

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTI	INDICE	CM	PAG.
www.italiaatavola.net	5 mag 2017	Moomtender	2.000	Elab. dich.	0,5		1

PRIMO PIANO

Concorso Abi Professional Il miglior cocktail è di Irene Deiara



BARMAN - L'Associazione si è riunita nel consueto convegno annuale durante il quale i barman hanno discusso sul tema del bere bene, ma soprattutto responsabile ed informato tra gradazione alcolica, calorie e ingredienti. Poi i concorsi con quello nazionale che se lo è aggiudicato Irene Deiara del Dinus Cocktail Wine Bar di Arnad

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTI	INDICE	CM	PAG.
Il Giorno	4 mag 2017	Moomtender	222.000	Audipress	50,8		1

LA KERMESSE NEL VARESOTTO

Sfida tra i migliori barman italiani
Premiato anche il Porta di Milano



ECCELLENZE
Sfida a colpi
di cocktail
tra barman
a Olgiate Olona

VARESE. Sfida tra barman al MooM Hotel di Olgiate Olona, dove è stato eletto il miglior barman d'Italia, premiato l'istituto alberghiero che ha preparato il cocktail internazionale perfetto e il cocktail più buono. La giuria era composta da membri dell'Associazione Italiana Barmen (ABI) e da esperti. Miglior barman è Irene Deiara di Arnad (Aosta) grazie al cocktail "Marisan", citrino e dolce con l'aggiunta di anice, miele e succo di lime. Nella sfida tra scuole nella realizzazione di cocktail internazionali ha vinto l'Istituto Carlo Porta di Milano. Tra gli allievi di questa scuola anche il primo classificato tra gli studenti: Lorenzo Celia ha realizzato un perfetto Black Russian.



TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.virgilio.it	4 mag 2017	Moomtender	2.151.527	Audiweb	5,7		1

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



Condividi con gli amici



Invia agli amici



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	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.libero.it	4 mag 2017	Moomtender	2.937.874	Audiweb	7,8		1

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

Il Giorno.it | 1 | 4-5-2017

A Olgiate Olona la gara dei drink. Il perfetto Black Russian di Lorenzo. Come nell'immaginario collettivo, nutrito dalle numerose produzioni cinematografiche sull'argomento, la bravura dei barman non consiste solo nel preparare un cocktail squisito ...

[Leggi la notizia](#)

twitter

Giuseppe @realtimetvit @benedettaparodi notato che ha anche un barman che le fa i cocktail, e mi chiedevo chi si sbatte per tutto questo...grazie!

Persone: carlo porta lorenzo celia

Organizzazioni: abi moom hotel

Prodotti: campari nespresso

Luoghi: francia valle d'aosta

Tags: cocktail barman



TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.bellaweb.it	3 mag 2017	Moomtender			0,0		1

Riconoscere il cocktail perfetto in poche mosse

4 Mi nian [Twitter](#)



Aspetto, profumo e sapore: come capire quale cocktail scegliere, a seconda del momento della giornata



OUTLOOK
Riconoscere il cocktail perfetto in poche mosse



OUTLOOK
Il fascino discreto de Le Tre Madame



OUTLOOK
TED-Ed, quando i protagonisti sono i ragazzi

Ora che le giornate diventano sempre più lunghe e calde, o, almeno, così auspichiamo, il desiderio di rimanere fuori anche dopo l'orario di lavoro è sempre più forte. Addio serate sul divano, in compagnia di coperta e tisana calda, e benvenute serate all'aperto, sorseggiando un bel cocktail ghiacciato.

Spesso, però, quando si tratta di scegliere cosa bere, ci si perde nella sempre più lunga lista di proposte del menù e, alla fine, si opta per "il solito", un po' per abitudine, un po' perché è difficile capire davvero cosa si sta ordinando.

Noi di Bellaweb abbiamo deciso di aiutarvi, dandovi alcune "dritte" per scegliere il cocktail perfetto.

