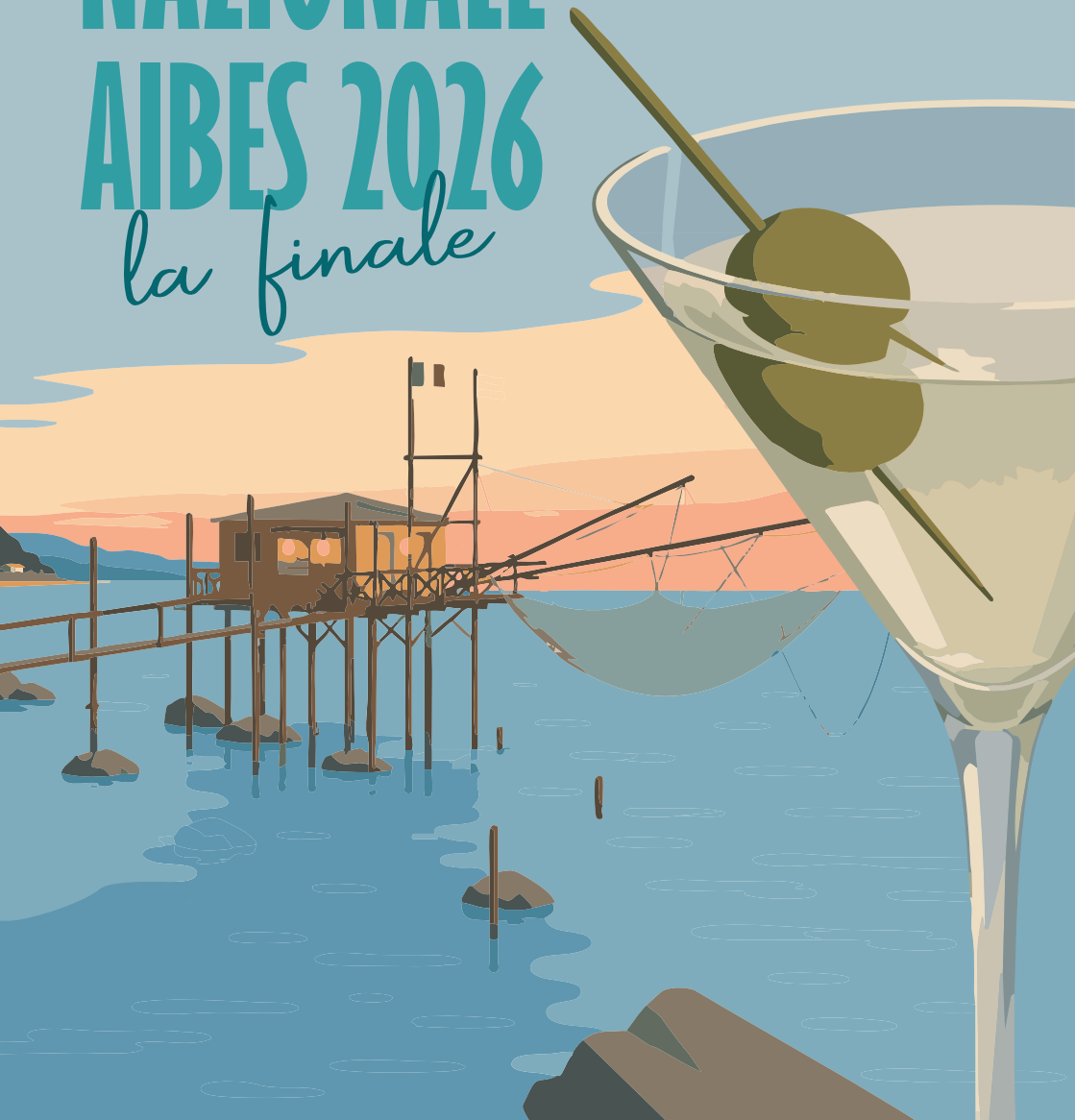
CONVEGNO NAZIONALE AIBES 2026

la finale

AIBES
ITALIAN COCKTAIL CHAMPIONSHIP
TER AMO 2026



DIREZIONE ARTISTICA
Spiridione Ripaldi

COMPANY
CONCIERGE

AIBES

ITALIAN COCKTAIL CHAMPIONSHIP

TERAMO 2026

10-12 NOVEMBRE 2026



Benvenuti

ASSOCIAZIONE ITALIANA BARMEN E SOMMELIER

IBAES

Fondata nel 1949

AIBES

L'A.I.B.E.S. è l'unica associazione di barman legalmente riconosciuta con D.P.C.M. del 16/01/1998

Con la sua fondazione, il 21 Settembre 1949, l'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori pone in primo piano due aspetti peculiari ed unici nel panorama professionale italiano.

L'AIBES di fatto, nella storia, è l'unica associazione di categoria voluta e promossa da coloro che il bar lo frequentavano come clienti e non da chi ne avrebbe poi fatto parte. Un solo barman infatti, un albergatore e ben otto "estranei" all'ambiente del pubblico esercizio ne hanno composto il nucleo originario.

Prospettiva ben importante e non secondaria, riguarda gli intenti. Furono proprio coloro che il bar lo vivevano per il proprio piacere a stabilire fin da subito che l'associazione avrebbe dovuto consolidare negli anni il valore professionale ed umano della figura del barman. Da sempre quindi, la mission univoca è quella di coinvolgere tutti coloro che conoscono e studiano gli aspetti tecnici e deontologici relativi alla conduzione del bar e del suo sviluppo, in tutte le sue dimensioni, con particolare riferimento all'influenza sugli aspetti sociali vicini al tempo libero ed al turismo.

Finalità precipua dell'associazione, per cui è escluso qualsiasi scopo di lucro e di beneficio economico per i suoi soci, è quella di elevare il livello ed il prestigio professionale dei barman e dell'ambito in cui essi sono coinvolti, di modo che il professionista possa adeguatamente partecipare al momento distributivo del consumo, nel rispetto delle istanze morali e sanitarie del nostro paese e nell'interesse del suo turismo.
