BarTales

Speciale Roma Bar Show 2022

SUPPLEMENTO AL N. 1 | ANNO X | AGOSTO-SETTEMBRE 2022

ROMA BAR SHOW 2022

"We are a nation" questo è stato il leit-motiv di Roma Bar Show 2022. Dopo due anni di rinvii e speranze causa emergenza sanitaria, la seconda edizione di Roma Bar Show era un evento molto atteso da tutto il bartending e la spirit industry nazionale ed estera. L'esordio del 2019 era già stato un successo senza precedenti nel settore degli eventi specializzati e le aspettative sulla kermesse italiana dedicata al beverage trade professionale erano molto alte.

Anticipato o posticipato a maggio, che dir si voglia, Roma Bar Show ha scommesso sul clima della dolce primavera romana annunciando il suo svolgimento nei giorni 30 e 31 maggio in quella che

sembra essere sempre più la sua sede ideale, il maestoso Palazzo dei Congressi di Roma EUR.

La seconda edizione ha mantenuto i tratti identitari: spiccato profilo internazionale, contenuti esperienziali, ospiti internazionali, un interessante programma di educational, tasting room e seminari tematici, atmosfera conviviale e divertimento. Roma ha dimostrato la sua ospitalità accogliendo migliaia di bartender che l'hanno animata riempiendo bar, ristoranti, e hotel. In città l'evento è stato divulgato con una campagna pubblicitaria che ha coinvolto i trasporti pubblici, radio e tv locali, eventi collaterali di lifestyle ricevendo finanche il patrocinio comunale.

Importante il lavoro svolto dall'ufficio

stampa e comunicazione di RBS che ha coinvolto circa 170 giornalisti accreditati da tutto il mondo, gli organizzatori di altri bar show europei, relatori e speaker internazionali, promosso l'evento e i suoi protagonisti per tutto l'anno.

La città si è lasciata coinvolgere offrendosi come palcoscenico ideale per una serie di eventi collaterali e attività presentati per la prima volta e in forma esclusiva. Un'atmosfera coinvolgente ha animato le aree cittadine nelle quali l'organizzazione di RBS 22 e i brand partecipanti avevano pianificato le attività.

Ancora una volta Roma Bar Show è uscito dalle eleganti sale del palazzo e

ha offerto, come palcoscenico dal quale discutere, animare e presentare tematiche e trend futuri, la città eterna. Roma Bar Show è stato tutto questo, ma, prima di tutto, la celebrazione di un momento che l'industry nazionale attendeva da tanto tempo per ritrovarsi, conoscersi, incontrare nuovi colleghi e brand, tornare a condividere progetti, e, soprattutto, divertirsi celebrando la figura del bartender che oggi si è molto evoluta con nuove competenze.

La due giorni romana è stata preceduta da RBS On Tour, una iniziativa che gli organizzatori hanno lanciato nei mesi precedenti per promozionare l'evento ro-

mano e “scaldare i motori”. Milano, Verona, Firenze, Napoli, Catania e Bari sono state le città italiane interessate da un programma itinerante che ha animato i più importanti cocktail bar e la bartending scene locale con guest internazionali ed educational supportati dai brand più rappresentativi.

I bar delle città interessate e le loro comunità di bartender hanno partecipato attivamente all’iniziativa. La parola d’ordine era “ritrovarsi” e così è stato. Durante le giornate di RBS On Tour sono stati presentati idee e trend, talk appassionati sui temi del bartending, tutto ha contribuito ad alimentare le aspettative dell’evento finale che è stato la naturale conclusione del tour.

I numeri della prima edizione erano già importanti ma quelli di RBS 22, seppur attesi con grandi aspettative, hanno superato qualsiasi previsione. Quasi duecento aziende in rappresentanza di migliaia di brand hanno occupato i due piani, il piazzale di ingresso e finanche tutta la terrazza panoramica del Palazzo dei Congressi.

Nei due giorni il Palazzo è stato animato da quasi 12.000 presenze che sono affluite tra i corridoi dei saloni colmi di stand accoglienti, opulenti, elegantissimi, in alcuni casi giganteschi, tanto che non è

stato possibile accogliere tutte le richieste di partecipazione pervenute.

Quest'anno la bartending industry celebra il Negroni come il drink più bevuto dal mondo, un simbolo del lifestyle italiano.

Roma Bar Show ha omaggiato il made in Italy dedicando un'ala della rassegna esclusivamente ai produttori italiani di liquori e distillati che hanno fatto la storia della spirit industry. Piazza Italia è stata la ribalta dalla quale molti produttori italia-

ni esordienti a RBS si sono presentati al grande pubblico. È stato il momento per rinsaldare vincoli di amicizia con i bartender, per crearne di nuovi e presentare le novità.

Piazza Italia è stata animata da tante realtà che costituiscono la genesi della liquoristica italiana, messi insieme, una forza molto penetrante sul mercato. Nessuno ha voluto mancare all'appuntamento organizzato da quattro nomi conosciuti del settore e dei network alle loro spal-

le: Leonardo Leuci e The Jerry Thomas Project, Andrea Fofi e Roma Whisky Festival, Fabio Bacchi e Bartales Magazine, Giuseppe Gallo e Italspirits.

Ancora una volta la kermesse romana ha centrato in pieno il suo obiettivo e innalzato Roma a capitale della bar industry nazionale. Con Roma Bar Show la città ha aperto la stagione degli altri eventi europei di settore di Berlino, Londra, Atene e delle altre capitali mondiali.

I contenuti didattici e informativi di RBS 22 sono stati molti ma non sono mancati anche gli aspetti ludici, che, come al solito, sono quelli che hanno fatto la differenza. Le terrazze del maestoso Palazzo dei Congressi hanno ospitato il party di chiusura con un concerto di Roy Pacis organizzato da Organics by Red Bull.

Uno dei momenti più coinvolgenti è stato offerto sicuramente dai Branca Barback Games organizzati da Nicola Olianas di Distillerie Branca, il cui spirito di partecipazione ha generato un tifo da stadio tra il pubblico che incitava i partecipanti.

Tre cocktail competition hanno animato la capitale in diverse location. Tra queste Art of Italicus che si è svolta alla vigilia dell'evento in un hotel della capitale.

Il primo giorno si è tenuta Spirito Italiano Grappa Cocktail Competition con la partecipazione di otto distillerie, il giorno successivo la finale italiana di Diageo Reserve World Class che ha visto trionfare il giovane bartender partenopeo Vincenzo Pagliara.

E poi il Mexican Village con la sua atmosfera festaiola, le secret room, i grandi seminari ospitati sul main stage del teatro interno al Palazzo dei Congressi. Quello che segue è un approfondito report su quello che abbiamo visto durante RBS 22.

NELLA FOTO IN ALTO IAN BURRELL E LUCA GARGANO. QUI SOPRA JEFF BERRY.

Intanto il team di RBS è proiettato sulla prossima edizione le cui date sono già state annunciate: il 29 e 30 maggio 2023.

La macchina organizzativa si è già messa in moto.

PIAZZA ITALIA

L'area dedicata ai brand italiani è stata una delle novità di questa edizione di RBS 22. La liquoristica italiana sta vivendo un momento molto importante sul mercato e la sua grande tradizione si esprime attraverso liquori, distillati, ma anche sodati che si presentano con nuove declinazioni di gusti sempre più interessanti.

Piazza Italia è stata una galassia italiana nella quale i bartender hanno potuto incontrare i diretti produttori e gli esponenti delle famiglie fondatrici. Da ciò che abbiamo visto possiamo dire che i due anni di pandemia hanno spinto le aziende a studiare e sperimentare nuovi prodotti.

