

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTI	INDICE	CM	PAG.
www.newsbiella.it	9 mag 2017	Moomtender	1.023	Elab. dich.	0,0		1

Concorso nazionale dei barman, Francesco Pogni stupisce con il cocktail "L'Italiano"



Francesco Pogni, titolare del locale biellese Walhalla, non smette di stupire. Il barman ha infatti partecipato al concorso nazionale organizzato da A.B.I. Professional, l'associazione nazionale barman, presso l'Eco Boutique & Design Hotel MO.OM di Olgiate Olona (Va). Pogni si è classificato settimo, nella gara vinta dalla valdostana Irene Deiara, grazie alla creazione del cocktail "L'italiano", preparato a base di vermouth, bitter, foglie di menta, top di chinotto e crustas di cioccolato.

"La difficoltà, la particolarità ma anche il divertimento di questa competizione consisteva nel creare un drink sul momento utilizzando i prodotti di varie aziende sponsor che venivano proposti in un tavolo poco prima dell'inizio gara - scrive su Facebook - bisognava quindi creare una ricetta, specificando gli ingredienti, le quantità, il metodo di preparazione, le decorazioni usate e la percentuale di alcool presente nel cocktail. Felice e contento per la bella esperienza fatta mi impegnerò nelle prossime competizioni a dare sempre il massimo, ma sempre vivendola con lo stesso spirito di semplicità e con voglia di conoscere persone che con la stessa mia passione portano avanti e credono in questo bellissimo lavoro".

Nei mesi scorsi Pogni aveva raggiunto le semifinali del Campari Academy con il cocktail "Il Biellese".



Villaggio Albatros Puglia

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



Villaggio Albatros Resort

Concorso nazionale dei barman, Francesco Pogni stupisce con il cocktail "L'Italiano"



Condividi con gli amici



Francesco Pogni, titolare del locale biellese Walhalla, non smette di stupire. Il barman ha infatti partecipato al concorso nazionale organizzato da A.B.I. Professional, l'associazione nazionale...

[Leggi tutta la notizia](#)

News Biella | 09-05-2017 16:39

Categoria: [SPETTACOLO](#)

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.gazzettamatin.com	8 mag 2017	Moomtender	22.200	Elab. dich.	3,1		1

ATTUALITA' del 08/05/2017

E' valdostana la miglior barlady d'Italia che dedica il cocktail ai genitori

Irene Deiara si è aggiudicata il concorso nazionale ABI riservato ai professionisti; bravi anche Valerio Vitiello, Julia Socia e Renzo Bussi



Con il cocktail Marisalv, in omaggio ai genitori Maria e Salvatore, Irene Deiara del Dinus di Arnad si è aggiudicata mercoledì all'Hôtel Moom di Olgiate Olona, in provincia di Milano, il titolo di miglior barman d'Italia nell'ambito del co [...] [➔](#)

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTI	INDICE	CM	PAG.
www.gazzettamatin.com	8 mag 2017	Moomtender	22.200	Elab. dich.	0,2		1

ATTUALITA' del 08/05/2017

E' valdostana la miglior barlady d'Italia che dedica il cocktail ai genitori

Irene Deiara si è aggiudicata il concorso nazionale ABI riservato ai professionisti; bravi anche Valerio Vitiello, Julia Socia e Renzo Bussi



Con il cocktail Marisalv, in omaggio ai genitori Maria e Salvatore, Irene Deiara del Dinus di Arnad si è aggiudicata mercoledì all'Hôtel Moom di Olgiate Olona, in provincia di Milano, il titolo di miglior barman d'Italia nell'ambito del concorso nazionale organizzato dall'Abi, associazione Barmen Italiani e riservato ai professionisti. Dietro di lei, il tarantino Giuseppe Rizzo e il lombardo Christian Olivieri.

La barlady valdostana ha presentato il cocktail a base di genepy Riserva dell'azienda Vertosan di Châtillon, succo di mela della Cofruit di Saint-Pierre, sciroppo di miele Corradi di Verrès e Anice Varnelli, aggiungendo anche

una parte di succo di lime e di Cointreau.

