

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTI	INDICE	CM	PAG.
www.mixerplanet.com	5 mag 2017	Moomtender	53.208	Elab. dich.	1,8		1

La migliore barman d'Italia è una bartlady, Irene Deiara

Eventi | Mag 5, 2017



Si è svolta il 3 maggio la finale del concorso nazionale barmen organizzata da A.B.I. Professional, l'associazione nazionale barmen, presso l'Eco Boutique & Design Hotel MO.OM di Olgiate Olona (Va), dove si sono sfidati 17 Finalisti provenienti da diverse regioni d'Italia. A conquistare il primo posto del concorso nazionale è stata una donna, **Irene Deiara**, di Arnad (Ao) una località della piccola Valle d'Aosta con un cocktail speciale "Marisan", creazione equilibrata dal gusto citrino di mela e lime e dal sapore dolce conferito dal miele. La base alcolica utilizzata dalla bartlady è data da una Riserva Genepi e dal Cointreau e l'aggiunta di anice ha aggiunto un tocco originale alla creazione di questa signora dei cocktail. Irene, oltre al premio messo in palio da A.B.I., una medaglia d'oro e alcune bottiglie di valore, vince un weekend presso la location dell'evento il MO.OM Hotel.

Il secondo posto è stato conquistato dalla Puglia con un cocktail robusto realizzato dal tarantino **Giuseppe Rizzo**. "Bad Lady" è un after dinner deciso e alcolico ma dal gusto dolce e aromatico grazie all'aggiunta del nettare di amarena e dell'Amaretto Di Saronno. La base alcolica, molto strutturata, prevede Jack Daniel's e Rosso antico più poche gocce di Gin e Vermouth.



Il terzo classificato arriva dalla Lombardia: **Christian Olivieri** ha proposto un digestivo dolce e speziato dal nome semplice: "Cioccolato e Pere" dove l'uso della base alcolica di Bitter Campari, Vermouth e Liquore alle Pere ha creato un mix perfetto con gli sciroppi. Sono stati conferiti anche dei premi speciali, tra cui quello per la miglior tecnica esecutiva, vinto da Stojan Krizman del Friuli Venezia Giulia e quello per la miglior decorazione, assegnato a Nicola Trollio, del Veneto.



Nella giornata si sono svolti poi altri due concorsi dedicati rispettivamente ai giovanissimi talenti di alcune scuole alberghiere di Lombardia e Piemonte e il concorso "Arazzo", per i tanti appassionati di cocktail e barmen non iscritti al concorso nazionale. Qui i partecipanti si sono improvvisati nella realizzazione di un cocktail con gli ingredienti messi a disposizione dagli sponsor.

La giornata è trascorsa tra musica, degustazioni di prodotti del brand beverage presenti e scoperta di nuovi accostamenti di sapori e profumi possibili solo grazie alla fantasia e alla preparazione dei professionisti in gara. Tanta la partecipazione da parte dei professionisti presenti e soprattutto dei compagni di classe degli studenti delle scuole alberghiere in gara.

La scuola alberghiera i cui studenti hanno totalizzato più punti dalla giuria è stato l'Istituto Carlo Porta di Milano, che ha visto anche tra i suoi il primo classificato tra gli studenti. Lorenzo Celia, che ha realizzato un perfetto Black Russian secondo la ricetta internazionale. Ad aggiudicarsi la vittoria del concorso Arazzo, che ha visto più di 40 partecipanti, è stato Valerio Vitiello, un giovane barman della Valle d'Aosta che ha realizzato un cocktail speziato e abboccato, la cui peculiarità è stata conferita da una base alcolica di Cointreau e Martini ammorbidita dallo sciroppo di Fiori di sambuco. Il suo "Alfio" è stato premiato dalla giuria che gli ha conferito il primo premio e la possibilità di recarsi a ottobre a Cognac, in Francia, presso il Castello Le Logis di Grey Goose, per fare un'esperienza storica e degustativa nel mondo dei cocktail offerta dal brand Bacardi-Martini.

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTI	INDICE	CM	PAG.
www.egnews.it	5 mag 2017	Moomtender	5.236	Elab. dich.	0,0		1



I risultati del concorso migliore il barman d'Italia: una donna sul podio

Posted by Maura Sacher | Date: maggio 05, 2017 | in: Rubriche | 235 Views

Home > Rubriche



Alla terza edizione del concorso nazionale per i barman organizzato dall'A.B.I. l'associazione italiana dei Barmen Professionali, il podio è stato conquistato da una 'barlady', Irene Deiara.

