



Carola Abrate

DA 5 ANNI, DOPO ALCUNE SIGNIFICATIVE ESPERIENZE, LAVORA COME BAR MANAGER A LA DROGHERIA, STORICO LOCALE DI PIAZZA VITTORIO A TORINO. COLLABORA CON ALCUNE DELLE REALTÀ PIÙ NOTE DEL SETTORE.



ITALIAN JOB

INGREDIENTI

- ◆ 4 cl Bombay Dry Gin
- ◆ 3 cl Cocchi Amaro Vermouth Dopo Teatro Vermouth di Torino
- ◆ 2 cl Suze Bitter Amaro Genziana

PREPARAZIONE

◆ Versare gli ingredienti nel mixing glass, tecnica stir & strain nel tumbler con cubo di ghiaccio, guarnire il bordo con crosta di sale e pepe e con due fiori di genziana essiccata.



Augusto Amaral

GOIÂNIA IN BRASILE È LA SUA CITTÀ D'ORIGINE. NATO NEL '93, LAVORA IN ITALIA DA 12 ANNI, MA NON HA MAI DIMENTICATO LA SUA CITTÀ E LE SUE RADICI. ESPERTO DI CACHAÇA, È IL BARMAN DE LA COCKTELLIERA A NAPOLI.



RABO DEL CONTE

INGREDIENTI

- ◆ 3 cl Cachaça Lundu Gold Ambrurana
- ◆ 4 cl Campari
- ◆ Vermouth Rosso Berto
- ◆ 2 dash Chocolate Bitters The Bitter Truth

PREPARAZIONE

◆ Tecnica stir & strain nel calice a tulipano con scorza d'arancia.



Ilaria Bello

BARTENDER AL TALEA DI TORVAIANICA (POMEZIA, ROMA), SI È FORMATA IN SCUOLA AIBES. I DRINK "POP" SONO IL SUO FORTE. AMA I CLASSICI, TIKI COMPRESI, CHE SA RILEGGERE IN CHIAVE MODERNA E CONTEMPORANEA.



UN NEGRONI ROMANTICO

INGREDIENTI

- ◆ 3 cl Campari infuso al tè Lapsang Souchong
- ◆ 3 cl Cocchi Amaro Vermouth Dopo Teatro Vermouth di Torino
- ◆ 3 cl Fifty Pounds London Dry Gin
- ◆ 33 dash Talea bitters mix n.3

PREPARAZIONE

◆ Tecnica stir & strain on the rocks nel tumbler basso, top di velluto Fabbri 1905 alla Camomilla Romana, decorare con fiori di camomilla essiccati.





Lucian Bucur

NASCE A BUCAREST NEL 1987 ED È LAUREATO IN SCIENZE POLITICHE. PROFESSIONALMENTE SI È FORMATO ALLA DRINK FACTORY. ATTUALMENTE È CAPO BARMAN DEL BOB DI MILANO. SI DEFINISCE "UN PUNKETTONE"



TRUMPONI

INGREDIENTI

- ◆ 3 cl Plymouth Gin Navy Strenght
- ◆ 2,5 cl Galliano L'Aperitivo
- ◆ 4 cl Noyilly Prat Vermouth Dry all'albicocca hanme made
- ◆ 1 barspoon tintura alle bucce di fave di cacao tostate e spezie

PREPARAZIONE

◆ Unire gli ingredienti, aggiungere la metà in volume di latte intero bollente. Lasciare in frigo per 3-4 ore. Filtrare con filtro da enologia o superbag, conservare in freezer. Servire freddo nel tumbler su cubo di ghiaccio con chips di albicocche secche al vermouth, pepe nero e Campari e profumo di arancia.



Andrea Carlucci e Diego Melorio

I DUE BRILLANTI BARMAN SI UNISCONO PROFESSIONALMENTE NEL 2013 CON L'APERTURA DEL QUANTO BASTA DI LECCE. L'AVVENTURA PROSEGUE CON L'APERTURA DEL CUBI (MAGLIE) E, A BREVE, CON UN NUOVO LOCALE.



IL PERONI

INGREDIENTI

- ◆ 6 cl Antica Formula Carpano
- ◆ 2 cl Campari
- ◆ 3 cl Distillato di pere Williams Roner Reserv

PREPARAZIONE

◆ Tecnica build nel tumbler con ghiaccio e fetta di arancia.



Luca Casale

DOPO AVER APERTO LA PRIMA SCUOLA DI BARTENDING A SALERNO (FLAIR STUDIO), NEL 2017 HA INAUGURATO L'HARDCORE COCKTAIL CLUB, UN LOCALE DOVE, TRA L'ALTRO, SI INSEGNA AI CLIENTI L'ARTE DI FARE BUONI COCKTAIL.



SITUAZIONE SENTIMENTALE

INGREDIENTI

- ◆ 3 cl Campari
- ◆ 2 cl Bulldog London Dry Gin
- ◆ 2 cl Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso
- ◆ 1 cl Liquore Ciliegia Quaglia
- ◆ 2 dash Amaro Braulio

PREPARAZIONE

◆ Ingredienti nel mixing glass con ghiaccio, tecnica stir & strain, servire in una bottiglietta, con a parte una coppa ghiacciata e zucchero filato. Il cliente potrà servirsi il drink in coppa direttamente sullo zucchero filato.





Fabio "Benjamin" Cavagna

DIRETTORE DEL 1930, SECRET BAR DI MILANO. BRESCIANO, 28 ANNI, STUDI IN FILOSOFIA, HA ABBRACCIATO UNO STILE DI MISCELAZIONE CHE SI FONDA SUL "PRINCIPIO DELLA NARRAZIONE E DELLA SPERIMENTAZIONE".