Prima di tutto, va benissimo lasciarsi ispirare dall'**aspetto**: se preparato con sapienza, deve essere gradevole alla vista, elegante, adeguato al bicchiere in cui è presentato e alla decorazione scelta. Anche il **profumo** è importante, poiché non deve essere troppo forte ma, al contrario, equilibrato e avvolgente, tanto da spingerci subito ad assaggiarlo.

E qui viene il bello: l'alcool non deve predominare, perché, se così fosse, significherebbe che tutti gli ingredienti non sono stati dosati nel modo giusto, e non permetterebbe quindi di assaporarne il bouquet, cosa fondamentale quando si tratta di cocktail.

Ma, detto questo, come destreggiarsi se si vuole provare qualcosa di nuovo ma adatto al momento della giornata e alle nostre esigenze?

E' importante sapere che, se si desidera qualcosa di **rinfrescante**, va bene qualsiasi momento della giornata. Generalmente si tratta di proposte a base di succo, con una quantità minima di alcool e un gusto citrino, ma sempre fruttato e molto fresco, tanto che spesso sono denominati **frozen**.

I cocktail **energetici**, invece, sono ovviamente più densi, spesso a base di frullato o comunque di latte che li rende cremosi, decisamente corposi e necessariamente aromatici, per smorzare il gusto di latte.

Altro discorso per i **long drink**, che possono essere alcolici o analcolici, ma sempre rinfrescanti e dissetanti, con ghiaccio a profusione e abbondanza di decorazioni, anche grazie ai bicchieri in cui vengono serviti, grandi e con un buon sostegno.

Ultimi, i **digestivi**, che possono essere cremosi o secchi, ma sempre con una buona presenza di alcool e molto aromatici. Quindi, per chi non regge le bevande troppo forti e si vuole godere la serata, meglio optare per un long drink, che permette di dosare meglio la quantità di alcool.

In tema di cocktail, vi segnaliamo un appuntamento molto importante e divertente che si svolgerà proprio oggi a **Olgiate Olona**, in provincia di Varese, presso, il **MooM Hotel**. Si tratta del concorso nazionale barman organizzato da **A.B.I. Professional**, Associazione Barman Italia.

I partecipanti dovranno cimentarsi nella preparazione di un cocktail nuovo e personalizzato con gli ingredienti che si troveranno davanti ad inizio gara. Una bella sfida per chi ha questa passione e per chi ama sperimentare nuovi sapori e nuovi accoppiamenti.

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.mixerplanet.com	3 mag 2017	Moomtender	53.208	Elab. dich.	15,3		1



Al MooM Hotel il
miglior barman d'Italia
e il cocktail più
sorprendente

Mag 3, 2017

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTI	INDICE	CM	PAG.
www.mixerplanet.com	3 mag 2017	Moomtender	53.208	Elab. dich.	0,8		1

Home » Eventi » Al MooM Hotel il miglior barman d'Italia e il cocktail più sorprendente

Al MooM Hotel il miglior barman d'Italia e il cocktail più sorprendente

Eventi Mag 3, 2017



L'A.B.I. Professional, Associazione Italiana Barman, organizza mercoledì 3 maggio presso il MooM Hotel, boutique hotel a impatto zero a **Olgiate Olona**, a pochi chilometri da Milano, la terza edizione del **concorso nazionale barman**. L'evento è aperto al pubblico e vedrà i finalisti delle diverse selezioni regionali A.B.I. sfidarsi nella **realizzazione di un cocktail, una creazione unica, che possa sorprendere la giuria**, composta da membri A.B.I. Professional e da esperti del settore. Il primo classificato, oltre al premio offerto dall'A.B.I., vince un weekend omaggio presso il MooM Hotel. L'iniziativa prevede anche una **competizione dedicata agli studenti delle scuole alberghiere del Nord Italia** che hanno aderito all'iniziativa. Le scuole si sfideranno nella realizzazione di cocktail internazionali.