Da sempre, il raggiungimento di tali obiettivi, ha visto coinvolte tutte

quelle aziende che hanno percorso e percorrono il viaggio evolutivo del mondo dell'ospitalità con l'associazione e sostenuto gli intenti dell'associazione stessa. La "S di Sostenitori" è parte integrante del concetto di associazione proprio di AIBES, consapevole dell'importanza e del valore che la presenza delle aziende concede in credibilità e forza rappresentativa.

Ad una prima lettera d'invito, spedita il 17 Novembre 1949 nei bar più prestigiosi d'Italia, risposero 29 barmen professionisti che allora si distinguevano per competenze, serietà e savoir-faire. Negli anni ne hanno fatto parte donne e uomini che hanno segnato la storia della miscelazione Italiana e l'accesso, da sempre, è regolamentato da un esame di ammissione che ne conferma le competenze o attraverso un percorso formativo interno per i più giovani.

Strutturata con una presenza territoriale integrale su tutta la penisola, l'Associazione vede riferiti ad ogni Sezione regionale un Consigliere ed un Fiduciario Territoriale, preposti all'organizzazione delle attività locali e di formazione, nonché soprintendenti al controllo deontologico delle attività dei soci effettivi, così come previsto dallo statuto sociale.

Dal 1968 AIBES ha la propria sede in Via Antonio Baldissera 2 a Milano e oggi accoglie anche l'ufficio di Presidenza dell'IBA, l'International Bartenders Association, istituita il 24 Febbraio 1951 a Torquay, sulla English Riviera e che ha visto tra le 7 associazioni fondatrici anche l'AIBES.