Bevande Futuriste, JGasco, Plose, Natys sono brand molto attivi nel settore sodati e puntano a una penetrazione di mercato sempre più diffusa e performante. A loro vantaggio giocano semplicità di utilizzo e una sempre maggiore versatilità in miscelazione. Fonte Plose ha presentato il suo Spritz analcolico che ha conquistato chiunque l'abbia assaggiato. Bevande Futuriste punta molto sulle linee Bio e Prohibito, quest'ultima una innovativa linea di mix tra sciroppo e essenze con la quale creare interessanti personalizzazioni, e sul curioso sciroppo al burro indicato nella miscelazione Tiki.

Sempre molto frequentato lo stand Varnelli con la dinamica Simonetta ambasciatrice degli iconici amari, liquori e il classico Varnelli Anice Secco, sempre presente.

Esordi a Roma Bar Show per il Liquorificio Sarandrea con Amaro San Marco, fresco vincitore di premi internazionali, in bella mostra. Gli amari erano molto presenti in Piazza Italia. Esordio anche

per Emanuele De Gaetani e il suo Essentiae Liquoreria del Salento con una ricca gamma di liquori tradizionali, amari e Gin, e per Rimedi Ciarlatani con l'amaro Snake Oil.

Il Liquorificio Casoni 1814 ha presentato la nuova veste di Amaro del Ciclista sul quale è improntata una forte campagna per il 2022. Un nuovo amaro anche per il pugliese Liquorificio Fiume, specializzato negli infusi di erbe, che tra le novità ha proposto l'Amaro Tonico Pugliese: 35 erbe infuse, fresco, indicato per la mixology e con una bassissima percen-

tuale di zucchero.

Mercanti di Spirits ha intrapreso una strategia aziendale di attenzione al bartending che sta riscuotendo molto successo. In Mercanti di Spirits abbiamo notato la linea di cocktail rtd CATH sviluppata in collaborazione con il bartender Mario Farulla.

Il vulcanico Danny Del Monaco era presente con Ancienne Pharmacie, la sua linea di liquori e cordiali dedicata alla mixology.

Cantine Toso punta molto sulla linea Gamondi, il suo brand storico focalizzato sugli aperitivi e con il nuovo liquore Fiori di Sambuco a base vino Moscato da po-

co presentato al mercato.

Il Gruppo Caffo 1915 ha portato a Roma i suoi prodotti classici e le novità in campo mixology. Come il calabrese Emporia Gin, 18 botaniche tra cui il raro ginepro fenicio che cresce solo sulla costa jonica della Calabria e il rosso Blood Bitter molto indicato in miscelazione e per il momento aperitivo. Caffo è impegnato nel rilancio del marchio Bisleri che passa anche attraverso una serie di sodati e dell'innovativo integratore alimentare Robur.

Allo stand Cocchi Francesca Bava ha presentato il nuovo Vermouth di Torino Extra Dry che arricchisce la classica li-

nea già conosciuta in tutto il mondo e che tanto ha contribuito alla riscoperta del Vermouth.

Presenza in forze per il network produttivo che fa capo al Jerry Thomas Project. Le linee Del Professore e Dora Grossa, i fermentati pronti di Latta e una stretta collaborazione avviata con il gruppo Buchi, leader nella produzione di Rotavapor hanno determinato un impegno notevole in termini di presenza da parte del gruppo JTP.

Tra i bartender produttori non poteva mancare Flavio Angiolillo e il suo Bitter Fusetti che tanto sta animando la categoria bitter aperitivi.

Quest'anno Piazza Italia ha sostituito la Gin Area del 2019 ma la juniper generation era ben presente. MuMa, Wolfrest, Greedy's, Insulae Gin, Più Cinque Gin Hemp Gin e Latitudine 45, il lancio ufficiale di Taurus Gin di JGasco per citare alcuni italiani, ma tanti altri sono stati i distillati di ginepro presenti su tutti i piani espositivi.

C'è fermento nel mondo Grappa. Poli 1898 era presente con le sue Grappe ma ha destato molta curiosità il suo Whisky Segretario di Stato da poco presentato al mercato.

La Distilleria Nardini ha partecipato con i suoi distillati e il suo programma dedicato alla mixology. Molto apprezzato lo stand di Sagna con la sua linea di pregiati boutique spirit Come abbiamo visto le distillerie di Grappa erano ben rappresentate anche in virtù dell'evento finale di Spirito Italiano un programma di Grappa educational che ha concluso il suo tour a RBS con una Grappa cocktail competition della quale vi parliamo più avanti.

Tra le distillerie di Grappa vi era anche Rossi d'Angera presente a festeggiare i suo 175 anni di attività dal 1847, dando seguito e visibilità al nuovo corso iniziato quest'anno. In Rossi d'Angera ha attirato molta curiosità Hemp Gin, uno spirito nel cui corpo botanico rientra anche la canapa opportunamente esente dal principio attivo.

Altre distillerie di Grappa, Bruno Pilzer, Montanaro e Borgo San Vitale erano presenti negli stand dei loro distributori (Rinaldi 1957 e Stock Spirits Group).

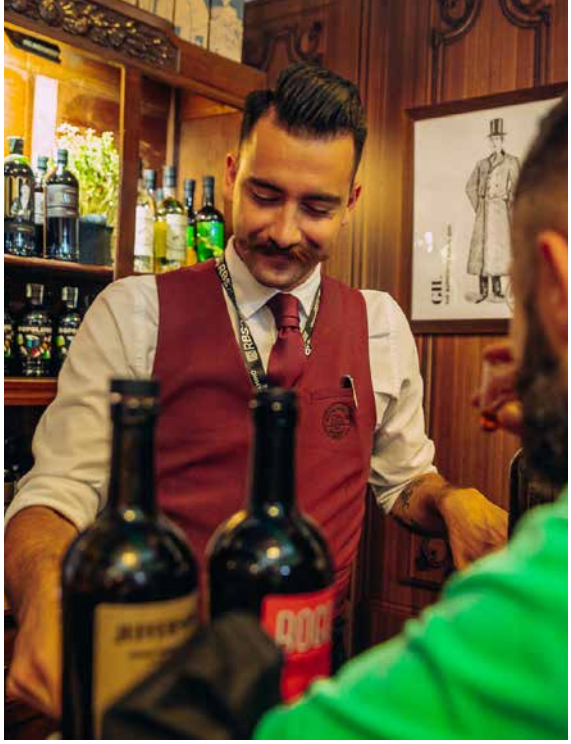
Novità anche nel mondo Vodka con la siciliana Vulcanica ottenuta da antichi grani locali della quale abbiamo già parlato su "BarTales".

Piazza Italia è stato tutto questo e altro ancora ma, in verità, la forte impronta italiana di Roma Bar Show era presente in tutte le aree espositive interne ed esterne. Non poteva essere altrimenti. Infatti bisogna considerare l'attività intrapresa dai gruppi importatori e distributori. Pellegrini distribuisce Essentia Mediterranea. L'azienda di Altomonte (CS) ha lanciato nel 2021 l'Amaro Eroico e ha approfittato di Roma Bar Show per presentare Amaro Eroico Riserva, che sarà

ufficialmente disponibile verso la fine dell'anno in corso, in bottiglie numerate da 500ml. Una versione speciale lentamente maturata in fusti ex-Marsala.

Anche Onesti District Of Beverages era presente in forze e tra le sue novità si è distinto Amaro Hermite di Alpestre, brand italiano di lunga tradizione.

Pallini, ha presentato la sua ultima acquisizione e ha ricordato il fondatore di Amaro Formidabile, recentemente scomparso, con una sua gigantografia che do-



minava lo stand. Liquori delle Sirene e la sua linea per mixology e aperitivo era rappresentata da Rinaldi 1957.

Compagnia dei Caraibi aveva un village nel quale erano state ricreate diverse aree tematiche. Molto bella e "golosa" quella dedicata al liquore Salvia & Limone ispirata alla pasticceria.

Nel complesso la produzione italiana era certamente quella più presente a Roma Bar Show. Non poteva essere altrimenti.