Al concorso Arazzo, competizione collaterale al concorso nazionale, si è imposto **Valerio Vitiello**, anch'egli del Dinus di Arnad, con il cocktail Alfio, a base di gin valdostano Vergin Vertosan, Cointreau, bitter Martini, succo di lime, sciroppo di sambuco Fabbri e succo di mirtillo rosso.

Anche il secondo e terzo posto sono valdostani; seconda **Julia Socia** che ha presentato un cocktail a base di genepy della Riserva Vertosan e terzo posto per **Renzo Bussi** che ha preparato un cocktail a base di liquore Wild Hibiscus della omonima azienda che ha a Gaby la sua sede italiana.

Nella foto, Irene Deiara, terza da sinistra in prima fila.

(cinzia timpano)

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.larivieraonline.com	7 mag 2017	Moomtender			0,0		1

Il sidernese Nicolò Bolognino incanta l'Italia con il suo Willy Wonka 2.0

Dom, 07/05/2017 - 11:07



Il giovane sidernese Nicolò Bolognino torna a stupire. Dopo essersi aggiudicato lo scorso 16 novembre il primo premio a livello regionale e la medaglia d'argento al 2° Concorso Interregionale di Barman ABI Professional, il 3 maggio scorso si è classificato al quarto posto nella selezione nazionale dello stesso concorso, sfidandosi a suon di cocktail con mostri sacri del bartending.

Solo per pochissimi centesimi Nicolò non è riuscito a salire sul podio della terza edizione del Concorso nazionale Abi Professional, la cocktail competition organizzata dall'Associazione barmen italiani e svoltasi presso il MooM Hotel, la raffinata boutique hotel a impatto zero di Olgiate Olona (Varese), a pochi chilometri da Milano.

I 16 finalisti delle selezioni regionali Abi si sono sfidati nella preparazione di un fancy cocktail originale, che hanno realizzato in tre esemplari identici in 15 minuti di tempo, e presentato in abbinamento a un side finger food dolce o salato fatto con prodotti tipici della regione di provenienza. A giudicare il loro operato è stata una giuria degustativa, composta da Francesco Cione, Ezio Falconi e Valerio Beltrami, e una giuria tecnica formata da Alessandro Bonventi e Mattia Carmine Perciballi, che hanno valutato la creazione sulla base dell'originalità, della qualità degustative, decorazione, presentazione e abbinamento al finger food e la preparazione professionale del concorrente.

Nicolò ha presentato il suo Willy Wonka 2.0, un'evoluzione del primo cocktail con cui si era conquistato la finalissima nazionale. Inoltre, si è aggiudicato il premio Branca per il miglior cocktail realizzato utilizzando prodotti della Fratelli Branca Distillerie.

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.aostasera.it	6 mag 2017	Moomtender	4.000	Elab. Alexa	0,1		1

Poker di vittorie a Varese per i barmen valdostani

AOSTA - Irene Deiara, del Dinus di Arnad, si è aggiudicata il titolo di Campione Nazionale ABI Professional nel concorso che si è svolto a Olgiate Olona.

341
condivisioni

Tempo stimato di lettura: 45 sec



Irene Deiara, barman del Dinus di Arnad, si è aggiudicata il titolo di Campione Nazionale ABI Professional nel concorso che si è svolto il 3 maggio scorso all'hotel MOOM di Olgiate Olona, in provincia di Varese.

Deiara ha presentato un cocktail a base di Genepy della Riserva Vertosan, di succo di mela della Cofruit di Saint Pierre, di sciroppo di miele Corradi di Verres e di anice Varnelli.

Ma il trionfo della Valle d'Aosta non finisce qui. Al concorso Arazzo - competizione collaterale al concorso nazionale - ha vinto infatti **Valerio Vitiello**, anche lui del Dinus di Arnad, con il cocktail Alfio a base del gin valdostano Vergin. Anche il secondo e il terzo posto del concorso sono valdostani: secondo posto per **Julia Socia** con un cocktail a base di Genepy della Riserva Vertosan e terzo posto per **Renzo Bussi** che ha lavorato il liquore Wild Hibiscus dell'azienda omonima, che ha la sede italiana a Gaby.