Una terza sfida, il **concorso Arazzo**, è aperta a tutti e metterà alla prova creatività e tecnica dei partecipanti che dovranno realizzare un cocktail utilizzando ingredienti a sorpresa svelati solo a inizio gara. Il pubblico potrà assistere liberamente agli eventi dell'intera giornata che si svilupperà dalle 10,00 alle 19,00. I vincitori del concorso aperto a tutti e della competizione rivolta alle scuole alberghiere riceveranno un prestigioso premio dall'azienda **Martini-Bacardi**; 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. Numerosi gli altri sponsor presenti, tra cui **Campari, Nespresso, Fabbri e Branca**, che offriranno anche al pubblico presente degustazioni e gadget.



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, dove gli spazi vengono sapientemente trasformati per ospitare eventi di

diversa natura. La hall che ospiterà l'evento è uno spazio di quasi 400 metri quadri, utilizzato per serate musicali, matrimoni e feste. Parte dell'evento si svolgerà anche negli spazi esterni dell'hotel, dove installazioni di arte contemporanea originali creano un'atmosfera informale ma chic.

Le **informazioni sui concorsi previsti il 3 maggio, il programma della giornata e dei momenti di intrattenimento** sono pubblicati sul **sito ufficiale dell'A.B.I.** Per conoscere gli spazi della location MooM Hotel consultare il sito www.moomhotel.it. E' necessario inviare la propria richiesta di iscrizione al concorso Arazzo scrivendo una mail all'indirizzo schiavisara70@gmail.com

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTI	INDICE	CM	PAG.
www.radiolombardia.it	3 mag 2017	Moomtender	600	Elab. dich.	0,0		1

Si votano il miglior barman d'Italia e il cocktail più sorprendente

Da **Filippo Colombo** - 3 maggio 2017

265 0

[f](#) Condividi su Facebook

[t](#) Twitta su Twitter



L'A.B.I. Professional, Associazione Italiana Barmen, organizza per oggi presso il MooM Hotel, boutique hotel a impatto zero a Olgiate Olona, a pochi chilometri da Milano, la terza edizione del concorso nazionale barmen. L'evento è aperto al pubblico e vedrà i finalisti delle diverse selezioni regionali A.B.I. sfidarsi nella realizzazione di un cocktail, una creazione unica, che possa sorprendere la giuria, composta da membri A.B.I. Professional e da esperti del settore. Il primo classificato, oltre al premio offerto dall'A.B.I., vince un weekend omaggio presso il MooM Hotel. L'iniziativa prevede anche una competizione dedicata agli studenti delle scuole alberghiere del Nord Italia che hanno aderito all'iniziativa. Le scuole si sfideranno nella realizzazione di cocktail internazionali. Una terza sfida, il concorso Arazzo, è aperta a tutti e metterà alla prova creatività e tecnica dei partecipanti che dovranno realizzare un cocktail utilizzando ingredienti a sorpresa svelati solo a inizio gara. Il pubblico potrà assistere liberamente agli eventi dell'intera giornata che si svilupperà dalle 10,00 alle 19,00. I vincitori del concorso aperto a tutti e della competizione rivolta alle scuole alberghiere riceveranno un prestigioso premio dall'azienda Martini-Bacardi; 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. Numerosi gli altri sponsor presenti, tra cui Campari, Nespresso, Fabbri e Branca, che offriranno anche al pubblico presente degustazioni e gadget. 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, dove gli spazi vengono sapientemente trasformati per ospitare eventi di diversa natura. La hall che ospiterà l'evento è uno spazio di quasi 400 metri quadri, utilizzato per serate musicali, matrimoni e feste. Parte dell'evento si svolgerà anche negli spazi esterni dell'hotel, dove installazioni di arte contemporanea originali creano un'atmosfera informale ma chic. Le informazioni sui concorsi previsti il 3 maggio, il programma della giornata e dei momenti di intrattenimento, sono pubblicati sul sito ufficiale dell'A.B.I. www.abiprofessional.it. Per conoscere gli spazi della location MooM Hotel consultare il sito www.moomhotel.it. E' necessario inviare la propria richiesta di iscrizione al concorso Arazzo scrivendo una mail all'indirizzo schiavisara70@gmail.com

