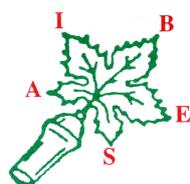


**Ringrazio AIBES per il gentile invito
Giancarlo Pastore Direzione CIPAS™ Stresa**

Augurando un florido futuro

**Non importa avere, l'importante è dare e quando dai con il cuore dal
tuo cuore ricevi quell'emozione che ti consente di dire "ho ricevuto
anch'io"!**

Convegno Nazionale Aibes 2007



Riccione simbolo del turismo italiano nel mondo ha ospitato quest'anno l'evento Aibes per eccellenza, il Convegno Nazionale 2007 si è aperto lunedì 5 novembre al Centro Congressi dell'hotel Le Conchiglie di Riccione. Dopo un inizio riservato come sempre alle riunioni ufficiali e all'Assemblea nazionale, da mercoledì 7 i riflettori si sono puntati sulle gare. I professionisti, saliti sul podio durante i rispettivi concorsi regionali, si sono ritrovati per presentare i propri drink e conquistare l'ambito titolo di campioni. Compito non facile vista la severità dei giudizi che da sempre caratterizza i concorsi Aibes dove, accanto alla giuria degustativa, anche l'aspetto tecnico valutato dai Consiglieri svolge un ruolo importante. Ma, gara a parte, il Convegno Nazionale Aibes riveste per l'Associazione e i Soci un significato più ampio. E' l'occasione per ritrovarsi, pur provenendo da regioni distanti tra loro, un momento di confronto tra colleghi, la possibilità per i più giovani di conoscere alcuni dei barman illustri che hanno fatto la storia dell'Aibes e che mai mancano come ospiti graditi all'appuntamento.

La presenza dei Soci Sostenitori consente il contatto diretto con gli uomini delle aziende che sostengono il lavoro dell'Associazione garantendo lo svolgimento degli eventi.

La sezione Emilia Romagna- Rep. di San Marino, che ha fortemente voluto questo incarico, ha fatto ogni sforzo perché il Nazionale riuscisse al meglio. Il Consigliere Angelo Borrillo, il fiduciario PierLuigi Mazzali, i vice fiduciari di sezione e tutto il gruppo di lavoro hanno lavorato duramente coinvolgendo anche le istituzioni, che per altro hanno risposto favorevolmente. Sia Rimini che Riccione, i sindaci, la provincia stessa, hanno riconosciuto l'importanza di ospitare un convegno di queste dimensioni, legato alle tradizioni di ospitalità e accoglienza che caratterizzano il turismo romagnolo. Gli stessi operatori del territorio che da sempre si impegnano per il successo della riviera si sono attivati per accogliere al meglio le delegazioni.

Giovedì 8 novembre al termine dei volteggi spettacolari del Flair, la premiazione ha riservato anche quest'anno belle sorprese. Prima delle proclamazioni ufficiali infatti l'ufficio stampa Aibes ha stupito tutti con un fuori programma dedicato a due personaggi decisivi all'interno dell'Associazione. A sorpresa è intervenuta la bellissima Denny Mendez, che ha simpaticamente scherzato sul palco e consegnato il premio alla carriera al presidente Camillo Bosco, in riconoscimento ai tanti anni di lavoro come capo barman, riferimento per giovani aspiranti. Il premio, uno shaker a forma di faro, indica proprio l'importanza di "illuminare" le giovani promesse del banco bar. Un premio anche per il presidente dei Soci Sostenitori, Danilo Bellucci, personalità significativa da trent'anni per l'Aibes, legame fondamentale tra i professionisti dell'associazione e le aziende; un

“mondo” in pietra per ricordare, come ha sottolineato Oscar Cavallera, la grande capacità di comunicazione di Bellucci e gli anni dedicati al mondo del beverage con spirito aperto e vivace.

Dopo il momento di emozione, le proclamazioni dei vincitori hanno concluso la lunga e intensa giornata di gara. Da quel momento in poi solo divertimento per tutti, grazie all’infaticabile Borrillo che non solo ha incollato al cielo gli sguardi di tutti con uno spettacolo pirotecnico, ma ha suggestivamente “imbiancato” l’ingresso dell’hotel con una nevicata inattesa.