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.nonsolovarese.info	6 mag 2017	Moomtender	1.000		0,0		1

Poker di vittorie a Varese per i barmen valdostani

06.5.2017 da [Aosta Sera](#)

Irene Deiara, barman del Dinus di Arad, si è aggiudicata il titolo di Campione Nazionale ABI Professional nel concorso che si è svolto il 3 maggio scorso all'hotel **MOOM** di **Olgiate Olona**, in provincia di Varese.

Deiara ha presentato un cocktail a base ...

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



MIGLIORE BARMAN D'ITALIA E' UNA LEI

Si è svolta il 3 maggio 2017 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 Deirara**, 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 barlady 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 Trollo, 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 dei 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 cocktails offerta dal brand Bacardi-Martini.

"Siamo molto soddisfatti di come sia andata la giornata. I ragazzi delle scuole ci sorprendono sempre con la loro serietà e preparazione e le creazioni dei finalisti si sono distinte anche quest'anno per originalità e qualità" - ha dichiarato **Fiorenzo Colombo** portavoce di A.B.I. Professional - "È il primo anno che proponiamo il concorso Arazzo, siamo entusiasti della grande partecipazione che ha riscosso. Per alcuni barmen è stata davvero un'occasione per farsi notare da nomi noti della categoria".

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.bargiornale.it	5 mag 2017	Moomtender			0,0		1



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

A Irene Deiara la vittoria del Concorso nazionale Abi Professional

Giuseppe Stabile - 5 maggio 2017

[f Condividi su Facebook](#)
[Tweet su Twitter](#)
[G+](#)
[P](#)



È Irene Deiara (nella foto in alto) a salire sul gradino più alto del podio del Concorso nazionale Abi Professional. 17 i bartender provenienti da tutta Italia che si sono dati battaglia nella finalissima della competizione, svoltasi presso l'eco boutique & design hotel MooM di Olgiate Olona (Varese). A spuntarla è stata la barlady del Dinus Cocktail Wine Bar di Arnad, piccola località della Valle d'Aosta, con il suo cocktail *Marisan*, che ha conquistato il palato della giuria degustativa, composta da Francesco Cione, Ezio Falconi e Valerio Beltrami, e colpito la giuria tecnica formata da Alessandro Bonventi e Mattia Carmine Perciballi. Una creazione equilibrata dal gusto citrino di mela e lime e dal sapore dolce conferito dal miele, dove ha utilizzato una base alcolica composta da Riserva Genepey e da Cointreau, con l'aggiunta di anice a regalare al cocktail un ulteriore tocco d'originalità. Grazie alla sua prova Deiara si è aggiudicata la medaglia d'oro e alcune bottiglie di valore, messe in palio da Abi Professional, e un weekend presso la location il MooM Hotel.



Alle sue spalle si è posizionato il tarantino Giuseppe Rizzo (qui, a sinistra) con *Bad Lady*, un after dinner deciso e alcolico, ma dal gusto dolce e aromatico grazie all'aggiunta del nettare di amarena e dell'Amaretto di Saronno a una base alcolica molto strutturata che prevede Jack Daniel's e Rosso antico e poche gocce di gin e vermouth.

L'ultimo gradino del podio è andato invece a Christian Olivieri (sotto a destra). Il barman lombardo ha proposto un digestivo dolce e speziato, *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.

Assegnati anche alcuni premi speciali, tra i quali quello per la miglior tecnica esecutiva, andato a Stojan Krizman del Friuli Venezia Giulia, e quello per la miglior decorazione, aggiudicato da Nicola Troilio, del Veneto.

Nella giornata si sono svolti altri due concorsi dedicati rispettivamente ai giovanissimi talenti di alcune scuole alberghiere di Lombardia e Piemonte, che si sono sfidati nella realizzazione di cocktail internazionali, e il concorso *Arazzo* per gli appassionati di cocktail e barman non iscritti al concorso nazionale, che invece hanno dovuto creare un drink con gli ingredienti messi a disposizione dalle aziende sponsor.