Il 3 maggio 2017 si è svolta la finale del concorso nazionale organizzata da A.B.I. Professional, l'associazione nazionale barmen, dove si sono sfidati 17 finalisti provenienti da diverse regioni d'Italia.

A conquistare il primo posto del concorso nazionale è stata una donna, Irene Deiara, di Arnad (Aosta), con un cocktail speciale "Marisan", giudicato come creazione equilibrata dal gusto citrino di mela e lime e dal sapore dolce conferito dal miele. La base alcolica utilizzata era una Riserva Genepi e Cointreau con aggiunta di anice.



Il secondo posto è stato conquistato dal tarantino Giuseppe Rizzo con un cocktail robusto, il "Bad Lady", un after dinner deciso e alcolico ma dal gusto aromatico grazie all'aggiunta del nettare di amarena e dell'Amaretto di Saronno. La base alcolica consisteva in Jack Daniel's e Rosso antico saporito da poche gocce di Gin e Vermouth.

Il terzo classificato è il lombardo Christian Olivieri, che ha proposto un digestivo dolce e speziato dal nome semplice: "Cioccolato e Pere" dove

l'uso della base alcolica di Bitter Campari, Vermouth e Liquore alle Pere ha creato un mix perfetto con gli sciroppi.

Sono stati conferiti anche dei premi speciali del concorso, tra cui quello per la miglior tecnica esecutiva, vinto da Stojan Krizman del Friuli Venezia Giulia e quello per la miglior decorazione, assegnato a Nicola Trollio, del Veneto.

Riguardo alla sezione della competizione rivolta alle scuole alberghiere, il gruppo di studenti che hanno totalizzato più punti è stato l'Istituto Carlo Porta di Milano, che ha visto anche tra i suoi studenti il primo classificato Lorenzo Celia, che ha realizzato un perfetto Black Russian secondo la ricetta internazionale.

Ad aggiudicarsi la vittoria del concorso Arazzo, che ha visto più di 40 partecipanti, è Valerio Vitiello, un giovane barman anche lui della Valle d'Aosta che ha realizzato "Alfio", un cocktail speziato su una base alcolica di Cointreau e Martini ammorbidita dallo sciroppo di fiori di sambuco.

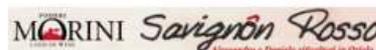
Maura Sacher

Editoriali



L'importanza di partecipare a un grande concorso

maggio 09, 2017 (0) Comments



Reportage



Alghero ed i gusti della Sardegna

maggio 07, 2017 (0) Comments



Newsletter

Email *

Privacy *

Accenso al trattamento dei dati secondo la normativa privacy ai sensi dell'art. 13

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
Il Giorno VA	5 mag 2017	Moomtender	16.000	Audipress	5,9		1



TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FORNITORE	INDICE	CM	PAG.
Il Giorno VA	5 mag 2017	Moomtender	16.000	Audipress	2,4		1

Sfida all'ultimo cocktail tra barman Irene incoronata regina dello shaker

A Olgiate Olona la gara dei drink. Il perfetto Black Russian di Lorenzo

di FABIO FLORINDI

- VARESE -
I MIGLIORI barman italiani si sono ritrovati ieri nella prestigiosa cornice MooM Hotel di Olgiate Olona. Bottiglie e bicchieri alla mano, sono andate in scena diverse gare: è stato eletto il miglior barman d'Italia, è stato premiato l'istituto alberghiero che ha preparato il cocktail internazionale perfetto e infine un premio è andato anche al cocktail più buono realizzato nell'ambito del concorso aperto a tutti. Come nell'immaginario collettivo, nutrito dalle numerose produzioni cinematografiche sull'argomento, la bravura dei barman non consiste solo nel preparare un cocktail squisito ma anche nell'esibirsi in evoluzioni e lanci perfetti di bottiglie, senza mai versare una goccia e lasciando incantati e a bocca aperta i clienti.

A GIUDICARE i partecipanti è stata una giuria composta da membri dell'Associazione Italiana Bar-

men (ABI) e da esperti del settore. Miglior barman è stata dichiarata Irene Deiara, di Arnad una località della Valle d'Aosta, grazie al cocktail "Marisan", citrino e dolce con l'aggiunta di anice, miele e succo di lime. Oltre a un premio ABI, ha vinto anche un weekend omaggio presso il MooM Hotel. Gli studenti delle scuole alberghiere del Nord Italia si sono sfidati nella realizzazione di cocktail internazionali e a trionfare è stato l'Istituto Carlo Porta di Milano. Tra gli allievi di questa scuola anche il primo classificato tra gli studenti: Lorenzo Celia, che ha realizzato un perfetto Black Russian. I vincitori di questi due concorsi hanno ricevuto un premio dall'azienda Martini-Bacardi e un viaggio studio nel mese di ottobre a Cognac, in Francia, presso il Castello Le Logis di Grey Goose, per fare un'esperienza storica e degustativa nel mondo dei cocktails. A una manifestazione come questa non potevano mancare gli