L'ACQUA DEL CONTE

INGREDIENTI

- ◆ 6 cl 1930 vermouth mix
- ◆ 3 cl Bitter del Professore
- ◆ 0,75 cl London Dry Gin

PREPARAZIONE

◆ Versare gli ingredienti all'interno dell'ampolla di distillazione del Rotavapor ed estrarre a basse temperature. Terminata la distillazione, aggiungere 5 ml di gomma arabica. Servire freddo in bicchiere old fashioned con iceball e scorza di limone.



Lucio D'Orsi

CLASSE 1979, COME BARMAN VANTA ESPERIENZE NAZIONALI E INTERNAZIONALI. ATTUALMENTE È GENERAL MANAGER DEL MAJESTIC PALACE HOTEL DI SORRENTO E DEL SUO ICONICO BAR DRY MARTINI BY JAVIER DE LAS MUELAS.



SCENTED NEGRONI FIERO

INGREDIENTI

- ◆ 3 cl Bombay Sapphire London Dry Gin
- ◆ 3 cl Vermouth Rosso Bottega
- ◆ 3 cl Bitter Berto
- ◆ 5 drop Droplets Mediterranean Rosemary Bitter by Javier de Las Muelas

PREPARAZIONE

◆ Tecnica stir & strain on the rocks, versare nel tumbler, con mezza fetta pompelmo rosa, completare con spuma di Martini Fiero, ciuffo di rosmarino e un quarto di fetta di pompelmo disidratato.

128
bg 05/19



Salvatore Longo

"SALVO" LAVORA DA 10 ANNI NEL SETTORE. INIZIA COME LAVABICCHIERI PER PAGARSI GLI STUDI UNIVERSITARI E POI SCOPRE CHE È VERO AMORE PER IL BARTENDING. DALLE INDUBBIE DOTI NON SOLO TECNICHE, MA COMUNICATIVE, GUIDA BOHÈME, COCKTAIL BAR DI CATANIA.



LA CARMEN

INGREDIENTI

- ◆ 2,25 cl Antica Torino Vermouth di Torino Rosso
- ◆ 2,25 cl Campari
- ◆ 2,25 cl London Dry Gin
- ◆ 1 cl liquore di zagara
- ◆ 2 cl succo mandarino acidificato
- ◆ 2 cl albume
- ◆ 4 drop tintura di rabarbaro
- ◆ 1 drop cardamomo nero bitters

PREPARAZIONE

◆ Tecnica dry shake e shake & strain, versare in coppa spumante, decorare con crisantemo edule, cranberry bitters e polvere di ibisco e curcuma.





Luca Manni

FIorentino DOC, HA INIZIATO QUESTO LAVORO 14 ANNI FA. SEGUE IL PROGETTO LA MÉNAGÈRE "CONCEPT-RESTAURANT", DOVE SI OCCUPA DEI DUE BAR DELLA STRUTTURA, E LA NUOVA APERTURA FOOD (FLORENCE OUT OF ORDINARY) DOVE COORDINA 4 BAR.



NEGRONI IN GIACCA CHIARA

INGREDIENTI

- ◆ 3 cl Martini Riserva Speciale Ambrato Vermouth di Torino
- ◆ 3 cl Bitter Bianco Luxardo
- ◆ 3 cl gin aromatizzato agli agrumi home made
- ◆ 2 cl Biancosarti
- ◆ 2 dash bitters al peperoncino e frutti rossi home made

PREPARAZIONE

- ◆ Tecnica stir & strain, versare in tumbler basso, decorare con ciuffo di finocchietto selvatico e fetta di pompelmo rosa disidratato.



Massimo Stronati

FIGLIO D'ARTE, AL BANCO DA OLTRE VENT'ANNI È CURIOSO, APPASSIONATO E, SONO PAROLE SUE, "PROBABILMENTE NERO". È UNO DEI PIÙ NOTI BARMAN ITALIANI E HA FATTO ESPERIENZE IN EUROPA. ORA SI TROVA IN CALIFORNIA. È IL BAR MANAGER DI VINA ENOTECA A PALO ALTO.



CALIFORNIATONI

INGREDIENTI

- ◆ 3 cl Martelletti Dry Vermouth infuso al cardamomo verde e chili
- ◆ 3 cl Latitudine 45 Gin infuso allo yuzu, ananas arrostito e basilico
- ◆ 3 cl aperitivo blend (1/3 Campari, 1/3 Vermouth del Professore, 1/3 Americano Bianco Cocchi)
- ◆ 2 gocce Celery Bitters The Bitter Truth

PREPARAZIONE

- ◆ Tecnica build in bicchiere old fashioned con ghiaccio rotto, decorare con foglia di basilico e mezza fetta di ananas disidratata e arrostita.

130
bg 05/19



Gabriele Tamaro

LAUREATO IN SCIENZE POLITICHE, DAL 2017 È BARMAN ALL'OCTAVIUS BAR AT THE STAGE MILANO DI PIAZZA GAE AULENTI. NEL 2018 È STATO IL FINALISTA ITALIANO AL MONDIALE IBA. NONOSTANTE TUTTO, MANTIENE I PIEDI BEN SALDI A TERRA.



ELEVATION NEGRONI

INGREDIENTI

- ◆ 3 cl Sabatini London Dry Gin
- ◆ 3 cl Macchia Vermouth Mediterraneo Bianco Maestrale
- ◆ 3 cl bitter bianco sous vide alla genziana home made

PREPARAZIONE

- ◆ Tecnica mix & strain on the rocks, versare in calice Nora Nerea Cordial.