Dal primo Presidente e promotore, Antonio Spalletti Trivelli, agli 11 che si sono negli anni succeduti, anche l'attuale Presidente Angelo Donnaloia (eletto nel 2017, riconfermato nel 2020 e successivamente nel 2024) si fa carico con integrità e professionalità - come l'associazione tutta - delle responsabilità che questi propositi competono ad AIBES, con dedizione, competenza e cuore, nei confronti di quello che non nascondiamo poter confermare essere un vero e proprio amore per il mondo del bar.

INTERNATIONAL
BARTENDERS
ASSOCIATION

BARTENDERS

nel mondo

WORLD COCKTAIL
CHAMPIONSHIP
IBA

IBA AROUND THE WORLD

IBA BOARD MEMBERS 2021		
President	Mr	Giorgio Fadda
Secretary	Mr	Bruno Santos
Treasurer	Mr	Ryszard Berent
Vice President, Education	Mr	David Nepove
Vice President, PR & Communication	Mr	Ramon Ramirez Fresneda
Vice President, Classic	Mr	Salvatore Damiano
Vice President, Flairtending	Ms	Sheena Cullan
Honorary President	Mr	Derrick Lee

Argentina	AMBA	Asociación Mutual de Barmen y Afines de la República Argentina
Armenia	ARBA	Armenian Bartenders Association
Australia	ABG	Australian Bartenders Guild
Austria	ÖBU	Österreichische Barkeeper Union
Belgium	UBB	Union of Belgium's Barmen
Bolivia	ABBAR	Boliviana Association of Bartenders
Brazil	ABB	Associação Brasileira de Bartenders
Bulgaria	BAB	Bulgarian Association of Bertenders
Chile	ACEBACH	Asociación Central de Bartenders de Chile
China	ABC	Association of Bartenders China
Colombia	ACBAR	Asociacion Colombiana de Bartenders
Croatia	HUB	Hrvatska Udruga Barmena (Croatia Bartenders Guild)
Cuba	ACC	Asociacion de Cantineros de Cuba
Cyprus	CYBA	Cypriot Barmen Association
Czech Republic	CBA	Czech Bartenders Association
Denmark	DBL	Dansk Bartender Laug
Dominican Republic	UNABAR	Union Nacional de Bartenders
Ecuador	ABEC	Asociación de Bartenders de la República del Ecuador
Estonia	EBA	Estonian Bartenders Association
Finland	FBSK	Finlands Bartenders och Supporters Klubb
France	ABF	Association des Barmen de France
Georgia	GBA	Georgian Barman Association
Germany	GBG	German Bartenders Guild
Greece	HBA	Hellenic Barmen Association
Hong Kong-China	HKBA	Hong Kong Bartenders Association
Hungary	SBH	Hungarian Bartender Association
Iceland	BCI	Bartenders Club Iceland
Ireland	BAI	Bartenders Association of Ireland
Israel	IGBS	Israel Guild of Bartenders
Italy	AIBES	Associazione Italiana Barmen e Sostenitori
Japan	NBA	Nippon Bartenders Association
Latvia	LBF	Latvian Bartenders Federation
Luxembourg	ALB	Association Luxembourgeoise des Barmen
Macau-China	UBCM	União de Bartenders e Cocktails de Macau
Macedonia	ABM	Association of Bartenders of Macedonia
Malta	MBG	Maltese Bartenders Guild
Mexico	BAM	Association Barmen de Mexico
Montenegro	UBCG	Bartenders Association of Montenegro
Netherlands	NBC	Nederlandse Bartenders Club
Nicaragua	CNB	Camara Nicaraguense de Bartenders
Norway	NBF	Norsk Bartender Forening
Panama	FPBB	Federación Panameña de Bartenders Y Baristas
Peru	APB	Asociacion Peruana de Barmen
Philippines	PBL	Philippine Bartenders League Inc
Poland	PBA	Polish Bartenders Association
Portugal	ABP	Associacao Barmen De Portugal
Puerto Rico	PRBA	Asociacion de Bartenders de Puerto Rico
Russia	BAR	Bartenders Association of Russia
Serbia	BAS	Barmen Association Serbia
Singapore	ABSS	Association of Bartenders & Sommeliers Singapore
Slovak Republic	SKBA	Slovak Republic Bartenders Association
Slovenia	DBS	Društvo Barmanov Slovenije
South Korea	KBG	Korea Bartender Guild
Spain	FABE	Federaciaon de Asociaciones de Barmans de Espanoles
Sweden	SBG	Sveriges Bartenders Gille
Switzerland	SBU	Swiss Barkeeper Union
Taiwan	BAT	Bartender Association Taiwan
Turkey	TBD	Turkey Bartender's Association
Ukraine	AUBA	All Ukranian Bartenders Association
United Kingdom	UKBG	United Kingdom Bartenders Guild
Uruguay	AUDEB	Asociación Uruguaya de Barmen
USA	USBG	United States Bartenders' Guild
Venezuela	ABV	Cooperativa ABV de Bartender de Venezuela, R.L.
Vietnam	SBA	Saigon Bartenders Association
Observers		
Belarus	BBG	Belarusian Bartenders Guild
Costa Rica	ASOBAR	Asociación Costarricense de Bartenders y Baristas
Mongolia	MBA	Mongolian Bartenders Association