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.libero.it	3 mag 2017	Moomtender	2.937.874	Audiweb	13,9		1

Si votano il miglior barman d'Italia e il cocktail più sorprendente

Radio Lombardia | 1 | 3-5-2017

Professional, Associazione Italiana Barmen, organizza per oggi presso il MooM Hotel, boutique hotel a impatto zero a Olgiate Olona, a pochi chilometri da Milano, la terza edizione del concorso nazionale barmen. L'evento è aperto al pubblico e vedrà ...

[Leggi la notizia](#)

twitter

Andrea Venino RT @varesenews: La migliore barman d'Italia è una barlady <https://t.co/jcnJSCwat7> #bar #cocktail #life

Personae: grey goose branca

Organizzazioni: a.b.i moom hotel

Prodotti: nespresso campari

Luoghi: italia francia

Tags: cocktail barman



TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.sempionenews.it	2 mag 2017	Moomtender			0,0		1



Al MooM si vota il
miglior barman...

🕒 2 maggio 2017

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTI	INDICE	CM	PAG.
www.sempionenews.it	2 mag 2017	Moomtender			0,0		1



Al MooM si vota il miglior barman d'Italia

Al MooM Hotel si votano il miglior barman d'Italia e il cocktail più sorprendente. L'appuntamento è il 3 maggio, nella giornata andranno in scena tre diverse gare.



Olgiate Olona - L'A.B.I. Professional, Associazione Italiana Barman, organizza mercoledì 3 maggio presso il MooM Hotel, boutique hotel a impatto zero a Olgiate Olona, a pochi chilometri da Milano, la terza edizione del concorso nazionale barman. L'evento è aperto al pubblico e vedrà i finalisti delle diverse selezioni regionali A.B.I. sfidarsi nella

realizzazione di un cocktail, una creazione unica, che possa sorprendere la giuria, composta da membri A.B.I. Professional e da esperti del settore. Il primo classificato, oltre al premio offerto dall'A.B.I., vince un weekend omaggio presso il MooM Hotel. L'iniziativa prevede anche una **competizione dedicata agli studenti delle scuole alberghiere del Nord Italia** che hanno aderito all'iniziativa. Le scuole si sfideranno nella realizzazione di cocktail internazionali. Una terza sfida, il **concorso Arazzo**, è **aperta a tutti e metterà alla prova creatività e tecnica dei partecipanti che dovranno realizzare un cocktail utilizzando ingredienti a sorpresa svelati solo a inizio gara**. Il pubblico potrà assistere liberamente agli eventi dell'intera **giornata che si svilupperà dalle 10,00 alle 19,00**. I vincitori del concorso aperto a tutti e della competizione rivolta alle scuole alberghiere riceveranno un **prestigioso premio dall'azienda Martini-Bacardi: 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. Numerosi gli altri **sponsor presenti, tra cui Campari, Nespresso, Fabbri e Branca, che offriranno anche al pubblico presente degustazioni e gadget**.

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, dove gli spazi vengono sapientemente trasformati per ospitare eventi di diversa natura. **La hall che ospiterà l'evento è uno spazio di quasi 400 metri quadri, utilizzato per serate musicali, matrimoni e feste**. Parte dell'evento si svolgerà anche negli spazi esterni dell'hotel, dove installazioni di arte contemporanea originali creano un'atmosfera informale ma chic.