MESSICO E NUVOLE

Anche quest'anno Roma Bar Show ha parlato messicano. Il Mexican Village, l'area dedicata a una terra ricca di tradizione, rituali e spiriti che affondano le loro origini nella notte dei tempi, è stata dislocata al piano superiore, confinante con Piazza Italia. Roma Bar Show e il mexican Village sono un binomio indissolubile.

Organizzato da Roberto Artusio (cofondatore di RBS) e Christian Bugiada di La Punta Expendio de Agave di Roma, il Mexican Village non è solo un'area espositiva, piuttosto una piattaforma dove produttori e distributori si sono ritrovati per incontrare gli aficioandos degli agave spirit. Questi distillati generano attualmente una domanda tra le più alte nel mondo, ma anche un problema di sostenibilità che sta allarmando gli addetti ai lavori.

Inevitabile l'entusiasmo del pubblico che si è letteralmente fatto conquistare dall'atmosfera festaiola. I visitatori hanno avuto la possibilità di approfondire alcune tematiche dei brand già distribuiti in Italia e, grazie alla ricerca approfondita degli operatori sul territorio messicano, di degustare nuovi prodotti non ancora importati.

Tra centinaia di distillati messicani hanno risuonato le note dei mariachi che

hanno animato tutto il village, un puzzle di colori, suoni, odori, sapori. Gli stand degli espositori messicani hanno offerto tipicità gastronomiche accompagnate da grandi classici della tradizione messicana.

Le guest bartender all'interno del Villa-

ge hanno visto come protagonisti Filippo Sisti, i mixologist di bar internazionali come Barro Negro di Atene, Nouvelle Vague di Tirana e altri che hanno i miscelato i grandi agave cocktail classici come Margarita, Tommy's e Paloma.

Molto frequentato lo stand di Mezcaleros Italia del vulcanico Davide Di Stefano che ha presentato il nuovo Mezcal Paloma.

Particolarmente importante lo stand di Cluster del Mezcal di Oaxaca che ha riunito quattordici brand guidati da Lupita Leyva, che insieme ad altri piccoli brand indipendenti ha svolto un preciso e mirato lavoro per accrescere ed espandere il proprio business.

L'autorevolezza che il Mexican Village riscuote a Roma Bar Show è stata confermata dalla presenza di alcuni dei nomi più noti della spirit industry messicana. Tra questi, Ulises Toronteras, Jaime Muinoz, Hipocrates Nolasco Cancino, gli stessi che hanno presenziato ad alcuni main seminar sul tema, oltre altri mezcalero e rappresentanti del Consejo Regulador del

DAVIDE DI STEFANO.

Mezcal giunti appositamente dal Messico per partecipare come special guest a Roma Bar Show. Non è mancata la presenza dell'Ambasciatore del Messico in Italia. C'erano altri grandi nomi che hanno influenzato il mercato negli ultimi anni come Jesse Estes, Sophie Debobeque, Asis Cortez, Josemanuel Carballido, Romain Llobet, Steve Olson e Alberto West, tutti pilastri della nuova generazione del Tequila e del Mezcal che hanno sviluppato dodici seminari incentrati sulla cultura liquida messicana.

Nel Mexican Village erano presenti anche altri prodotti direttamente derivati o collegati alla cultura dell'agave, come Re'Al Agave prodotto da ABM e distribuit in Italia da Onesti Group. In previsione del futuro RBS 2023 sicuramente il Mexican Village ci regalerà nuove emozioni e magari non solo messicane.

I GIOCHI SENZA FRONTIERE DEL BARTENDING

Nel 2019 i Branca Bar Back Games furono un successo. Considerati i "giochi senza frontiere" della mixology, hanno coinvolto bartender e barback da tutta Italia che non si sono lasciati intimorire dal caldo delle due giornate romane.

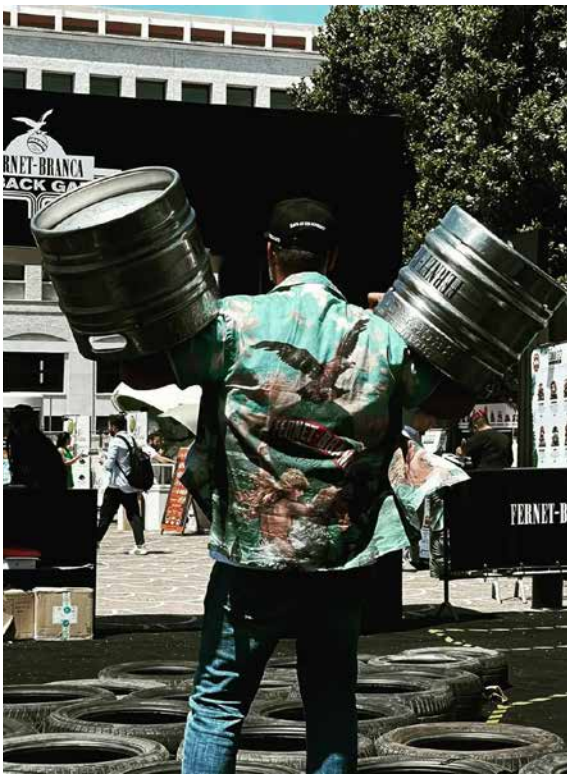
I BBB Games non sono propriamente una passeggiata e il primo giorno è stato dedicato alla conoscenza del percorso per testare il circuito di gara e le sue difficoltà.

SALVATORE CALABRESE.

Come in un giro di qualifica i contendenti hanno misurato il tempo necessario per completare il percorso, un warm up che dava già indicazioni importanti sul livello dei competitor. Ad animare l'atmosfera, la musica e la voce dello speaker e direttore ufficiale di gara, Nicola Olianas, il global brand ambassador di Branca.

Non sappiamo quanti abbiano desistito per la finale, dopo le prove, ma il numero di partecipanti è stato altissimo. I barback si sono sfidati nella prova degli ormai classici pneumatici attraverso i quali dovevano trasportare fusti di birra (vuoti ma ugualmente molto pesanti), casse di lattine, e secchielli di ghiaccio da ricolmare a ogni passaggio.

Il 31 maggio è stato il giorno della grande finale. Cronometro alla mano, armati di megafono per incitare la folla di tifosi simpatizzanti dei vari partecipanti, i giudici cronometristi della finale, Nicola Olianas, Emanuele Bruni e Daniele Arciello, sono stati primi a schierarsi nell'arena.



Caschetto di ordinanza in testa, le dodici coppie di partecipanti si sono misurate con gli occhi prima di iniziare le prove sotto gli sguardi del pubblico schierato dietro le transenne. Musica, urla, sfottò, risate, applausi e fischi il contorno sonoro. Tra i competitor vi erano alcuni veterani dell'edizione 2019 che hanno usato più concentrazione e probabilmente, preparazione atletica ad hoc.

Dopo tanto sudore e fair play le prove hanno decretato i tre finalisti che si sarebbero confrontati nello scontro finale. La finale è iniziata alle 17:30, il caldo diminuiva ma la tensione aumentava.

Abbigliati come giganti bottiglie di Fernet Branca che limitavano la vista, Adam, Samuele e Filippo si sono presentati nell'arena per sostenere la prova che consisteva nel preparare 15 Fernandito, il Branca signature drink a base di Fernet e Cola, e, tra gli ostacoli, portarli sul

lato opposto del campo di gara con un vassoio. Il tempo impiegato ha fatto da discriminante.

Sembrerebbe facile ma dovevano farlo saltellando tra gli ostacoli e sotto un fitto lancio di gavettoni da parte del pubblico. Evidentemente tra i supporter dovevano esserci degli abili cecchini che riuscivano a colpire i vassoi pieni di Fernandito che i contendenti erano costretti a preparare nuovamente.