BENVENUTI

Cari soci e cari soci sostenitori, quest'anno celebriamo la settantasettesima edizione del Convegno Nazionale AIBES, un appuntamento che virtualmente unisce almeno tre generazioni di bartender e che quindi, più di qualsiasi altra cosa, certifica la solidità della nostra associazione che continua a rimanere uno stabile punto di riferimento nel mondo del bartending a dispetto dei tempi che cambiano e di una professione che evolve di pari passo. Ogni tanto credo sia legittimo ricordare con orgoglio chi siamo, chi siamo stati e chi continuiamo a essere. AIBES è la casa dei bartender italiani, una "famiglia" come amava definirla Angelo Zola, che sa superare le difficoltà, che sa cambiare passo quando serve mantenendosi tuttavia fedele ai principi che hanno ispirato i nostri fondatori nel 1949. Anche quest'anno, qui a Tortoreto Lido in provincia di Teramo, accolti nella struttura del Centro Congressi Salinello, abbiamo voluto introdurre qualche modifica ai regolamenti di alcune delle competizioni non tanto per rendere più stringente la selezione della gara quanto per adeguarla a quelli che sono i parametri delle competizioni internazionali. La nostra vuole essere un'associazione tesa a migliorare costantemente, ma resta pur sempre un'associazione le cui attività poggiano sulla passione, sul senso di appartenenza ma anche, va ricordato, sul volontariato. Quello che i nostri soci più impegnati in prima linea nelle nostre attività, inclusa ovviamente l'organizzazione del Convegno Nazionale, fanno lo fanno rubando del tempo alle loro famiglie e ai loro interessi personali. Questo credo sia doveroso ricordarlo e per questo li ringrazio personalmente.
Passeremo tre giornate insieme tra gare, masterclass, aperitivi e cene, alternando momenti di competizione a momenti di formazione e momenti di svago. Come è da nostra tradizione. Il mio augurio è che tutti possano trarre giovamento e nuovi stimoli da questa tre giorni sul lungomare abruzzese e per personale esperienza so che sarà così.
Ai concorrenti infine dico godetevi l'adrenalina e quel pizzico di tensione che precede una competizione. Comunque vada, sarà un'esperienza che ricorderete a lungo.