Le informazioni sui concorsi previsti il 3 maggio, il programma della giornata e dei momenti di intrattenimento, sono pubblicati sul sito ufficiale dell'A.B.I. www.abiprofessional.it. Per conoscere gli spazi della location MooM Hotel consultare il sito www.moomhotel.it. E' necessario inviare la propria richiesta di iscrizione al concorso Arazzo scrivendo una mail all'indirizzo schiavisara70@gmail.com

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
Telesettelaghi - tg sette	2 mag 2017	Moomtender			0,0		1



Ritaglio non disponibile

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.indexwine.it	29 apr 2017	Moomtender			0,0		1



Al MooM Hotel si votano il miglior barman d'Italia...

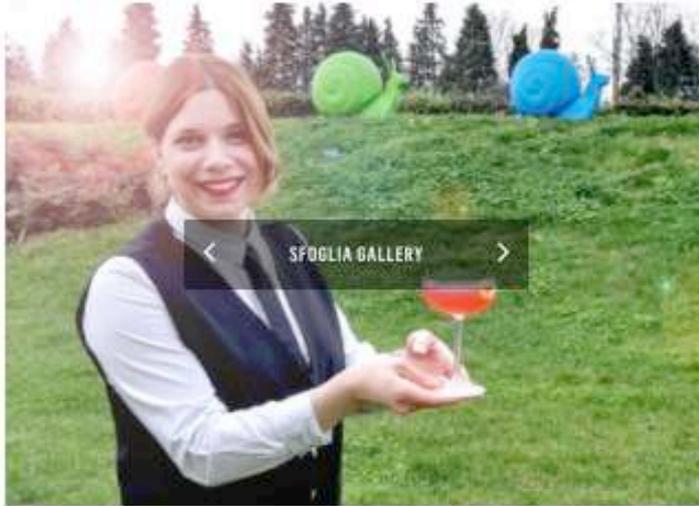
L'appuntamento è il 3 maggio al MooM, eco hotel di lusso alle porte di Milano, dove andranno in scena tre diverse gare In u...

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTI	INDICE	CM	PAG.
www.vanityfair.it	5 mag 2017	Moomtender	90.000	Elab. dich.	3,9		2

La ricetta del Cosmosweet, dolce ma strong

1/2

5 MAY, 2017
di NICOLE
CAVAZZUTI



Che sia trendy non c'è dubbio. Che sapore e colore conquistino le donne neppure. La novità è che il Cosmopolitan, il cocktail amato dalla Carrie Bradshaw di *Sex & the City* e da Madonna, in questa rivisitazione con l'Amaretto di Saronno è ancora più goloso. Ecco la ricetta

Cosa ci vuole per rendere memorabile una cena tra amiche? Poco! Basta un cocktail creativo e raffinato (nel segno dei brindisi delle protagoniste di *Sex in The City*), come il **Cosmosweet**, una variante del *Cosmopolitan* creata da **Roberta Zagordo**, barlady dell'eco hotel *MooM* di Olgiate Olona. È un drink «femminile», rosa e dolce, ma non leggero. Anzi. Da questo punto di vista si può paragonare al *Martini Cocktail* (che invece è tipicamente maschile, ricordate *James Bond*?). Insomma, se uno è poco, due sono troppi.

Ma partiamo dalle origini: il *Cosmopolitan* è molto di più del cocktail di *Sex & the City*. La sua storia è molto più antica, seppur non chiarissima. Già, perché il mondo della mixability pullula di leggende, falsi miti ed epici barman che si contendono la paternità dei drink.

Una delle prime apparizioni del *Cosmopolitan* parrebbe risalire al 1927: più fonti riportano che il barista scozzese *Harry MacElhone* avesse chiamato così un drink a base di whisky, vermouth, punch svedese e vodka. Insomma: stesso nome, ma ricetta lontanissima da quella che conosciamo oggi. Che, invece, probabilmente è nata nel 1934: si narra di un drink con triple sec, sciroppo di lampone e succo di limone, ma con il gin al posto della vodka.

Dalla storia alla cronaca: a rilanciare il *Cosmo*, a metà anni Ottanta, è stata *Cheryl Cook*, barlady di un locale di South Beach, in Florida. E di certo oggi il classico *Cosmopolitan*, amato da **Madonna** e dalla mitica **Carrie Bradshaw** di *Sex & the City*, è probabilmente il drink preferito dalle donne di tutto il mondo.

