Eclipse, Barcelona),

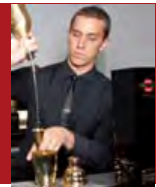
Francesco Cavaggioni (O'Clock Cocktail Bar, Madrid), Fabio Raffaelli (Puro Beach Cocktail Club, Malaga).

Tutti questi professionisti hanno contribuito a espandere una parte della cultura italiana, utilizzando prodotti nazionali nella preparazione di cocktail, dagli aperitivi ai digestivi, soprattutto Vermouth e Amari e liquori, come i più riconosciuti Martini, Carpano, Gancia, Campari, Aperol, Montenegro, Fernet Branca, Amaretto di Saronno, Frangelico, Grappa e tanti altri.

|

***Bassano Martini (Luca Anastasio)***

***Grappa di Moscato, Amaretto di Saronno, Martini Gold, Simple Syrup infuso con cannella e succo fresco d'arancia&mandarine.***



# Matteo Fabbris

## Sidney - Australia

Matteo fa parte del futuro del bartending italiano al mondo.

Nel 2009 Matteo arriva a Londra dove comincia a lavorare a fianco di Marian Beke al Montgomery Place di Nottig Hill come bar back.

Dopo quasi 2 anni di duro lavoro Matteo segue la sua passione per il serf e bar e si trasferisce in Australia per ampliare le sue conoscenze e cultura sportiva oltre che di mixologist.

Grazie all'esperienza breve ma intensa di Londra, Matteo in pochi mesi diventa uno degli esponenti del bere miscelato Australiano.

Lo scorso mese il bar aperto e gestito da Matteo : The Stitch e` stato nominato Best New Cocktail Bar in Australia dalla rivista Time Out.



## Cristina Bini NYC - USA

Cristina Bini è originaria di Firenze, dove ha gestito diversi cocktail bar tra cui il Fashion Bar dell'Hotel Ferragamo dove grazie a diversi esperimenti con Sushi e prodotti asiatici arriva alla ribalta italiana vincendo la finale mondiale del Barfestival nel 2007

Nel 2009 gli si aprono le porte per NYC dove si trasferisce ed apre con successo il bar presso "Il Matto". Oggi Cristina lavora presso il Mixologist con uno dei cocktail "guru" più famosi al mondo Eben Freeman.

Cristina ha ricevuto diversi articoli su prestigiose riviste tra cui il New York Times & Dinersjournal in USA.



## Vincenzo Marianella Los Angeles - USA

Vincenzo originario del Friuli incomincia la sua avventura per il mondo all'età di 19 anni, viaggiando per 3 continenti, da Sidney a NYC per finire a Londra.

Nella capitale inglese coltiva la sua passione per la Mixologist che sboccherà dopo poco tempo quando si trasferisce a L.A.

Nel 2006 crea il cocktail bar del Providence ( 1\* Michelin) e viene subito riconosciuto per la sua eccellenza : Best Barchef 2006 e LA Best Barteder by Anthony Dias Blue.

Vincenzo può essere trovato dietro al banco del Copadoro a Santa Monica o via internet nel suo blog [mymixologist.com](http://mymixologist.com)



## Francesco Lafranconi Las Vegas - USA

Francesco è considerato senza dubbio il “Padrino” della nuova generazione di Italiani di successo all’estero.

Dopo aver lavorato presso l’Harrys Bar ed il Cipriani di Venezia si trasferisce negli US a fine anni ’90 dove ottiene diversi riconoscimenti a livello internazionale tra cui Mixologist of the year 2008 in US.

I suoi programmi di educazione sono tra i più professionali e dettagliati al mondo e con il suo stile e professionalità a forgiato centinaia di nuovi Bartenders nell’ultimo decennio.

Lo scorso Luglio dalla sua genialità è nata l’idea per uno degli eventi che ha celebrato l’Italianità nel mondo.....

# The Negroni Party with twist at Tales of the Cocktail 2011



La squadra, agghindata in abito d'epoca con tanto di tuba e baffoni alla maniera del Conte Negroni, era composta da **Luca Picchi** (autore del libro sul Negroni "Sulle tracce del Conte")

**Giuseppe Gallo** (Martini global brand ambassador)

**Livio Lauro** (presidente della Usbg)

**Marco Faraone** (beverage director della Flavour in Australia)

**Jacopo Falleni** (managing director del Firenze Osteria and Martini Lounge di Los Angeles)

**Mauro Mahjoub** (Campari European ambassador)

**Agostino Perrone** (head mixologist al Connaught Bar di Londra)

**Francesco Lafranconi** (direttore fi Mixologist & Spirits Education - Southern Wine & Spirits of America). Da record anche il numero di consumazioni e il tempo in cui sono state servite. Si parla di 800 Negroni in un'ora, in media otto drink al minuto.