Angelo Donnaloia
Presidente AIBES



AIBES
Italian Cocktail Championship
TERAMO 2026

INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

CONVEGNO NAZIONALE AIBES 2026

la finale

martedì 10 Novembre

10:00 - 12:00	Arrivo delegati e concorrenti
12:30 – 14:00	Lunch
14:30 - 17:00	Assemblea generale Soci A.I.B.E.S.
17:00 - 17:30	Italian Cocktail Competition 2026 – **OPEN CEREMONY**
17:30 - 19:30	ICC 2026 – **CONCORSO LAST CALL COMPETITION**
19:30 - 20:30	Aperitivo - FABBRI 1905
20:30 - 22:00	Dinner
22:00 - 23:00	Briefing Concorrenti tutte le categorie
22:30 - 23:00	Creazione e consegna ricette per i 6 Classificati LAST CALL
22:00 - 02:00	Late Night Party

mercoledì 11 Novembre

9:00 - 12:30	ICC 2026 – Concorso ANGELO ZOLA **PROVA SCRITTA E ORALE**
9:00 - 11:30	ICC 2026 – SEMIFINALE
12:30 - 14:00	Lunch
14:30 - 18:30	ICC 2026 – Concorso TEAM COMPETITION *(Finale Junior Competition - Coffee Mixology* *Prova pratica ANGELO ZOLA)*
15:30 - 17:00	ICC 2026 – **KNOWLEDGE SKILLS**
18:45 - 19:30	Masterclass FABBRI 1905
19:30 - 20:30	Aperitivo - AIBES
20:30 - 22:30	Dinner
22:30 - 2:00	Late Night Party - by FABBRI 1905

AIBES
Italian Cocktail Championship
TERAMO 2026

INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

CONVEGNO NAZIONALE AIBES 2026

la finale

giovedì 12 Novembre

7:00 - 10:00	Breakfast
9:00 - 11:30	ICC 2026 - Concorso **WHITE JACKET**
11:30 - 12:30	Masterclass AIBES con Domenico Maura
12:30 - 14:00	Lunch
14:00 - 16:00	ICC 2026 - **FINALE NAZIONALE**
16:00 - 16:45	Masterclass AIBES con Mauro Mahjoub
17:00 - 19:00	ICC 2026 - AWARD CEREMONY
19:30 - 20:30	Aperitivo - CAMPARI
20:30 - 22:00	**GALA Dinner**
22:00 - 2:00	Late Night Party

venerdì 13 Novembre

7:00 - 10:00	Breakfast
10:00	Partenze

CONSIGLIO NAZIONALE

Presidente	
ANGELO DONNALOIA	Lazio - Umbria
Segretario Nazionale	
STEFANO GARDANI	Sanremo
Vice presidente	
GIANNI MARCON	Friuli Venezia Giulia
Tesoriere	
FABIO PINTO	Campania
ROCCO BUCCO	Abruzzo - Molise
SERGIO AIELLO	Calabria - Basilicata
MASSIMO MAIORANO	Campania
GIUSEPPE ANNUNZIATA	Emilia Romagna - Rep. San Marino
LUCIANO MAMMARELLA	Lazio - Umbria
LUCA SUPERNO	Genova
GIUSEPPE GIORDANO	Sanremo
CRISTINA SIMONETTA BECCIA	Lombardia
LEONARDO PAIALUNGA	Marche
FABIO ROMANO	Piemonte
COSIMO DETOMMASO	Puglia
GAVINO FAEDDA	Sardegna
SANTO RAPISARDA	Sicilia
CARMELO LICCIARDELLO	Sicilia
FRANCESCO IGLIO	Toscana
GIOVANNI CHIARELLA	Valle D'Aosta
ENRICO CHILLON	Veneto -Trentino Alto Adige

FIDUCIARI

CRISTIAN MAROZZI	Abruzzo - Molise
LUCA BIAFORA	Calabria - Basilicata
LUIGI GARGIULO	Campania
ANGELO BORRILLO	Emilia Romagna - Repubblica di San Marino
DANIELE MIOTTI	Friuli Venezia Giulia
ARTERIO FORTUNA	Lazio - Umbria
MARCO PIU	Genova
NICOLA PEROTTI	Sanremo
PAOLO ANDREIS	Lombardia
ENRICA ANNA TOSONI	Marche
DEBORA ZENEVRE	Piemonte
ARCANGELA BIZZOCA	Puglia
UMBERTO DA CREMA	Sardegna
FILIPPO PAGANO	Sicilia
PAOLO MATI	Toscana
RENZO BUSSI	Valle d'Aosta
MAURO SUMAN	Veneto - Trentino Alto Adige