sponsor, tra cui, oltre quelli già citati, Campari, Nespresso, Fabbri e Branca, che hanno offerto alle persone presenti degustazioni e gadget. Il pubblico, formato da appassionati di cocktail ma anche da semplici curiosi, ha potuto assistere liberamente agli eventi dell'intera giornata che si è svolta dalle 10 fino alle 19.

La hall del MooM Hotel, che ha ospitato l'evento, è uno spazio di quasi 400 metri quadri, utilizzato spesso per serate musicali, matrimoni e feste. Parte dell'iniziativa, però, si è svolta anche negli spazi esterni dell'hotel, dove installazioni di arte contemporanea originali hanno creato un'atmosfera informale ma chic. Il responsabile comunicazione di Abi, Fiorenzo Colombo, ha sottolineato: «E' stata una giornata bellissima, in tutte le fasi si è vissuta l'emozione di chi voleva mettersi in gioco e partecipare ai concorsi. Ottima la risposta del pubblico, è stato attentissimo. C'erano molti appassionati ma anche semplici curiosi».

LA FOTOGALLERY

Una donna sul podio

Miglior barman è stata dichiarata Irene Deiara, di Arnad, una località della Valle d'Aosta, grazie al cocktail "Marisan", citrino e dolce con l'aggiunta di anice, miele e succo di lime. Oltre a un premio Abi, ha vinto anche un weekend omaggio presso il MooM Hotel



LE SCUOLE ALBERGHIERE HANNO TRIONFATO GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO CARLO PORTA DI MILANO



LA GIURIA A GIUDICARE I PARTECIPANTI SONO STATI I COMPONENTI DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA

FIorenzo COLOMBO (Abi)

È stata una giornata bellissima: si è vissuta l'emozione di chi voleva mettersi in gioco e partecipare ai concorsi

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.lombardianews.it	5 mag 2017	Moomtender	3.000	Elab. Alexa	0,0		1

BUSTO ARSIZIO/ALTO MILANESE ITALIA/MONDO LIFE TEMPO LIBERO BAR COCKTAIL LIFE

Life - La migliore barman d'Italia è una barlady - Life - Varese News

Si è svolta mercoledì 3 maggio la finale del concorso nazionale barmen organizzata da A.B.I. Professional, Associazione Barmen Italiani ...

Leggi tutto »

Fonte: VareseNews
Giovedì 4/05/2017

Condividi su:     

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTI	INDICE	CM	PAG.
www.geosnews.com	5 mag 2017	Moomtender			0,0		1

Life - La migliore barman d'Italia è una barlady - Life - Varese News

VN Varese News 04 maggio 2017 18:06 Notizie da: Provincia di Varese

Villaggio Albatros Puglia

Sconto del 20% fino al 9 Luglio e fino a 3 Bambini 0/13 anni Gratis (pagano contr. pasti). Vai a albatrosvillaggio.it



Fonte immagine: Varese News - link

Dove vuoi andare

Mappa Provincia di Varese



Meteo Varese

14°C

MER	GIO	VEN
16°C	15°C	17°C



Si è svolta mercoledì 3 maggio la finale del concorso nazionale barmen organizzata da A.B.I. Professional, Associazione Barmen Italiani

Leggi la notizia integrale su: [Varese News](#)

Il post dal titolo: «Life - La migliore barman d'Italia è una barlady - Life - Varese News» è

apparso il giorno 04 maggio 2017 alle ore 18:06 sul quotidiano online Varese News dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Varese.

Scelti per te



Lei Ha Perso 30 Kg in 30 Giorni Utilizzando Solo Questo Trucco!



Frosinone sognA, fuori di... testa per Alessia!



I Milionari Fenomeno del Momento? Il Trucco che c'è dietro!

ads by tgx

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.libero.it	5 mag 2017	Moomtender	2.937.874	Audiweb	2,0		1

La migliore barman d'Italia è una barlady

VareseNews | 1 | 4-5-2017

Professional, l'associazione nazionale barmen: si sono sfidati 17 finalisti provenienti da diverse regioni d'Italia. A conquistare il primo posto del concorso nazionale è stata una donna, Irene Deiara, di Arnad (Ao) una località della piccola Valle ...