Alla fine il vincitore è stato Filippo Ghizzi, di Ultimo Cocktail Bar di Varese, che è divenuto dunque il Night Hero del 2022 dei Branca Barback Games, con il tempo di 2.52.00. Da notare che ai BBB Games si era iscritto tutto il bar team di Ultimo

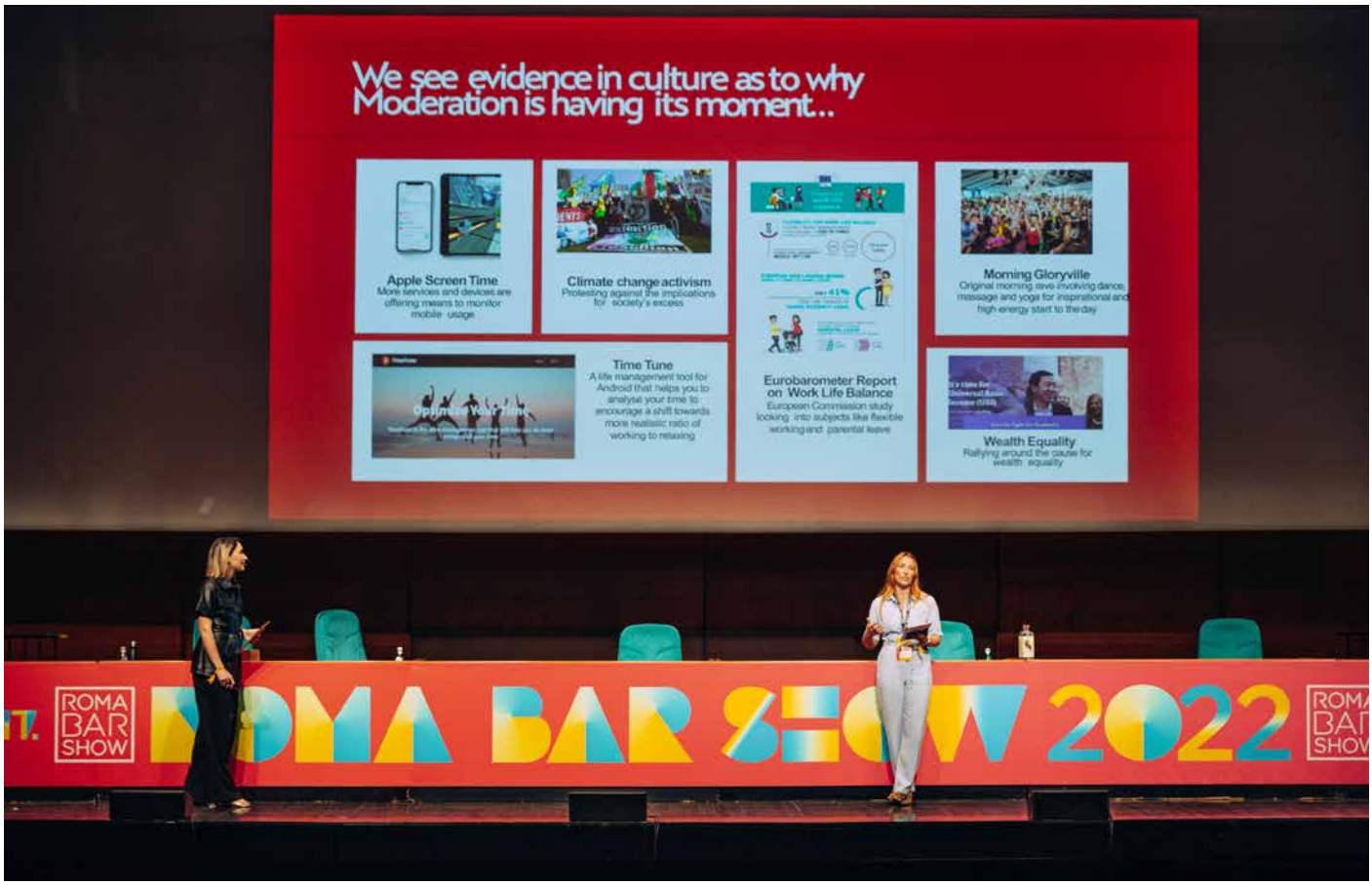
ma ha partecipato Filippo avendo fatto il miglior tempo nel warm up del lunedì.

Filippo ha staccato così il ticket aereo per Tales Of The Cocktail. A New Orleans.

MASTERCLASS, ACADEMY E SEMINARI

Elemento fondante di Roma Bar Show è l'aspetto formativo rivolto a bartender e appassionati cultori del bere bene. I brand espositori non hanno perso la ricca occasione per presentarsi al pubblico attraverso tasting, educational e talk show.

Molto frequentati, dunque, la RBS Academy, le tasting room e il magnifico auditorium che con i suoi 797 posti a sedere costituisce il cuore pulsante del Palazzo dei Congressi. A questi bisogna aggiungere le attività organizzate all'interno dei singoli spazi espositivi. Come i tasting di Velier nella sua "Degustarena", la secret room di Brown Forman per Jack Daniel's Whiskey, lo spazio talk organizzato da DORECA all'interno della sua terrazza



espositiva nel piazzale di ingresso e altri percorsi esperienziali.

Con la presenza di 70 ospiti internazionali il palinsesto educational era ricco, ambizioso e importante. Il main stage dell'auditorium ha ospitato sei importanti ed esclusivi eventi che hanno registrato il pieno in platea.

Jeff "Beachbum" Berry ha presentato "When Rum meet Rome" durante il quale ha parlato delle sue ultime ricerche in materia Tiki e dell'evoluzione storica del Rum in miscelazione.

Dalla Spagna sono arrivati Marc Alva-

JEFF BER RY.

IAN BURRELL.

IN PRIMA FILA
ERIK LORINCZ.

ROBERTA
MARIANI.

rez e Simone Caporale che hanno illustrato le connessioni tra cucina iberica e drink.

Salvatore "The Maestro" Calabrese e il giornalista ricercatore Robert Simonson, per la prima volta in Italia, hanno intrattenuto il pubblico con "Modern Classic Cocktail from America", un talk sull'evoluzione dei drink classici che ha appassionato il numeroso pubblico intervenuto.

Jared Brown e Anistatia Miller hanno invitato la platea in un approfondimento su origini e future prospettive del Gin.

Con "Evolution Of The Bar Industry"

MARC ALVAREZ E SIMONE CAPORALE.

SALVATORE CALABRESE E ROBERT SIMONSON.

MONICA BERG.

CLAIRE WARNER.

Roberta Mariani di Bacardi Martini e Claire Warner di Diageo hanno parlato di tematiche dal forte contenuto sociale e di quanto possano influenzare il bartending.

Anche Monica Berg e Ryan Chetywayrdana hanno discusso di un tema molto attuale con "The Ecology Of The Modern Cocktail Boom".

Fully booked per due giorni anche la RBS Academy. Giacomo Giannotti del Paradiso di Barcellona ha illustrato il suo concetto di miscelazione; con il suo "Less is More" Erik Lorincz ha parlato di cocktail classici; Marian Beke ha divulga-

ALEXANDRE GABRIEL.

FILIPPO SISTI.

GIACOMO GIANNOTTI.

to l'uso delle spezie in miscelazione; Filippo Sisti ha intrattenuto il pubblico con la liquoristica italiana.

Il tema della fermentazione e della

PATRICK PISTOLESIE SALVATORE CALABRESE.

L'INTERVENTO DI GAMONDI.

sua applicazione nel bartending è stato discusso da Michele Garofalo del JTP; Simone Onorati ha promosso il Buchi Lab parlando di tecnologia alimentare e dei segreti di rotavapor e liofilizzatore dell'omonima azienda.

L'elenco sarebbe ancora lungo ma quello che possiamo confermare è che

PAOLO SANNA E ALESSANDRO PALAZZI (A DESTRA).