Per quanto riguarda il primo, la vittoria è andata a Lorenzo Celia (qui a sinistra), dell'Istituto Carlo Porta di Milano, che ha realizzato un perfetto *Black Russian*, mentre ad aggiudicarsi il secondo, al quale hanno preso parte 40 concorrenti, è stato Valerio Vitiello, un giovane barman della Valle d'Aosta con *Alfio*, 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. Vitiello ha conquistato così il viaggio premio a Cognac, in Francia, presso il Castello Le Logis di Grey Goose, messo in palio da Bacardi-Martini.

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.milano.zone	4 mag 2017	Moomtender			0,0		1

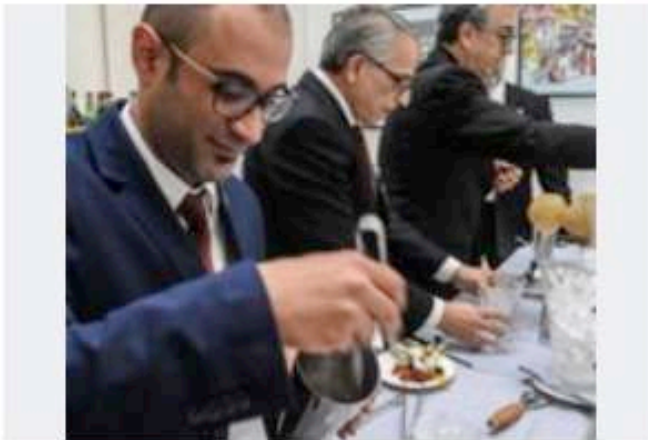
Sfida all'ultimo cocktail tra barman: Irene incoronata regina dello shaker – Cronaca

Varese, 4 maggio 2017 – 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...

[Fonte](#)

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.virgilio.it	4 mag 2017	Moomtender	2.151.527	Audiweb	37,3		1

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



Varese, 4 maggio 2017 - 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:...

[Leggi tutta la notizia](#)

Il Giorno.it | 04-05-2017 08:41

Categoria: [SPETTACOLO](#)

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTI	INDICE	CM	PAG.
www.rete55news.com	4 mag 2017	Moomtender			0,0		1



[HOME](#)
[NEWS](#)
[APPROFONDIMENTO](#)
[REDAZIONALI](#)
[RUBRICHE](#)
[PORTALI LOCAL](#)
[RETE55 SPORT](#)
[WEB TV](#)

[IN ONDA](#)
[DIRETTE](#)
[IN EVIDENZA](#)
[PALINSESTO](#)



04-05-2017

A Olgiate, una sfida... all'ultimo bicchiere

Si chiama Irene Deiara e proviene dalla Valle d'Aosta la vincitrice del Concorso Nazionale Barmen organizzato all'Hotel Moom di Olgiate Olona, e che ha visto sfidarsi professionisti (ma anche studenti e appassionati) di tutta Italia.

ULTIMI TG

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
Rete 55	4 mag 2017	Moomtender	33.400	Elab. dich.	26,5		1



Per vedere il video clicca sull'immagine o digita:

http://documenti.diesis.it/Moom/rete55_MooM_.mp4

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
Radio Rai Uno Eta Beta	28 apr 2017	Moomtender	518.000		6,2		1



Per ascoltare il file audio clicca sull'immagine o digita:

<http://documenti.diesis.it/Moom/radioraiuno-etabeta.mp3>

TESTATA

www.2night.it

DATA USCITA

8 mag 2017

SOGGETTO

Moomtender

LETTORI

FONTE

INDICE

CM PAG.

0,0

2

L'Associazione barmen italiani ha dato i voti, ecco i migliori barman 2017

1/2



Due giorni di incontri e competizioni, i barman sono più attivi che mai, anche in Italia.

Le nuove tendenze "dentro lo shaker" parlano di molecular mixology, di cocktail gastronomici e di un revival sixties tra mixing glass e old fashioned seguendo il trend di città come Londra e New York che della mixology hanno fatto un'arte.



In Italia, oltre a sfornare tra i migliori barman al mondo, spesso d'esportazione però, va detto, stiamo finalmente imparando a bere con competenza. Perché non si vive di solo Mojito... anche di Japanese Slipper, Kamikaze, Salty Dog e Apple Martini. Più di un mix di ingredienti, una scelta di stile.

