Extrait du Close-Up.it - storie della visione

https://www.closeup-archivio.it/roma-il-23-e-24-settembre-al-centro-del-mondo-beverage-con-il-roma-bar-show-prima-edizione

Roma il 23 e 24 settembre al centro del mondo beverage con il ROMA BAR SHOW - prima edizione

NEWS - Date de mise en ligne : sabato 21 settembre 2019

Close-Up.it - storie della visione

Si terrà **a Roma, lunedì 23 e martedì 24 settembre 2019**, presso il **Palazzo dei Congressi dell'EUR** (Piazza John Kennedy, 1) dalle ore 10:00 alle ore 21:00, la **prima edizione di Roma Bar Show,** evento internazionale dedicato interamente al mondo del beverage. Masterclass, talk e conferenze, eventi collaterali e un fuori salone dedicati al trade e al consumer, gli stand delle principali aziende e di quelle più indipendenti del settore, il food pairing e lo street food, il caffè, ma soprattutto liquori, vini, spiriti, birra, distillati, i migliori bartender e i loro cocktail, per un evento che coinvolgerà l'intera città di Roma. Professionisti del settore e ospiti internazionali interverranno per condividere le proprie esperienze e conoscenze su trend e novità del settore. Il **programma completo** e la prevendita dei biglietti al link ufficiale www.romabarshow.com

Nella sua prima edizione Roma Bar Show celebrerà il Centenario del Negroni, declinato nelle interpretazioni di rappresentativi bartender italiani. Tra le aree tematiche, il Mexico Village, che con i distillati di agave racconterà le tradizioni legate a questa terra, grazie a un cocktail bar in stile messicano con guest bartender di diverse realtà del panorama internazionale; la Gin Area, grazie alla collaborazione con IlGin.it coinvolgerà i produttori di Gin italiani e internazionali; la suggestiva Terrazza del Palazzo dei Congressi con il suo splendido belvedere che abbraccia l'intera città di Roma celebrerà l'aperitivo italiano con una serie di eventi. Tra questi, l'aperitivo firmato e offerto da Asahi Super Dry, birra ufficiale del Roma Bar Show, organizzato per le ore 18.00 del 23 settembre. Per questa occasione la terrazza si colorerà dei cocktail di Patrick Pistolesi a base di birra Asahi Super Dry e si muoverà al suono della dj giapponese Hiroko Meister. Tra le iniziative in programma, la finale italiana di "The Vero Bartender", cocktail competition targata Montenegro che si svolgerà domenica 22 settembre, ma anche l'arrivo di "La Classica 2019" evento ciclistico promosso da Martini Racing, che quest'anno vedrà la sua conclusione a Roma Bar Show coinvolgendo bartender ciclisti provenienti da tutto il mondo.

Novità appena annunciata dall'organizzazione sarà RBS Academy, una serie di laboratori tenuti da alcuni dei più importanti esponenti del bartending italiano e internazionale. Verrà esplorata la creatività e l'eccentricità londinese, il tocco italiano che ha conquistato il mondo intero, la storia e la tradizione che si miscelano con l'innovazione, come la scienza applicata alla miscelazione possa creare drink rivoluzionari. Tra i protagonisti attesi, Antonio Parlapiano del The Jerry Thomas Speakeasy di Roma che spiegherà tecniche e segreti di 10 drink iconici, ma anche Filippo Sisti che racconterà la "Sinergia tra Bar e Cucina, conoscenza e logica nella miscelazione di Talea Cocktail Bar" di Milano, Flavio Angiolillo, al centro del "Giro del Mondo seduto al bancone di Iter" e ancora Simone Caporale, Remy Savage, Gabriele Manfredi, Tony Pescatori e tanti altri. Tra gli speaker dei seminari annunciati, che si terranno nell'Auditorium Capitalis (800 posti a sedere) del Palazzo dei Congressi, spiccano le presenze di Pietro Collina del Nomad Bar di New York, di Davide Segat e Daniele Liberati dell'Edition Bar di Londra, di Patrick Pistolesi e Alexander Frezza, ma anche il racconto Classics Innovation curato dal team del Savoy American Bar di Londra, supportato da Ron Diplomatico, Desmond Payne e Anistatia Miller per Gin Gin Gin realizzato in collaborazione con Beefeater Gin.

Le masterclass prevedono focus sulle eccellenze italiane, dal Vermouth di Torino Superiore Gamondi al metodo Vecchia Romagna e la Riserva Tre Botti, dai rosoli di Giardini D'Amore all'Anice Secco Varnelli. Tra le novità presentate, quelle di Rinaldi 1957 con il suo Amaro Venti, il whisky irlandese Teeling Pot Still e il gin inglese Ramsbury. Non mancherà il food, con oltre dieci proposte curate da Agrodolce, che ha selezionato diverse realtà della cucina nostrana che saranno protagoniste con una serie di food truck. Spazio quindi a Pizza Pig, Gricia Road, Mr Doyle, La Panella, ma anche la cucina messicana di La Punta Expendio de Agave e Coffee Pot sino alle polpette di Pret-à-Polpett. Tra gli altri ospiti Ken Lindsay, Brand Ambassador di Chivas Regal, Nicola Risk, European Ambassador per The Macallan. Jim Meehan, bartender di fama internazionale e autore di diversi libri sul mondo della mixology, in collaborazione con la casa editrice Readrink, presenterà il suo nuovo libro "Meehan's Bartender Manual". Roma Bar Show prevede anche un Fuori Salone che vedrà protagonista tutta la città a partire da domenica 22 settembre, con il coinvolgimento di tanti locali e guest internazionali che si alterneranno dietro i banconi di Jerry Thomas Speakeasy, La Punta Expendio de Agave, Freni e Frizioni, Hotel Locarno, Drink Kong, Aquaroof Terrazza Molinari del First Hotel, Argot, Club Derrière, Banana Republic, Baccano, Metropolita, Chorus Cafè e tanti altri.

Copyright © Close-Up.it - storie della visione

"Il progetto Roma Bar Show - spiegano gli organizzatori - nasce dall'esigenza del trade, delle aziende e degli addetti ai lavori, di ritrovarsi e confrontarsi in un evento italiano di profilo internazionale con lo scopo di elevare le attività della spirit industry e della mixology in Italia. Fin da questa prima edizione, la manifestazione ha l'obiettivo di divenire la fiera leader in Italia dedicata al mondo del bar, del beverage e dell'accoglienza".

La due giorni è promossa e organizzata da RIBS SRL di Andrea Fofi, Fabio Bacchi, Leonardo Leuci e The Jerry Thomas Project e Giuseppe Gallo. La partnership di Acqua San Pellegrino garantirà ai visitatori acqua per tutta la manifestazione, altri importanti sponsor e partner sono Radio Globo, Banca Sella, Organics di Red Bull, Ghiaccio Facile, Birra Asahi, Pratesi Hotel Division, Bernabei, Zero, Bartales, Agrodolce, BlueBlazer, ilGin.it. L'APP "Tu Drink", integrata per la manifestazione consentirà ai visitatori di orientarsi tra spazi espositivi, eventi e attività fuori salone.

Per maggiori informazioni
info@romabarshow.com
www.romabarshow.com
www.instagram.com/romabarshow
www.facebook.com/romabarshow/

Ufficio Stampa
Carlo Dutto
carlodutto@hotmail.it
cell. +39 348 0646089