SIMONE ONORATI.

PINO PERRONE.

il programma della RBS Academy, con il suo parterre di relatori e relative tematiche, è certamente il momento di formazione più alto presente nel panorama annuale italiano. A tutto questo si sono aggiunte 28 tasting room durante le quali sono state presentate tante novità.

Gamondi Vermouth ha parlato del rituale dell'aperitivo; Alexandre Gabriel ha presentato la gamma Plantation Rum.

Molto interessante il tasting condotto da Pino Perrone, per conto di Scottish Development International sui Gin scozzesi artigianali.

Quanto sia importante la formazione è realizzabile nel valore che anche i distributori le riconoscono. Un esempio è DORECA che nella sua elegante lounge ha dedicato un intero spazio a educational formativi. Tra questi spiccavano i momenti dedicati allo Champagne e al Whisky con Massimo Billetto; al Ron Di Venezuela promosso con il patrocinio dell'Ambasciata Venezuelana e agli agave spirit in

VINCENZO PAGLIARA.

collaborazione con l'Ambasciata Messicana. Nella DORECA Lounge ha parlato anche Diego Ferrari dei drink low ABV.

L'Auditorium è stato anche il palcoscenico sul quale si è tenuta la finale italiana di Diageo Reserve World Class che ha visto trionfare il campano Vincenzo Pagliara davanti a una super giuria e a una platea al completo. Con la sua atmosfera così intensa Roma Bar Show 2022 sarà un momento che Vincenzo sicuramente ricorderà per sempre.

SPIRITO ITALIANO GRAPPA COCKTAIL COMPETITION

Dopo avere toccato sei località italiane con il suo programma di educational e tasting sulla Grappa, Spirito Italiano Grappa Tour ha celebrato il gran finale con una cocktail competition che si è tenuta nei saloni di Roma Bar Show 2022.

Organizzato dal nostro giornale in collaborazione con Fucina del Bere di Verona, il tour ha toccato Tassarolo in Piemonte, Montecatini Terme in Toscana, Salerno in Campania, Gioia del Colle in Puglia, Riccione in Emilia Romagna e Isola della Scala in Veneto. Più di 150 bartender hanno potuto comprendere da vicino la complessità dello spirito nazionale e le particolarità che ne fanno uno dei distillati più affascinanti dell'intero panorama della spirit industry globale.

Le aziende che hanno aderito al programma sono tra le più iconiche dell'intero panorama produttivo. Le distillerie Castagner, Franciacorta, Montanaro, Nardini, Pilzer, Poli, Schiavo e Rossi d'Angera sono state le protagoniste con distillati ecce-

zionali che si sono rivelati ai partecipanti attraverso i valori, le storie e le tradizioni dei quali sono ambasciatori. Case history, panel tasting guidati, miscelazione sono stati i percorsi sui quali si sono ritrovati i partecipanti in un clima di condivisione e confronto professionale che ha soddisfatto le aspettative di relatori, produttori e bartender.

L'importanza del programma Spirito Italiano è evidenziato dalla partecipazione di diverse distillerie che hanno potuto rivelare la propria identità all'interno di un contenitore che ha presentato diversi stili

e filosofie produttive. Il programma si è concluso con una cocktail competition con otto bartender selezionati tra le oltre cento candidature pervenute da tutta Italia.

La giuria chiamata a giudicare i drink ha visto protagonisti il mixologist Mauro Uva, la brand owner produttrice di Liquori delle Sirene, Elisa Carta e Francesco Cione, executive director del Gruppo Giraudi, brand impegnato in lifestyle e ristorazione. I bartender hanno avuto la possibilità di scegliere tema, tecnica di esecuzione e tipologia di Grappa della distilleria loro sorteggiata per la propria ricetta.

La Business Lounge del Palazzo dei Congressi di Roma EUR, preparata per

CHRISTOPHER ROVELLA.

DAVIDE FERULLO.

ERICA GUZZON.

GIUSEPPE GATTI.

l'occasione, ha accolto i bartender concorrenti il 30 maggio durante la giornata inaugurale di Roma Bar Show. Le ricette in concorso hanno presentato approfondite tecniche di esecuzione con preparazioni home made molto ricercate e opportunamente illustrate ai giudici. Il risultato finale ha visto un serrato testa tra i bartender Christopher Rovella e Davide Ferullo con quest'ultimo che ha primeggiato sul piemontese per un solo punto di scarto.

La ricetta di Davide Ferullo, un Highball realizzata con Grappa Pilzer, è una deliziosa miscela che gioca su toni fruttati e speziati con una forte identità territoriale trentina. Infatti la Grappa Pilzer Del Mè

MARCO GHIDORZI.

MARCO MACELLONI.

MICHELE GUAGLIARDO.

VINCENZO LOSAPPIO.

bianca si è sposata ottimamente con il sidro di mele e un locale distillato di mele esaltati da uno shrub alla camomilla che ha valorizzato il drink con morbidezza e dolcezza. La nota sapida di una soluzione salina ha bilanciato tutte le componenti gustative della ricetta.

Anche la ricetta di Christopher ha giocato con le specialità territoriali. La Grappa lombarda Borgo San Vitale di Distilleria Franciacorta ha incontrato la pesca di Volpedo, specilità IGT piemontese, sotto forma di estratto. Limoni del Garda a conferire una fresca nota citrica, miele di corbezzolo e acqua tonica a completare questo elegante highball. Queste due ricette hanno tenuto in scacco i giudici sino alla decisione finale.

Calato dunque il sipario su quest'anno, l'edizione 2023 di Spirito Italiano è già in fase di preparazione e tutto lascia supporre che l'iniziativa vedrà un coinvolgimento ancora più numeroso di distillerie e addetti ai lavori.

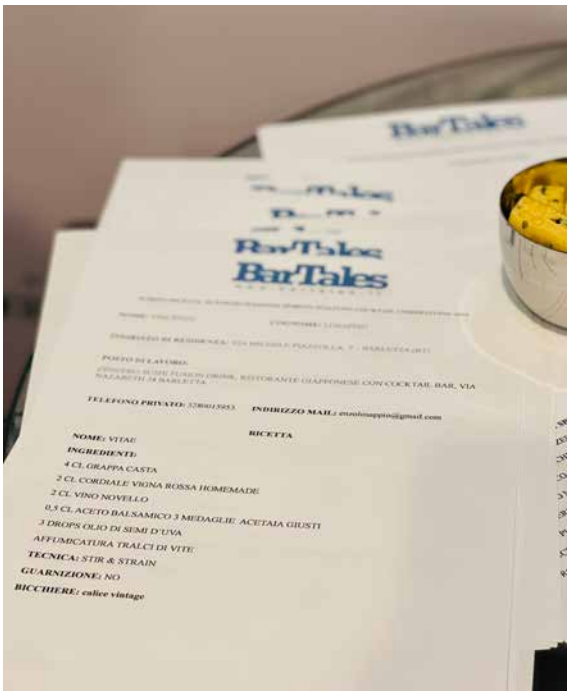
I GIUDICI

Mauro Uva: «Sono estremamente soddisfatto del programma di Spirito Italiano e della partecipazione che ha avuto. Non posso che essere felicissimo nel vedere questi giovani bartender che si sono cimentati con creatività e ricerca. È il segnale che la Grappa sta attirando l'attenzione del bartending e avrà sempre più spazio in miscelazione».

Elisa Carta: «La Grappa Competition 2022 è stata un'esperienza avvincente e ispirante. La Grappa, uno dei prodotti italiani per eccellenza, ha trovato ampio risalto e valorizzazione nelle mani creative e sapienti di otto bartender. I cocktail presentati hanno esplorato interessanti e innovativi abbinamenti con risultati organolettici sorprendenti».

ELISA CARTA IN GIURIA.