TOP STORIES



TREND

Mini tatuaggi da orecchio come le star
di ANTONELLA ROSSI



ABBIGLIAMENTO

500 (e più) spose dalla Spagna
di MARGHERITA CALABI



VANITY FAIR

Capelli fragili: rinforzati naturalmente

VANITY FAIR per BOTANICALS

Come si fa? Facile. Il **Cosmopolitan** (originale) si prepara in uno shaker riempito di ghiaccio con 40 ml di vodka, 15 ml di Cointreau (o Triple Sec), 30 ml di succo di cranberries e 15 ml di succo di lime, si serve in una coppetta Martini e si decora con una scorza di limone. Ma veniamo alla variante, il **Cosmosweet**, il twist del **Cosmopolitan** creato dalla barlady **Roberta Zagordo** dell'eco hotel di lusso *MooM* ad Olgiate Olona (Va). La ricetta è simile, ma al posto del Cointreau (o del Triple Sec) si utilizza l'Amaretto di Saronno.

Roberta Zagordo che cosa caratterizza il suo *Cosmosweet*?

«È un cocktail riconoscibile, colorato, dalla forte personalità. Come il *Cosmopolitan* è femminile, sensuale e chic, ma ha una gradazione alcolica abbastanza elevata e non va quindi preso alla leggera. Per farla breve, è un drink insolito che coccola palato, vista e olfatto».

Quando degustarlo?

«Il *Cosmosweet*, così come il *Cosmopolitan*, è un cocktail indicato sia come pre dinner sia come after dinner. Tuttavia come aperitivo può essere un po' strong, mentre dopo cena è sempre perfetto».

Il bicchiere ideale per il *Cosmosweet*?

«Va servito rigorosamente in coppetta Martini. Se volete ottenere un effetto scenografico, potete usare anche una doppia coppetta».

LA RICETTA (guardate la nostra gallery per seguire passo per passo la preparazione)

Ingredienti

- 40 ml di vodka
- 15 ml di Amaretto di Saronno
- 30 ml di succo di cranberries
- 15 ml di succo di limone

Ghiaccio

Preparazione

Colmate di cubetti di ghiaccio bicchiere e shaker per raffreddarli. Inserite nello shaker gli ingredienti: vodka, Amaretto di Saronno, succo di cranberries e succo di limone. Shakerate e servite in coppetta. Decorate con una fettina di limone o di lime.

mini cataloghi da vestire
come le star
di ANTONELLA ROSSI



ABBIGLIAMENTO

500 (e più) spose dalla Spagna
di MARGHERITA CALABI



VANITY FAIR

Capelli fragili: rinforzati naturalmente

VANITY FAIR per BOTANICALS

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.varesenews.it	5 mag 2017	Moomtender	4.000	Elab. Alexa	0,1		2

La migliore barman d'Italia è una barlady

1/2

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

Flamma Azzurra
Tua da 18.950

Danonina
La pensione

Sconfiniti I la
Liberati del

Pubblicità 4w



Si è svolta il 3 maggio la finale del concorso nazionale barmen organizzata da A.B.I. 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 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.

Villaggio Albatros Puglia

Sconto del 20% fino al 9 Luglio e fino a 3 Bambini

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.

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.

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.italiaatavola.net	5 mag 2017	Moomtender	2.000	Elab. dich.	0,0		2

Concorso Abi Professional Il miglior cocktail è di Irene Deiara

1/2

Primo Piano del 04 Maggio 2017 | 18:16

L'Associazione si è riunita nel consueto convegno annuale durante il quale i barman hanno discusso sul tema del bere bene, ma soprattutto responsabile ed informato tra gradazione alcolica, calorie e ingredienti. Poi i concorsi con quello nazionale che se lo è aggiudicato Irene Deiara del Dinus Cocktail Wine Bar di Arnad



