

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTI	INDICE	CM	PAG.
www.ciboe.it	12 mag 2017	Moomtender			0,0		1



CHI È LA MIGLIORE BARMAN D'ITALIA?

FRANCESCA ZOTTOLA • MAGGIO 12, 2017

Aggiudicandosi l'edizione 2017 del concorso nazionale barmen organizzato da A.B.I. Professional, Irene Deiara è la miglior barman d'Italia

[f Facebook 0](#)
[t Twitter](#)
[p Pinterest 0](#)
[G+ Google+ 0](#)

La **miglior barman d'Italia** è una barlady, si chiama **Irene Deiara** e viene dalla Valle d'Aosta, precisamente da Arnad.

Eletta lo scorso 3 maggio in occasione della finale del **concorso nazionale barmen organizzato** da A.B.I. Professional, **Associazione Barmen Italia**, Irene Deiara si è contesa il titolo di miglior barman d'Italia con gli altri 16 barman professionisti arrivati in finale da diverse regioni d'Italia.

La finalissima del talent dedicato ai migliori barman è stata ospitata dall'**Eco Boutique & Design Hotel MO.OM** di Olgiate Olona (Va) dove si sono sfidati, in **contest paralleli**, gli studenti degli istituti alberghieri e gli ex barmen anche non iscritti ad A.B.I. professional o titolari di esercizi.

Concorso Miglior Barman d'Italia: il cocktail vincitore

Per conquistare la giuria, la barlady **Irene Deiara** ha presentato un cocktail davvero speciale.

Si chiama **"Marison"** ed è una creazione equilibrata dal gusto citrino di mela e lime e dal sapore dolce conferito dal miele. La base alcolica è data da una Riserva Genepi e dal Cointreau al quale Irene Deiara ha aggiunti un pizzico di anice colpo da maestro che da a questo cocktail un tocco originale.

Concorso Miglior Barman d'Italia: il podio e i premi speciali

Se Irene Deiara ha conquistato il primo posto del concorso nazionale dedicato ai migliori barman, aggiudicandosi oltre al titolo anche alcune bottiglie di valore e un weekend presso la location dell'evento, ecco che il secondo posto è stato assegnato a **Giuseppe Rizzo** barman pugliese che si è presentato al contest con un cocktail after dinner robusto ma al tempo stesso dolce e aromatico.

Sul gradino più basso del podio si è infine posizionato **Christian Olivieri**. Direttamente dalla Lombardia il bartender ha proposto un digestivo dolce e speziato dal nome semplice: **"Cioccolato e Pere"**.

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.

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.ciboe.it	12 mag 2017	Moomtender			0,0		1

CHI È LA MIGLIORE BARMAN D'ITALIA?

FRANCESCA ZOTTOLA × MAGGIO 12, 2017

La miglior barman d'Italia è una barlady, si chiama Irene Deiara e viene dalla Valle d'Aosta, precisamente da Arnad. Eletta lo scorso 3 maggio in occasione

...

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.valledaostaglocal.it	10 mag 2017	Moomtender			0,0		1



E' valdostana la miglior barman d'Italia

Eccellenze Valdostane | 12:13

La Valle d'Aosta in vetta sul podio del Concorso nazionale Abi (associazione barmen italiani) per il miglior barman italiano. Con il cocktail Marisalv (dai nomi dei suoi genitori Maria e Salvatore), Irene Deiana del Dinus Donavit di Arnad ha...

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.valledaostaglocal.it	10 mag 2017	Moomtender			0,0		1

E' valdostana la miglior barman d'Italia

403
Consigli



Irene Deiara (immagine da profilo Fb)

La Valle d'Aosta in vetta sul podio del Concorso nazionale Abi (associazione barmen italiani) per il miglior barman italiano.

Con il cocktail Marisalv (dai nomi dei suoi genitori Maria e Salvatore), Irene Deiara del Dinus Donavit di Arnad ha vinto il titolo di miglior barman professionista d'Italia nella competizione organizzata all'Hotel Moom di Olgiate Olona dall'Abi. Secondo posto per Giuseppe Rizzo, di Taranto, e terzo il lombardo Christian Olivieri.

Deiara ha preparato un cocktail a base di genepy Riserva dell'azienda Vertosan di Chatillon, succo di mela della Cofruit di Saint-Pierre, sciroppo di miele Corradi di Verrès e Anice Varnelli, con un po' di succo di lime e di Cointreau.

Il concorso collaterale Arazzo è stato vinto da Valerio Vitiello, anch'egli del Dinus di Arnad; al secondo posto si è piazzata la valdostana Julia Socia e al terzo posto Renzo Bussi, con un cocktail a base di liquore Wild Hibiscus dell'omonima azienda con sede italiana a Gaby.



Corso per Pilota di Droni



Consegui l'Attestato di Pilota APR. Tanti ambiti professionali di Ultime!



i.d.

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTI	INDICE	CM	PAG.
www.diariodelweb.it	10 mag 2017	Moomtender	3.000	Elab. Alexa	0,1		1

Dopo «Il Biellese» arriva «L'italiano». Francesco Pogni finalista del concorso per barman

- Una nuova importante esperienza per il titolare del Walhalla di Biella sempre alla ricerca di nuovi stimoli per migliorare nel proprio lavoro

FEDERICA PIZZATO | 10/05/2017 11:19:44 [stampa](#) [commenti](#)

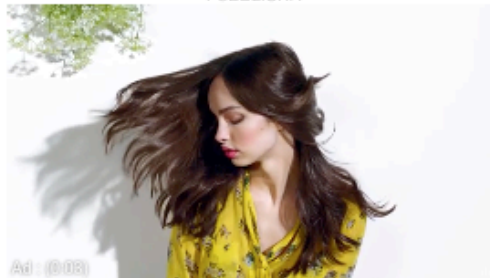
[Consiglia](#) [Condividi](#) 42 persone consigliano questo elemento.



Francesco Pogni (©)

BIELLA – Non è la prima esperienza positiva per Francesco Pogni, titolare del locale biellese Walhalla che trova sempre il modo di stupire i suoi concittadini. Il barman ha partecipato negli scorsi giorni alla gara di cocktail «Arazzo» di A.B.I professionals, l'associazione nazionale barman, presso l'Eco Boutique & Design Hotel MO.OM di Olgiate Olona (Varese) aperto a tutti professionisti e gestori di locali delle diverse regioni italiane. Pogni si è classificato settimo su 37 partecipanti a soli 3 punti dal primo classificato creando il cocktail «L'italiano».

PUBBLICITÀ



Ad - (003)

Una competizione stimolante

Per preparare il suo cocktail semplice ma d'effetto, il barman biellese ha utilizzato 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 Francesco Pogni 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».

Non è il primo successo

Nei mesi scorsi Francesco Pogni aveva raggiunto le semifinali del Campari Academy con il cocktail «Il Biellese» che è subito diventato un must del suo locale, il Walhalla dove è proposto con alcuni dei prodotti tipici del nostro territorio il biscotto di pasta di meliga e uno spiedino del nostro formaggio. Bellissime anche le immagini che il barman ha utilizzato per proporre la sua creazione: sullo sfondo infatti, i luoghi tipici del nostro Biellese territorio che il barman ama e proprio per questo è sempre in prima linea quando si tratta di lavorare per valorizzarlo: «Cerco da tempo di portare avanti le collaborazioni sul territorio. Quest'anno insieme ad altri gestori di locali biellesi ci impegneremo per dare un bel segnale alla città creando sempre più belle e vive occasioni ed eventi».