Francesco Cione: «Da purista dei distillati di spessore, come la Grappa del resto merita di essere considerata, posso confermare due concetti su tutti, grazie all'esperienza vissuta durante la Spirito Italiano Grappa Cocktail Competition. La produzione Italiana ha raggiunto un livello di eccellenza straordinario e a tutto tondo, grazie certamente all'heritage di ciascuna delle distillerie coinvolte. Grazie anche a una visione comune e lungimirante per quegli aspetti oggi chiave come la qualità del liquido ma anche il posizionamento e l'emancipazione del brand, della sua identità e dei suoi valori. E poi ci sono i bartender selezionati, che si sono confermati all'altezza del compito e che hanno saputo esprimere grande carisma, peculiarità non sempre così scontata per quanto fondamentale in quel ruolo di maestro di cerimonie che un bravo professionista deve puntare a saper diventare. Avanti così!».



I PRODUTTORI

Giulia Castagner: «Emozionante e stimolante vedere finalmente anche la Grappa protagonista di una competition con cornice il più importante evento dedicato alla bar industry. Mentre assistevo alla gara dopo aver fatto una passeggiata tra i corridoi del Bar Show ho immaginato nel futuro un grande spazio dedicato alla Grappa perché possa distinguersi all'interno di un evento così iconico e affermarsi quale spirito italiano per eccellenza».

Nicola Rossi: «"Spirito Italiano" ha concluso il suo tour 2022 nella spettacolare cornice di Roma Bar Show con una splendida Cocktail Competition. Personalmente ci tengo a ringraziare Fabio Bacchi, Mauro Uva e Michele Dal Bon per la passione e la professionalità dimostrata nel portare in alto la Grappa. Questa iniziativa e soprattutto la cocktail competition finale hanno permesso alla Grappa, unico e solo distillato italiano, di diventare la vera e propria regina della miscelazione. Ragazzi giovani con una passione immensa si sono dati battaglia

producendo cocktail di altissimo livello ed estrema inventiva. I miei complimenti vanno sia al vincitore (Davide Ferullo) e a tutti i partecipanti. Let's make grappa great again!».

Jacopo Poli: «Fino a un decennio fa la Grappa miscelata era considerata quasi un'eresia, oggi invece stiamo assistendo a un cambio di prospettiva e a una nuova modalità di consumo grazie soprattutto al lavoro dei bartender, che sono di fatto portavoce di questa tendenza. La Grappa Cocktail Competition è stata indubbiamente un'ottima opportunità per continuare a lavorare su questo concetto. Sono tra l'altro particolarmente felice che Marco Ghidorzi, il barman che ha rappresentato la nostra distilleria, abbia scelto per il suo cocktail due tra i nostri prodotti più amati e storici: Sarpa, una Grappa che racchiude tutti gli aromi della tradizione, ma distillata con una nuova "visione" e il nostro Elisir Camomilla, la cui ricetta è ancora quella utilizzata dal mio bisnonno Giobatta, negli anni '30. Mai come adesso passato e futuro si incontrano, "miscelandosi" tra di loro».

POMO D'ORO – Ricetta vincente di Davide Ferullo – The Court – Roma

INGREDIENTI

- 45 ml Grappa Pilzer Del Mè' bianca
- 15 ml acquavite di mele Pilzer
- 45 ml shrub di camomilla
- 2 drop soluzione salina
- top di sidro di mela alpino Melchiori

Tecnica: shake & double strain. Bicchiere: Highball da 370 ml.

Guarnizione: fetta di mela dorata e disidratata.

IL PELLIZZA di Christopher Rovella – Marengo Gormand – Alessandria

INGREDIENTI

- 40ml Grappa Bianca Borgo San Vitale Distillerie Franciacorta
- 30ml estratto di pesche di Volpedo
- 10ml succo di limone del Garda
- 15ml miele di corbezzolo
- top acqua brillante

Tecnica: shake. Bicchiere: double OF.

Guarnizione: pesca di Volpedo e vaporizzazione di Grappa

MOLÒN PROIBÌDO di Giuseppe Gatti – Hemingway Cocktail Bar – Como

INGREDIENTI

- 35ml Grappa Schiavo La Proibita
- 3ml (1 spoon) Bitter Gajardo
- 18ml shrub melone e menta home made
- 40ml cedrata

Tecnica: build. Bicchiere: RCR Timeless Tumbler 31cl.

Guarnizione: pallina di melone e ciuffo di menta

NARDINI RELOADED 2.0 di Michele Guagliardo – Lido Adriano – Ravenna

INGREDIENTI

- 4 cl Grappa Nardini Extrafina Bianca
- 1 cl aceto di lampone
- 1.5 cl sciroppo di cioccolato bianco
- 2 cl albume
- dropsdi acqua di fiori d'arancio

Tecnica: dry shake e shake & strain. Bicchiere: Tumbler basso.

Guarnizione: scorze di cedro candite al cioccolato bianco e cenere di vinaccia

BORROMÉES di Erika Guzzon – Slowear – Milano

INGEDIENTI

- 3 cl Rossi d'Angera Grappa Riserva Personale
- 1,5 cl cordiale ai fiori e bergamotto
- 1,5cl Marsala secco
- 3 cl succo fresco di limone e pompelmo bianco

Tecnica: shaker. bicchiere: Tumbler piccolo. Guarnizione: foglia in cialda

VITAE di Vincenzo Losappio – Zenzero – Barletta

INGREDIENTI

- 4 cl Grappa Casta
- 2 cl cordiale vigna rossa homemade
- 2 cl vino novello
- 0,5 cl aceto balsamico 3 medaglie Acetaia Giusti
- 3 drops olio di semi d'uva
- affumicatura tralci di vite

Tecnica: stir & strain. Bicchiere: calice vintage. Guarnizione: no

ESTATE DI VINACCIA di Marco Macelloni – Franklin 33 – Lucca

INGREDIENTI

- 50 ml Grappa Montanaro Bianca La Branda
- 15 ml succo di limone
- 15 ml succo di pompelmo
- 15 ml honey mix
- 2 gocce bitter al miele
- foamer

Tecnica: shake e double strain. Bicchiere: Tumbler basso on the rocks.
Guarnizione: spolverata di buccia di agrumi