Un'Associazione in salute, ricca di motivazioni e con un piano strategico ben definito. Il 3° convegno nazionale **Abi Professional** (Associazione barmen italiani), che si è celebrato all'Hotel Mo.Om. di Olgiate Olona (Va), è stato un momento di aggregazione importante. «Il numero di soci -ha commentato il presidente **Ernesto Molteni** - è raddoppiato in un anno, da quando si è insediato il nuovo consiglio. Oggi siamo 300 professionisti. Pur essendo un'Associazione nuova (è nata nel settembre 2014, ndr), stiamo già impostando rapporti costruttivi con il mondo delle aziende. Tra i nostri obiettivi a breve, stabilire le regole del bere moderno e consapevole. Siamo stati infatti primi a etichettare i cocktail per fornire al consumatore, oltre al dosaggio degli ingredienti, gradazione, quantità di alcol in grammi e kilocalorie. Una vera scheda della consapevolezza».



Irene Deiara

Abi Professional vuole inoltre fare dell'associazionismo un reale punto di forza, consapevole che il confronto è uno stimolo alla crescita professionale.

«L'organizzazione di concorsi ed eventi - ha puntualizzato Molteni - è un aspetto fondamentale per quanto riguarda la crescita e la formazione. Siamo una struttura aperta a tutti, anche ai barmen indipendenti». Parole confermate dal grande afflusso di iscritti alle competizioni andate in scena nell'ambito della due giorni di meeting. In pedana gli allievi delle scuole alberghiere e i professionisti di tutte le associazioni o gestori di locali non associati che si sono cimentati nel concorso Arazzo, creando cocktail al momento solo con un ventaglio di prodotti definito.

Momento clou della giornata la sfida tra i 17 finalisti del 2° Concorso nazionale Abi Professional. «Hanno espresso la loro creatività nella categoria Fancy Cocktail - ha spiegato Molteni - dando vita a un drink inedito con i prodotti di ben 23 aziende sponsor. La giuria, composta da Ezio Falconi, Fabrizio Della Valle e Andrea Balleri, ha valutato anche il Food Pairing, tendenza emergente che prevede l'abbinamento di un drink a un prodotto food di eccellenza».

Su questo fronte il concorso ha visto impegnati barmen di alta caratura, abili anche nell'esprimere una vocazione da chef tutt'altro che scontata. «Siamo un'Associazione di professionisti per i professionisti - ha commentato il presidente onorario Umberto Caselli - che sa interpretare al meglio ogni dimensione del bere miscelato».



Le classifiche

Concorso nazionale Abi Professional

1. Irene Deiara (Dinus Cocktail Wine Bar, Arnad, Aosta)
2. Giuseppe Rizzo (Bar Pandora, Taranto)
3. Christian Olivari (Gentlemen's, Arluno, Mi)

Concorso Arazzo

1. Valerio Vitiello
2. Juliana Socia
3. Renzo Bussi

Concorso scuole alberghiere

1. Lorenzo Celia (Istituto Carlo Porta, Milano)
2. Luca Martinone (Istituto E. Maggia, Stresa, Vb)
3. Alessandro Panaino (Istituto Pietro Verri, Busto Arsizio, Va)

Prima scuola classificata: Istituto Carlo Porta di Milano

TESTATA

www.ilgiorno.it

DATA USCITA

4 mag 2017

SOGGETTO

Moomtender

LETTORI

17.623

FONTE

Audiweb

INDICE

0,3

CM PAG.

2

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

1/2

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

di FABIO FLORINDI

Ultimo aggiornamento: 4 maggio 2017



La kermesse olgiatese con i migliori barman d'Italia

3 min



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 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 Barmen (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. Invece 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**. La vincitrice del concorso nazionale ha ricevuto diverse bottiglie di pregio dagli sponsor, una coppa e una medaglia d'oro oltre a un weekend offerto dal MooM Hotel presso la sua struttura. Il vincitore del concorso Arazzo ha invece ricevuto come premio dall'azienda Martini-Bacardi 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 cocktail.

