

A.I.B.E.S 1949 – E sai cosa bevi
Associazione Italiana Barmen e Sostenitori
Via Baldissera n° 2
20129 Milano Tel. 02/29401685 aibes@aibes.it



Si è svolto a Sanremo dal 3 al 6 novembre 2008 presso il Palafiori di il 59° Convegno Nazionale Aibes.

Evento è stato suddiviso in due momenti le giornate del 3 e del 4 dedicate al convegno e quelle del 5 e del 6 al concorso nazionale.

59° Concorso Nazionale Aibes

Nella sfida fra i migliori bartender italiani si affermano Ursula Chioma e Silvano Evangelista, rispettivamente barman dell'anno e rappresentante per l'Italia al concorso mondiale Iba del 2009

Grande successo per il 59° Congresso Nazionale Aibes, che ha visto la presenza di 500 barman e 2.500 visitatori, oltre ad autorità e giornalisti di settore.

Il Congresso Nazionale è l'appuntamento annuale nel corso del quale i professionisti del bartending italiano si incontrano per confrontarsi su temi che riguardano la tecnica, la merceologia, le tendenze del bere miscelato.

Barman che nel tempo hanno fatto la storia della professione si sono incontrati con i grandi professionisti di oggi e con i giovani che si stanno affacciando a questo affascinante lavoro.

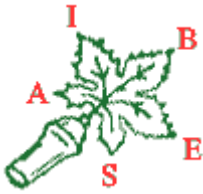
Novità del congresso 2009 l'organizzazione da parte di Aibes in collaborazione con le Aziende sponsor di alcuni Master dedicati alle novità mondiali del beverage.

Masere molto seguiti ed apprezzati dal pubblico sia Aibes che non, con over booking tutti i giorni.

Cuore del Congresso, come tutti gli anni, sono state le competizioni, che hanno visto la sfida fra 125 bartender selezionati in un anno di gare a livello regionale nelle 17 sezioni Aibes.

Si è aggiudicato il titolo di vincitore del concorso, con il punteggio assoluto più alto nella categoria Free, la più prestigiosa riservata a barman e capibarman, Silvano Evangelista, della sezione Lombardia con il drink Lucia. Il barman, che lavora al Leading Hotel Villa La Massa di Firenze, è quindi colui che rappresenterà Aibes al





A.I.B.E.S 1949 – E sai cosa bevi
Associazione Italiana Barmen e Sostenitori
Via Baldissera n° 2
20129 Milano Tel. 02/29401685 aibes@aibes.it



concorso mondiale Iba (l'organizzazione che raggruppa le associazioni di bartender di tutto il mondo) che si terrà a Berlino nel 2009.

Il premio "Miglior barman dell'anno" invece, viene conteso fra i 34 concorrenti della categoria Free che sostengono un test scritto e un colloquio in lingua inglese. Detentrici del trofeo, quest'anno è la barlady Ursula Chioma, della sezione Marche – Abruzzo – Molise, che lavora all'Hotel Cristallo Palace di Cortina d'Ampezzo, con il drink Rock'n Soul.

Categoria Flair

1° classificato

Cristian Salis Sezione Sardegna, con la ricetta My Dream, che rappresenterà l'Italia al Mondiale di Berlino il prossimo anno, il quale lavora presso il Papallero Wine Brunch Bar

Premio Angelo Zola

Riservato ai giovani Barman fino a 28 anni, i quali oltre alla prova pratica devono superare anche un'esame teorico e scritto Francesco Cione Sezione Lombardia, il quale lavora al mitico Hotel Cipriani di Venezia, ricetta del vincitore Sanremo Sling

Categoria Frozen,

riservata agli Aspiranti, vede al primo posto Dell'Olio Giovanni con la ricetta Mismao, posto di lavoro Switch di Risceglie

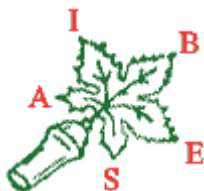
Categoria Emergenti

Riservato ai corsisti Aibes, Bertozzi Erik, Sez. Emilia Romagna Rep. San Marino

Altra novità inserita nel concorso il premio a squadre dove tutti le sezioni partecipavano con i propri concorrenti facendo classifica con il singolo punteggio sommato tra loro, prima squadra classificata la Sezione Lombardia, che si porta a casa 5 Week-end valido per 2 persone in una struttura alberghiera del gruppo Metha Hotel.