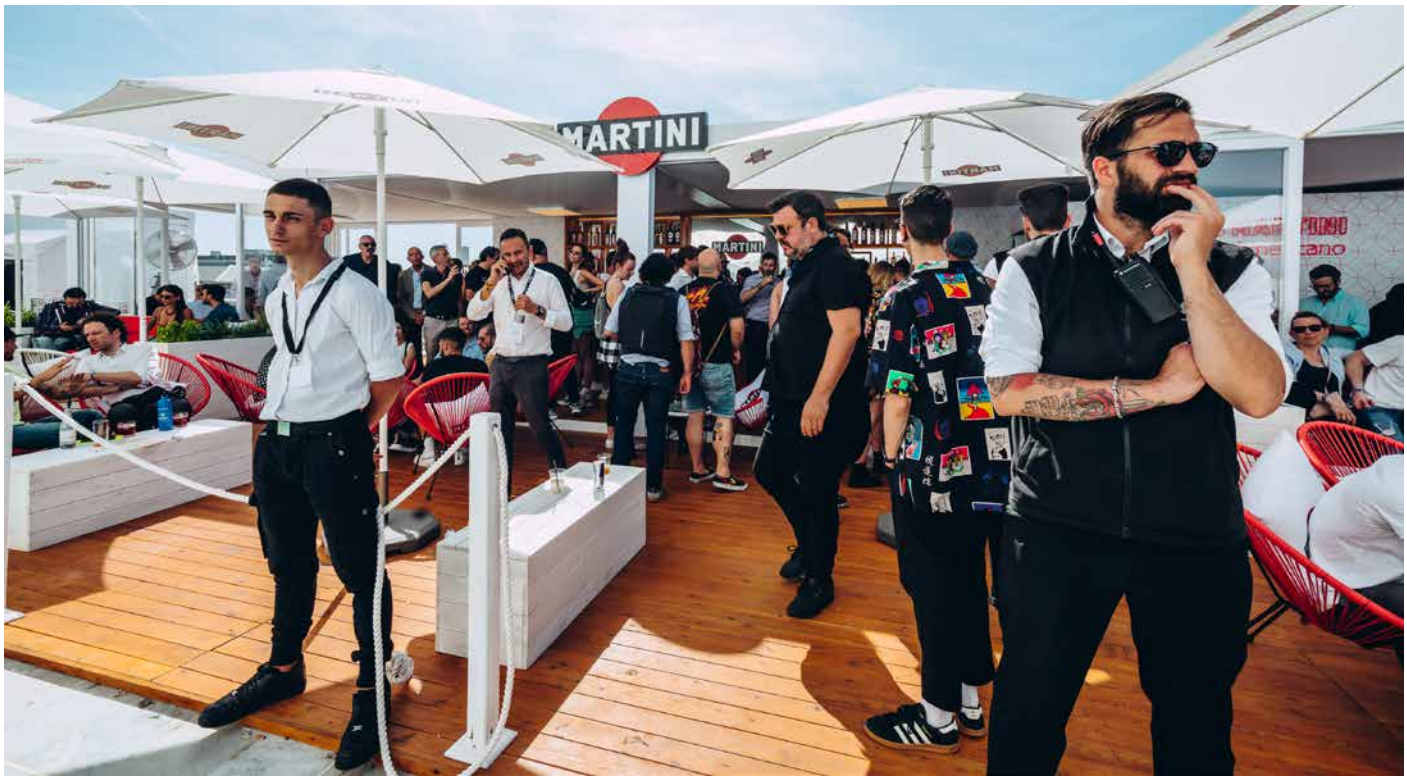
PERFRANC di Ghidorzi Marco – Caffè Concerto – Modena

INGREDIENTI

- 35 ml sherbet melograno e mela hm
- 25 ml Valpolicella Ripasso
- 40 ml Grappa Sarpa Poli
- 25 ml Elisir Camomilla Poli
- 1 drop soluzione salina

Tecnica: stir & strain. Bicchiere: OF con chunk di ghiaccio.
Garnish: orange peels e/o bocciolo di rosa

LET'S PARTY



In collaborazione con Organics by Red Bull, Roma Bar Show ha celebrato la chiusura dell'evento con un grande party organizzato sulla terrazza panoramica del Palazzo dei Congressi.

Nei due giorni è stato uno spazio molto frequentato, animato dai brand con confortevoli lounge, musica, intrattenimenti vari e guest shift di rinomati bartender.

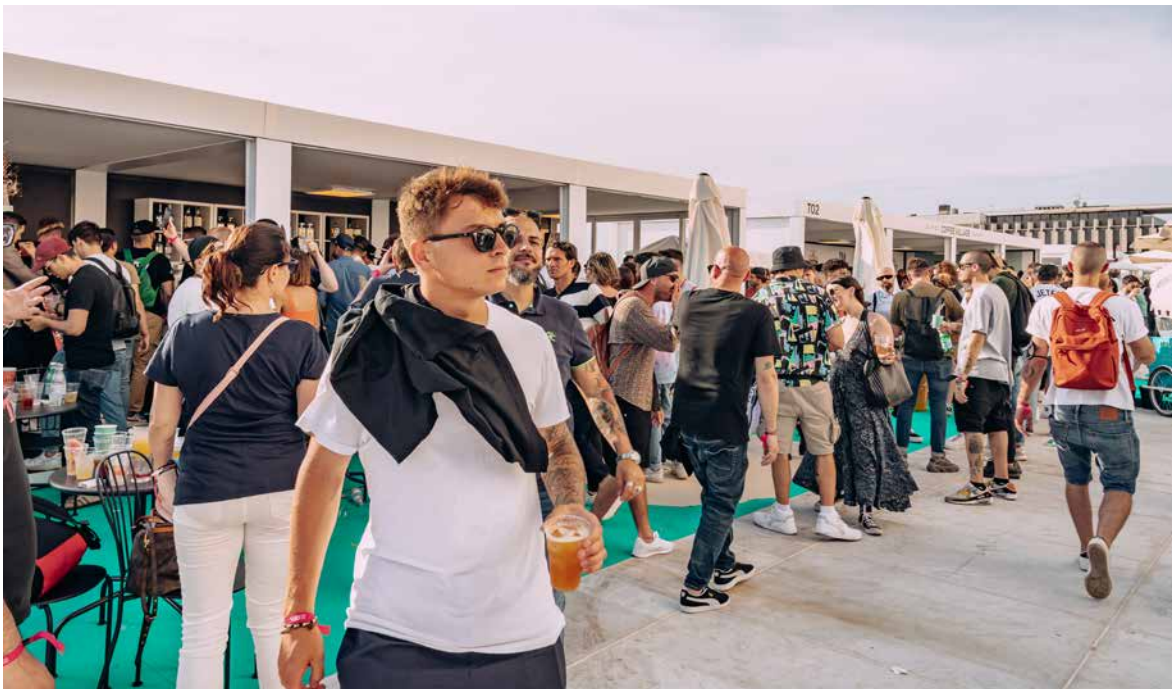
Molto frequentate le lounge di Bacardi

Martini e quella di Disaronno. In questa area era stato collocato anche il Coffee Village, uno spazio animato da piccoli torrefattori indipendenti che hanno proposto speciality coffee.

Il Coffee Village è stata una delle novità di quest'anno, una conferma di quanto caffè e miscelazione possano viaggiare a

T03
ILLVA SARONNO
DISARONNO
ARTIC

BULLDOG



braccetto e crediamo che quella del caffè sarà una presenza sempre più importante all'interno dell'evento romano.

Molto importante la presenza di Organics che alla fine dei lavori ha dato il via alla festa di chiusura con il concerto di Roy Paci e il dj set di Coccoluto.

Centinaia di persone hanno animato la calda serata romana riempiendo le gradinate che occupano la terrazza.

Musica, buoni drink, luci e tanta atmosfera hanno fatto calare il sipario su questa edizione di RBS che ha lasciato veramente tutti contenti e soddisfatti.

SAVOIA

ROMA BAR SHOW

REPORT EDIZIONE 2022

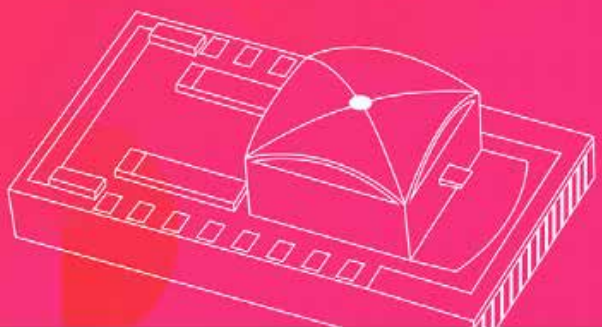
ROMA BAR SHOW

INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW

I numeri dell'Evento

- **10.000** MQ
- **12.000** VISITATORI
- **160** ESPOSITORI
- **30** EVENTI FUORI SALONE
- **70** OSPITI INTERNAZIONALI
  BARTENDER / SPEAKER / DRINK INFLUENCER
- **6** SEMINARI
- **12** EDUCATIONAL MIXOLOGY
- **24** PRESENTAZIONI DI PRODOTTO
- **1** FINALE ITALIANA WORLD CLASS
- **1** FINALE ITALIANA BARBACK GAME
- **1** FINALE SPIRITO ITALIANO GRAPPA COMPETITION

- OLTRE **2500** BRAND RAPPRESENTATI
- OLTRE **170** GIORNALISTI ACCREDITATI
- **15** TONNELLATE DI GHIACCIO SERVITE
- **10.000** BICCHIERI RBS OFFICIAL DISTRIBUITI
- **160.000** TASTING GLASS UTILIZZATI.