A una manifestazione come questa non potevano mancare gli sponsor, tra cui, oltre quelli già citati, Campari, Nespresso, Fabbri e Bionda, 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».

TESTATA	DATA USCITA	SOGGETTO	LETTORI	FONTE	INDICE	CM	PAG.
www.indexwine.it	29 apr 2017	Moomtender			0,0		2



Al MooM Hotel si votano il miglior barman d'Italia e il cocktail più sorprendente

▲ Pubblicato da indexwine_redazione In Eventi il 29 aprile 2017

Segui @indexwine



Villaggio Albatros Puglia
Albatros Resort

Sconto del 20%
fino al 9 Luglio e
fino a 3 Bambini
0/13 anni Gratis



L'appuntamento è il 3 maggio al MooM, eco hotel di lusso alle porte di Milano, dove andranno in scena tre diverse gare.



In una giornata di eventi aperti al pubblico, sarà eletto il miglior barman d'Italia, premiato l'istituto alberghiero che ha preparato il cocktail internazionale perfetto e infine un premio per il cocktail più buono realizzato nell'ambito del concorso aperto a tutti. L'A.B.I. Professional, Associazione Italiana Barman, organizza mercoledì 3 maggio presso il MooM Hotel, boutique hotel a impatto zero a Olgiate Olona, a pochi chilometri da Milano, la terza edizione del concorso nazionale barman.

L'evento è aperto al pubblico e vedrà i finalisti delle diverse selezioni regionali A.B.I. sfidarsi nella realizzazione di un cocktail, una creazione unica, che possa sorprendere la giuria, composta da membri A.B.I. Professional e da esperti del settore. Il primo classificato, oltre al premio offerto dall'A.B.I., vince un weekend omaggio presso il MooM Hotel. L'iniziativa prevede anche una competizione dedicata agli studenti delle scuole alberghiere del Nord Italia che hanno aderito all'iniziativa. Le scuole si sfideranno nella realizzazione di cocktail internazionali.



Una terza sfida, il concorso Arazzo, è aperta a tutti e metterà alla prova creatività e tecnica dei partecipanti che dovranno realizzare un cocktail utilizzando ingredienti a sorpresa svelati solo a inizio gara. Il pubblico potrà assistere liberamente agli eventi dell'intera giornata che si svilupperà dalle 10,00 alle 19,00. I vincitori del concorso aperto a tutti e della competizione rivolta alle scuole alberghiere riceveranno un prestigioso premio dall'azienda Martini-Bacardi; 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. Numerosi gli altri sponsor presenti, tra cui Campari, Nespresso, Fabbri e Branca, che offriranno anche al pubblico presente degustazioni e gadget.

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, dove gli spazi vengono sapientemente trasformati per ospitare eventi di diversa natura. La hall che ospiterà l'evento è uno spazio di quasi 400 metri quadri, utilizzato per serate musicali, matrimoni e feste. Parte dell'evento si svolgerà anche negli spazi esterni dell'hotel, dove installazioni di arte contemporanea originali creano un'atmosfera informale ma chic.



Le informazioni sui concorsi previsti il 3 maggio, il programma della giornata e dei momenti di intrattenimento, sono pubblicati sul **sito** ufficiale dell'A.B.I. Per conoscere gli spazi della location MooM Hotel consultare il **sito** . E' necessario inviare la propria richiesta di iscrizione al concorso Arazzo scrivendo una mail all'**indirizzo** . Mercoledì 3

maggio Concorso nazionale barmen MooM Hotel -via S. Francesco d'Assisi 15, Olgiate Olona (Va) Ore 10 - 19

Il 2 e il 3 maggio si tiene presso gli spazi del MO.OM, elegante hotel 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 riservato alla riunione dei membri dell'esecutivo e ai soci. Mercoledì 3 maggio la giornata è 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 potranno sfidarsi 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.

aprile 2017