Classifiche

Barman dell’anno

Andrea Francardi sez. Toscana

Miglior punteggio assoluto per concorso mondiale

Giovanni Di Somma

Categoria Emergenti

1° Luca Costiero sez. Veneto Trentino Alto Adige

2° Paola Sponza Sez. Friuli Venezia Giulia

3° Roberto Marioli – Sez. Sanremo

Categoria Sparkling

1° Stefano Amato Hotel Villa Cimbrone – Ravello

Maddy

2,0 cl Keglevich Exotic mango e maracuja – Stock

2,0 cl Bols crema di banana – Maxxium Italia

1,5 Mixybar lampone- Fabbri 1905

3,5 frullato d’ananas centrifugato

6,0 Prosecco di Conegliano Doc Cuvee Brut – Carpenè Malvolti

decorazione: carota, rapa bianca, mango, ribes rosso, fogliolina d’ananas

2° Eleonora Partenza Ristorante Villa Amelia – San Benedetto del Tronto

3° Vincenzo Pentassuglia Bar Casinò Montecarlo

After Dinner

1° Franco Cruder Apen Bier – Tarcento

Mozart

3,5 cl Moka 31 – Varnelli

1,0 cl Mandarinetto Isolabella – Illva

2,0 De Kuyper crema di banana – pernod Ricard

0,5 Bols Vacilla – Maxxium Italia

decorazione Kumquat , uva

2° Simone Orlandini Il Calidario centro benessere - Venturina

3° Francesco Tota Grand Hotel Beau Rivage - Menaggio

Fancy

1° Giovanni Di Somma/ Rita Russo

Picasso café Hotel Leonessa – Volla/ Pasticceria Didato

Di dato e di fatto

2,0 cl Skyy vodka – Campari

2,0 cl Caffetto liquore al caffè – Arnolfini

1,0 cl Bols Peppermint White – Maxxium

1,0 cl Liquore liquirizia Amarelli – Borsci

1,5 cl Sheridan’s – Diageo

4,0 cl gelato caramel – latte

decorazione: mela, arancia, zuccina, liquirizia , menta

2° Andrea Francardi / Aleski Andrea

Fonteverde Natural Spa Resort – San Casciano dei Bagni

3° Patrizia Maniero /Daniele Strazzabosco

American bar Bounty – Thiene/ Celeste catering Venegazzù (Tv)

Premio Angelo Zola

Francesco Iglia – Sez. Toscana



Miglior decorazione
Giovanni Di Somma / Rita Russo Sez Campania

Flair
1° Alessandro Mas sez. Campania
2° Gabriele Chiozzi sez. Marche Abruzzo Molise
3° Maria Grazia Licarsi Sez. Lombardia

In occasione del Convegno Nazionale i Soci Sostenitori hanno assegnato come sempre il premio per il Fiduciario dell'anno dedicato alla simpatia e all'impegno di chi ha il compito difficile di gestire una sezione. Per il 2007 Fiduciario dell'anno è stato proclamato PierLuigi Mazzali per la sezione Emilia Romagna - Rep. San Marino.



Convegno nazionale A.I.B.E.S. 2007

Riccione, 7/9 Novembre

Programma

Mercoledì 7 Novembre

Ore 8,30	Esame scritto cat. "Miglior barman dell'anno"
	Esame scritto e orale cat. "Premio Angelo Zola"
Ore 8,30	Concorso Emergenti – cocktail classico I.B.A.
	Concorso Aibes Domani cat. "Sparkling"
Ore 11,00	Premio Angelo Zola cat. Fancy
Ore 12,30	Aperitivo e lunch
Ore 15,00	Concorso Fancy
	Concorso after dinner
	"Caffè Any Time"
Ore 17,00	"Decoration Show"
Ore 20,30	Aperitivo e dinner

Giovedì 8 Novembre

	Prima colazione
Ore 9,00	Escursione per signore, soci e ospiti
Ore 9,00	Riunione Consiglio
Ore 10,00	Riunione Consiglio e Soci Sostenitori
Ore 12,30	Lunch per Consiglio e Soci Sostenitori
Ore 15,00	Concorso Flair
	"Caffè Any Time"
Ore 19,00	Premiazioni
Ore 21,00	Aperitivo e dinner di Gala

Venerdì 9 Novembre

	Prima colazione
	Rientro alle proprie sedi

Hotel Centro Congressi Le Conchiglie
Via Gabriele D'Annunzio 227
Riccione



PREMIAZIONI vincitore Flair con Rita Lodolo- Gancia



Premio Gancia per il vincitore categoria Sparkling



Marianna Montorsi e Presidente premiano vincitore "Angelo Zola"



Premio Fazi Battaglia per coppia vincitrice Fancy



Edi Romano premia vincitore After Dinner



Andrea Francardi Barman dell'anno 2007







Cordialmente Giancarlo Pastore
Ringrazio AIBES per il gentile invito.