Provenienza Espositori

Espositori partecipanti

400 CONIGLI
43°12°
ABOUT TEN SRL
ALIPUS - LOS DANZANTES
ALPEX - FONTE PLOSE
ALTOS TEQUILA
AMARO DEL CICLISTA
AMARO EROICO - PELLEGRINI
ANGOSTURA
ANONIMA DISTILLAZIONI
AO!
APE MAGNA
AROGINOTAORIO
BERNABEI
BEVANDE FUTURISTE
BITTER FUSETTI
BRUGAL 1888
BRUXO MEZCAL
BUGAN COFFEE LAB
BUGIN ITALIAN DRY GIN
CAFFÈ COGNETTI MICRO TORREFAZIONE
CAFFO
CAMPARI GROUP
CARGO BURGER LAB
CASA PARADA MEZCAL DESDE 1950
CIAVOLINO
CLÚSTER DEL MEZCAL DE OAXACA
COCA-COLA HBC ITALIA
COCCHI
COMPAGNIA DEI CARAIBI
CURADO TEQUILA
CUZZIOL CRAFT
DEAD MAN'S FINGER
DEATH'S DOOR
SAIGON BAIGUR / BOSQUE DEL MAGUEY MEZCAL
DEL PROFESSORE
DESTILERÍA LOS AMANTES
DIAGEO
DIFFORDS GUIDE
DISARONNO
DISTILLERIA DELL'ALPE
DISTILLERIA NARDINI 1779
DISTILLERIA STRADA FERRATA
DISTILLERIA VARNELLI DAL 1868
DM ITALIA
DO U MIX?
DORECA
DRINKSNOVA
EDGAR SOPPER
EL DORADO
EL SOPLADOR MEZCAL ARTESANAL
ELEPHANT
ELEVEN TRADE SRL
ENGINE GIN
ESPOLON TEQUILA
ETNA TWIST
EUROGHIACCIO SOLUTION SRL
F.LLI BRANCA DISTILLERIE
F.LLI PELLEGRINI S.P.A.
FABRIQUE APRONS
FAIR SPIRITS SRL
FEVER-TREE
FINE SPIRITS
FIUME
FLOR DE CAÑA
FORTALEZA
FRATELLI FRANCOLI
FRATELLI PISTONE
FRUITS F.LLI PROIETTI
GAMONDI
GARAGE COFFEE BROS.
GENZIANA VITTORIA
GRAPPA DEL LUPO
GRUPPO CIMBALI SPA
GRUPPO MONTENEGRO
GRUPPO SANPELLEGRINO
INCONTRO SPIRITS GIN
INSULÆ SICILIAN GIN
ISOLA DI FAVIGNANA GIN
ITALIANA LIQUORI E SPIRITI

Espositori partecipanti

ITALICUS ROSOLIO BERGAMOTTO
J. GASCO
J.ROSE | LONDON DRY GIN
JACK DANIEL'S
JO RESSEL GIN
LA COMPANIA DEL DIABLO 1968 SRL
LA PUNTA EXPENDIO DE AGAVE
LATTA SODA COMPANY
LE TRIBUTE
LIQUORIFICIO ESSENTIAE DEL SALENTO
LOS SIETE MISTERIOS
LOT ZERO
LYRE'S
MAISON FERRAND
MARIE BRIZARD
MARTIN MILLER'S GIN
MAVOLO BEVERAGES
MERCANTI DI SPIRITS
MEREGALLI SPIRITS
MEZCAL ALPHA CENTAURI
MEZCAL ARTESANAL - FRUTO DEL SOL
MEZCAL NIZAOAX
MEZCAL RÍO REVUELTO
MEZCAL XAMAN
MEZCALERAS BOOTH
MEZCALEROS ITALIA
MICHTER'S WHISKY
MIJENTA
MIRÒ MANUFACTURA DE CAFÉ
MIXER
MOLINARI
MONKEY SHOULDER
MUMA GIN
NATY'S
OCCITAN
OLIVA TIME
ONESTIGROUP S.P.A.
ORGANICS BY RED BULL
PALLINI
PERGAMINO CAFÈ
PERNOD RICARD
PIERRE CAFFÈ
PIZZA PIG
POLI DISTILLERIE
PONTE CHINGÓN
PRATESI HOTEL DIVISION
PRET A POLPETT
PUBBLITRE
RADIO GLOBO
READRINK
RIMEDI CIARLATANI - SNAKE OIL
RINALDI 1957
RON COLÓN SALVADOREÑO
ROSSI D'ANGERA DISTILLATORI
SAGNA S.P.A.
SALVIA & LIMONE
SARANDREA LIQUORI E ERBE
SENECO SRL
SEÑOR MONO - MEZCAL JOVEN
SENTIR
SEPOY & CO.
SFIZIO CAPITALE
SLAYER ESPRESSO
SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE
SPIRITS & COLORI
STOCK SPIRITS ITALIA
STRANGER & SONS
STRAVIZIO
TANQUERAY 0.0
TEK BAR
TERRAZZA MARTINI
THOMAS HENRY
TRAPIZZINO
VALHALLA / KOSKENKORVA
VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE
VELIER
VULCANICA VODKA
WHITLEY NEILL
WOLFREST GIN

Oltre 70 ospiti internazionali

BARTENDER - SPEAKER - DRINK INFLUENCER

I numeri dell'Evento

Questo report prende in esame l'intervallo di tempo compreso tra il 16 marzo e il 4 giugno 2022

Instagram

Con oltre **2 milioni** di impression e **139** mila persone raggiunte Instagram è stato il social di punta su cui si è incentrata la strategia, anche alla luce dell'elevato numero di post (**142**) e di stories (**2.440**) che hanno totalizzato **7.200** reactions, comments e shares e dell'utilizzo del filtro di Instagram.
Il tutto ha generato un aumento di **3100** followers rispetto al periodo precedente.

2.100.000 IMPRESSION

139.000 PERSONE RAGGIUNTE

11.500 FOLLOWER
+3.1K RISPETTO AL PERIODO PRECEDENTE

39.800 ATTIVITÀ SUL PROFILO

13.800 TOTAL REACTION, COMMENT AND SHARES

6.300 ACCOUNT COINVOLTI

142 POST

2.440 STORIES

+595% ACCOUNT RAGGIUNTI RISPETTO AL PERIODO 25 DIC - 15 MAR

I numeri dell'Evento

Questo report prende in esame l'intervallo di tempo compreso tra il 16 marzo e il 4 giugno 2022

Facebook

L'account Facebook ha raggiunto 553 mila persone, 7.2 mila reazioni, commenti e condivisioni e un page performance index pari al 47%.

553.000 PERSONE RAGGIUNTE

67.000 INTERAZIONI

5.700 FOLLOWER
+520 RISPETTO AL PERIODO PRECEDENTE

11.900 CLIC SUL LINK

7.200 TOTAL REACTION, COMMENT AND SHARES

142 POST

47% PAGE PERFORMANCE INDEX

Oltre 70 ospiti internazionali

BARTENDER - SPEAKER - DRINK INFLUENCER

BarTales Speciale Roma Bar Show

SUPPLEMENTO AL N. 1 | AGOSTO-SETTEMBRE 2022 DI BARTALES

DIRETTORE RESPONSABILE
Melania Guida
(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE
Fabio Bacchi
(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA
Cinzia Marotta
(grafica@bartales.it)

FOTOGRAFIE
© RBS 2022

EDIZIONE WEB A CURA DI
SkillLab srl
(consulenza@s-lab.it)

Registrazione. n. 35 del 8/7/2013 Tribunale di Napoli
www.bartales.it

© COPYRIGHT
BARTALES - Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

BEVI RESPONSABILMENTE