[Leggi la notizia](#)

twitter

Antonellac @Marcomontis1 @DS_Paratici @barman_73 COPPA ITALIA hai la memoria corta, parlando solo dei rigori e non delle varie...
<https://t.co/QTPAE6NQXz>

Persone: cointreau jack daniel

Organizzazioni: a.b.i gin

Prodotti: foto

Luoghi: italia aosta

Tags: barman barlady



TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.easynewsweb.com	5 mag 2017	Moomtender	19.500	Elab. dich.	0,4		1

I risultati del concorso migliore il barman d'Italia: una donna sul podio



BY REDAZIONE EASY NEWS PRESS AGENCY ON 05/05/2017

ATTUALITÀ

Alla terza edizione del concorso nazionale per i barman organizzato dall'A.B.I. l'associazione italiana dei Barmen Professionali, il podio è stato conquistato da una 'barlady', Irene Deiara.

Il 3 maggio 2017 si è svolta la finale del concorso nazionale organizzata da A.B.I. Professional, l'associazione nazionale barmen, dove si sono sfidati 17 finalisti provenienti da diverse regioni d'Italia. A conquistare il primo posto del concorso nazionale è stata una donna, Irene Deiara, di Arnad (Aosta), con un cocktail speciale "Marisan", giudicato come creazione equilibrata dal gusto citrino di mela e lime e dal sapore dolce conferito dal miele. La base alcolica utilizzata era una Riserva Genepi e Cointreau con aggiunta di anice.

Il secondo posto è stato conquistato dal tarantino Giuseppe Rizzo con un cocktail robusto, il "Bad Lady", un after dinner deciso e alcolico ma dal gusto aromatico grazie all'aggiunta del nettare di amarena e dell'Amaretto di Saronno. La base alcolica consisteva in Jack Daniel's e Rosso antico saporito da poche gocce di Gin e Vermouth.

Il terzo classificato è il lombardo Christian Olivieri, che ha proposto un digestivo dolce e speziato dal nome semplice: "Cioccolato e Pere" dove l'uso della base alcolica di Bitter Campari, Vermouth e Liquore alle Pere ha creato un mix perfetto con gli sciroppi.

Sono stati conferiti anche dei premi speciali del concorso, tra cui quello per la miglior tecnica esecutiva, vinto da Stojan Krizman del Friuli Venezia Giulia e quello per la miglior decorazione, assegnato a Nicola Trollio, del Veneto.

Riguardo alla sezione della competizione rivolta alle scuole alberghiere, il gruppo di studenti che hanno totalizzato più punti è stato l'Istituto Carlo Porta di Milano, che ha visto anche tra i suoi studenti il primo classificato Lorenzo Celia, che ha realizzato un perfetto Black Russian secondo la ricetta internazionale.

Ad aggiudicarsi la vittoria del concorso Arazzo, che ha visto più di 40 partecipanti, è Valerio Vitiello, un giovane barman anche lui della Valle d'Aosta che ha realizzato "Alfio", un cocktail speziato su una base alcolica di Cointreau e Martini ammorbidita dallo sciroppo di fiori di sambuco.

Maura Sacher

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	Fonte	INDICE	CM	PAG.
La Prealpina	3 mag 2017	Moomtender	502.000	Elab. dich.	91,9		1

CONCORSO PER BARMAN

Una sfida a colpi di cocktail

OLGIATE OLONA - (s.d.m.) I migliori baristi d'Italia approderanno oggi al MooM Hotel di Olgiate per sfidarsi a colpi di cocktail: sarà questa la location del terzo concorso nazionale per barman lanciato da A.B.I. Professional, Associazione Italiana Barman. Dietro il banco, i finalisti delle diverse selezioni regionali si cimenteranno nella preparazione di un cocktail personalizzato, una creazione unica, che possa sorprendere la giuria composta da membri di A.B.I. Professional e da esperti del settore. L'iniziativa prevede anche una competizione dedicata agli studenti delle scuole alberghiere del nord Italia: si sfideranno nella preparazione di cocktail internazionali. Una terza sfida, il concorso "Arazzo", è aperta

a tutti e metterà alla prova creatività e tecnica dei partecipanti nel preparare un cocktail utilizzando ingredienti a sorpresa (svelati solo a inizio gara). Si potrà assistere alle competizioni dalle 10 alle 19. I vincitori del concorso aperto a tutti e della competizione rivolta alle scuole alberghiere si godranno un viaggio studio a Cognac, in Francia, al Castello Le Logis di Grey Goose, per un'esperienza storica e degustativa nel mondo dei cocktails. Cornice ideale per un evento scenografico e originale come questo, il MooM Hotel: primo eco hotel della Lombardia costruito sulle regole della bioarchitettura, con linee fluide e componenti di design che ne contraddistinguono lo stile moderno ma creativo.



TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
La Stampa AO	6 mag 2017	Moomtender	37.000	Audipress	5,0		2

CAMPANILI

Donnas

I consiglieri di minoranza di Donnas, Fabio Marra, Gino Agnesod, Lea Costablow e Paola Dalle hanno presentato il giornalino «La voués dé Dounah» (foto 1) per illustrare ai cittadini le proposte che il gruppo di opposizione «Libertà e Partecipazione» presenta di volta in volta in Consiglio comunale. Il periodico, distribuito a tutti i capo famiglia, per un totale di 1200 copie, avrà cadenza annuale. Il giornalino è stato finanziato dai consiglieri di minoranza e da alcuni cittadini. «La pubblicazione nasce dall'impegno preso in campagna elettorale ha detto Marra di informare i cittadini di quanto accade, anche perché l'opposizione ha poco spazio. I Consigli comunali sono utilizzati per ratificare delibere obbligatorie, senza alcun dibattito».

Issogne

Giornata ecologica di corvée a Issogne con oltre 50 volontari che hanno aderito all'iniziativa organizzata dal Consorzio di miglioramento fon-

diario Beauqueuil, dal Comune e dalle associazioni del paese (foto 2). È stato portato a termine un importante lavoro di pulizia delle strade poderali, dell'alveo del torrente Beauqueuil e del torrente Sort in frazione Favad, della nuova pista Mont Blanc, una raccolta dei rifiuti e la pulizia lungo le strade da Issogne a Echallod e da Bosset verso Visey. È stata inoltre rimessa a nuovo la staccionata della poderale sotto il cimitero.

Châtillon

Si è svolto nei locali della Scuola alberghiera di Châtillon il concorso regionale di cocktail Aibes per le categorie Fancy, After Dinner, Long Drink e Pre Dinner. I vincitori del concorso, che rappresenteranno la Valle d'Aosta all'evento nazionale di novembre, sono: Gabriele Armani, Natalia Crema, Simone Favre, Kurt Welf, Victor Viquéry, Renzo Bussi, Gilles Borettaz e Denise Elisei. Durante la serata sono stati raccolti 815 euro a favore dell'Associazione italiana contro le leucemie, presieduta in Valle d'Aosta da Laurenzia Delpia-

no (foto 3).

Pollein

Nella mattinata di sabato 29 aprile si è svolta a Pollein

l'annuale corvée, una giornata ecologica dedicata alla pulizia e al riordino del territorio comunale organizzata dal Comune, in collaborazione con le associazioni del paese. Il ritrovo delle squadre di volontari è avvenuto alle 7,30 nel piazzale davanti al municipio e dopo una mattinata di

lavoro i partecipanti alla corvée si sono ritrovati a pranzo nel salone polifunzionale della Grand Place, per una spaghettonata in compagnia preparata dalla Pro loco (foto 4).

Courmayeur

Compiere il giro del mondo in 80 minuti? Si può fare. Lo hanno dimostrato gli allievi dei corsi dello Skating Club di Courmayeur, impegnati giovedì 27 aprile in un saggio finale sulla pista ghiacciata del Forum Sport Center di Dolonne. I bambini hanno portato in scena i vari Paesi del globo, capapultando gli spettatori in un

viaggio immaginario da Courmayeur al Sud America, dalla Cina all'Irlanda, dall'Africa al Texas. A esibirsi tutti gli allievi, dai più piccoli e inesperti che stanno muovendo i primi passi sul ghiaccio ai più grandi che hanno già cominciato a cimentarsi con le prime competizioni sportive. Tra i partecipanti anche una rappresentanza de «Les Badochys» e della «Compagnie Country Dance Vallée d'Ao» (foto 5).

Arnad

Il cocktail made in Vda a base di Génypy Vertosan, succo di mela della Cofruit di Saint-Pierre e sciroppo di miele Coradi di Verrés, ha fatto vincere a Irene Deiara del Dinus di Arnad il titolo di Campione nazionale Abi Professional (Associazione barmen italiani). La finale del concorso si è svolta il 3 maggio all'hotel Moom di Oligiate Olona. In parallelo alla competizione nazionale, Valerio Vitiello, anche lui del Dinus di Arnad, ha vinto il concorso Arazzo con il cocktail Alfio a base del gin valdostano Vergin. Al secondo e terzo posto altri due barmen della Valle: Julia Socia e Renzo Bussi (foto 6).

© BY FICINO & CLINE D'OTTI RISERVA