Va di pari passo l'esigenza di premiare le nuove leve e le conferme dietro al bancone, veri maestri del mixing, da parte dell'Associazione barmen italiani, tra gli altri. Ecco come è andata. La sfida tra i 17 finalisti del 2° Concorso nazionale Abi Professional ha portato sul primo gradino del podio Irene Deiana che ha espresso al meglio la sua creatività nella categoria Fancy Cocktail dando vita a un drink inedito con i prodotti di ben 23 aziende sponsor.

#3 Christian Olivari (**Gentlemen's**, Ariuno, MI)



#2 Giuseppe Rizzo (Bar Pandora, Taranto)



Secondo classificato con "Bad Lady", un after dinner robusto ma dal gusto dolce grazie alla presenza di nettare di amarena e di Amaretto Di Saronno. La base alcolica è data da Jack Daniel's e Rosso antico più poche gocce di Gin e Vermouth.

#1 Irene Deilara (Dinus Cocktail Wine Bar, Arnad, Aosta)



Vincitrice con il cocktail "Marisan", un drink che mescola il gusto citrino di mela e lime con il sapore dolce conferito dal miele. La base alcolica è data da una Riserva Genepi e dal Cointreau e dall'aggiunta di anice.

[Iscriviti alla newsletter per restare sempre aggiornato](#)

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.newsfood.com	5 mag 2017	Moomtender	16.000	Elab. dich.	0,6		2

Concorso nazionale barmen: Irene Deiara, di Arnad (Ao), è la migliore barlady d'Italia

1/2

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).

maggio 05, 2017 [Inserisci un commento](#)



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.



Irene Deiara

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 barlady 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 Campani, 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 dei 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 cocktails offerta dal brand Bacardi-Martini.

"Siamo molto soddisfatti di come sia andata la giornata. I ragazzi delle scuole ci sorprendono sempre con la loro serietà e preparazione e le creazioni dei finalisti si sono distinte anche quest'anno per originalità e qualità" ha dichiarato Fiorenzo Colombo portavoce di A.B.I. Professional. "È il primo anno che proponiamo il concorso Arazzo, - ha aggiunto Colombo- siamo entusiasti della grande partecipazione che ha riscosso. Per alcuni barmen è stata davvero un'occasione per farsi notare da nomi noti della categoria".

Il 2 e il 3 maggio si è svolta presso gli spazi dell'Eco Boutique & Design Hotel MO.OM, elegante albergo situato a due passi da Milano, nell'area dell'aeroporto di Malpensa (Olgiate Olona, in provincia di Varese), la terza Assemblea nazionale dell'A.B.I. Professional, Associazione Italiana Barmen.

Martedì 2 maggio l'evento è stato riservato alla riunione dei membri dell'esecutivo e ai soci. Mercoledì 3 maggio la giornata è stata aperta al pubblico con tre competizioni: la finale del Concorso nazionale A.B.I. professional, dedicata ai barmen professionisti, ognuno finalista di una selezione regionale; la Cocktail competition delle scuole alberghiere della regione Lombardia aderenti all'evento e la terza gara, detta Concorso Arazzo, dedicata agli ex barmen anche non iscritti ad A.B.I. professional o titolari di esercizi, che si sono sfidati realizzando cocktail di fantasia con ingredienti a sorpresa. Le linee architettoniche e l'arredamento del MO.OM Hotel sono di raffinato design, con ambienti dominati dalla purezza del bianco e resi morbidi dai colori dei quadri che arricchiscono le stanze.

L'arte e la cultura si fondono con la modernità per offrire agli ospiti un'accoglienza e un soggiorno all'insegna del comfort. Lo stile dell'hotel si contraddistingue per le linee fluide e i pilastri che svettano creando nuovi volumi e spazi ampi. Oltre ad essere un gioiello di design, MO.OM è costruito sulle regole della bioarchitettura che ne rappresenta l'anima sensibile all'ambiente e ne fanno il primo eco hotel della Lombardia. MO.OM impiega tecnologie che riducono l'emissione di gas serra (del 49% rispetto a un sistema tradizionale), impiega energia verde e fa ampio uso di materiali riciclati. La struttura è circondata da piante ad alto fusto ed è realizzato con materiali a basso impatto ambientale.

Chiara Danielli
Redazione Newsfood.com