Ciliegina sulla torta il 1° Flair Competition Monin, premio istituito dall'azienda Monin in esclusiva per la categoria Flair, il quale viene aggiudicato con una sfida a 2 tra i concorrenti che hanno realizzato il punteggio più alto nel gusto alla presentazione del proprio drink, finalisti Gianmario Barlocco Sez. Lombardia e Carmine Nasti Sez. Campania, risulti vincitore Carmine Casti con il drink Uppercup, posto lavoro American bar Chandelier, Napoli.





A.I.B.E.S 1949 – E sai cosa bevi
Associazione Italiana Barmen e Sostenitori
Via Baldissera n° 2
20129 Milano Tel. 02/29401685 aibes@aibes.it



Le ricette:

Lucia

Silvano Evangelista

1,5 cl di Smirnoff Black n. 55 di Diageo Italia

1,5 cl di Maraschino Stock

1,5 cl di Bols Crème de Banana di Maxxium Italia

1,5 cl di Mixybar Orzata Fabbri 1905

9 cl di Ananas frullato

Rock'n Soul

Ursula Chioma

30 di Grey Goose L'Orange, Martini & Rossi

2,0 cl Midori, Campari Italia

1,0 cl Bacardi Apple, Martini & Rossi

1,5 cl De Kuyper Peach Tree, Pernod Ricard Italia

1,5 cl succo di limone

5,0 cl centrifugato di ananas

1,0 cl sciroppo Banana Verde Monin, Velier

My Dream

Salis Cristian

2,5 cl Sky Vodka, Campari Italia

2,5 cl Midori, Campari Italia

2,5 cl Malibù Liqueur, Pernod Ricard Italia

2,5 cl Sciroppo banana gialla Monin, Velier

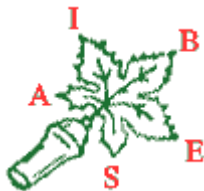
4,0 cl Minute Maid ananas, Coca Cola Italia

6,0 cl Sour Mix

Mela, ciliegina

Shaker





A.I.B.E.S 1949 – E sai cosa bevi
Associazione Italiana Barmen e Sostenitori
Via Baldissera n° 2
20129 Milano Tel. 02/29401685 aibes@aibes.it



Sanremo Sling
Francesco Cione

5 Lychee fresco

3 cucchiaini zucchero di canna "Sugarville", Toschi Vignola

Gocce Brugal Anejo, Velier

Gocce Fee Brothers Peach aromatics bitter, Velier

4,5 cl Bitter Camauri, Campari Italia

3,0 cl Fever Tree Lemon, Velier

6,0 cl Succo Melograno

Mismao

Dell'Olio Giovanni

2,0 cl Havana Club 3 Anos, Pernod Ricard Italia

2,0 cl Midori, Campari Italia

1,0 cl Sciroppo Kiwi, Toschi Vignola

3,0 cl Banana fresca

7,0 cl Succo mela verde

Uppercup

Carmin Nasti

2,0 cl Bacardi Carta Blanca, Martini & Rossi

1,5 cl Aperol, Campari Italia

1,5 cl Liquore pesca Isolabella Mix, Ilva Saronno

5,0 cl Carlo Gancia Rosè Integral Metodo Classico Brut, F.lli Gancia & C

1,5 cl Sciroppo Lampone Monin, Velier

Angelo Borrillo

Vice Presidente Aibes

Resp. Ufficio Stampa Nazionale

GIANCARLO PASTORE