ASSOCIAZIONE ITALIANA BARMEN E SOMMELIER
AIBES
Fondata nel 1949

CON IL PREZIOSO SOSTEGNO DI











































































FABBRI
1905

premio

ANGELO ZOLA 2026





Abruzzo - Molise

DI PIETRO Simone

pink paradise

2 cl	Gin Rosa
	BORDIGA
5 cl	Pink Grapefruit
	ALPEX
1 cl	Mixybar Pompelmo Rosa
	FABBRI 1905
1 cl	Mixybar Papaya
	FABBRI 1905
3 cl	Bioplose Ananas
	ALPEX
2 cl	Succo di Limone fresco

Decorazione: *Scorza di limone, fiori edibili*



Calabria - Basilicata

BIFANO Bruno

ventu e focu

4 cl	Rum AppletonEstate 8 anni
	CAMPARI GROUP
1 cl	Acqua di Cedro
	NARDINI
1,5 cl	Vecchio Amaro del Capo
	CAFFO GROUP
0,5 cl	Mixybar Chai
	FABBRI 1905
1 cl	Succo di Limone
0,5 cl	Aria&Velluto Shake
	FABBRI 1905
0,5 cl	Bitter Lemon
	ALPEX

Guarnizione: Zenzero a cubetti Fabbri



Campania

PERILLO
Angelo

"eco"

4 cl	TER Lignum Whisky
	FORST
1 cl	Liquore Caffè Moka
	VARNELLI
1 cl	Pure by Monin Mango Passion
	MONIN
1,5 cl	Mixybar Mandarino Plus
	FABBRI 1905
1,5 cl	Succo di Lime fresco
4 cl	Black Orange
	ORGANICS BY RED BULL
1 cl	Velluto rabarbaro Nardini e Anice secco Varnelli
	NARDINI - VARNELLI

Decorazione: *Peel orange*



Emilia Romagna - RSM

CUFI

Klevis

hesperia

3,5 cl	Aperol
	CAMPARI GROUP
2 cl	La Liqueur de Monin Triple Sec Curacao
	MONIN
1,5 cl	Mixybar Plus Bergamotto
	FABBRI 1905
2 cl	Succo di Lime
1,5 cl	Aria&Velluto Shake
	FABBRI 1905
6 cl	Soda Water
	ALPEX

Decorazione: *Spadina con in centro un alchechengi, ciuffo di rosmarino e scorza di bergamotto*



Friuli Venezia Giulia

CASSAN Matteo

eclisse

3 cl	Tequila Pueblo Viejo Blanco ***BONAVENTURA MASCHIO***
1,5 cl	Mezcòlogo Bacanora Artesanal ***BONAVENTURA MASCHIO***
1,5 cl	Mixybar Plus Bergamotto ***FABBRI 1905***
8 cl	Soda Homemade Pomodoro Arrostito ed Earl Grey Tea

Decorazione: *Arine Velluto Shake con succo di Limone & Miso*

Guarnizione: *Sale al Cappero*



Genova

PINELLI Matteo

agrodolci ricordi

3 cl	Vodka Skyy
	CAMPARI GROUP
3 cl	Succo Mandarino Fresco
1,5 cl	Aperitivo Orange Mediterranean
	GAMONDI 1890
1,5 cl	Amaro alla Canapa Trittico Queen Mary
	DOMENIS 1898
1,5 cl	Mixybar Orzata
	FABBRI 1905
1,5 cl	Aria&Velluto Shake
	FABBRI 1905
3 cl	Bitter Lemon
	ORGANICS BY RED BULL

Decorazione: *Foglie di limone, fiori edibili, amaretto*



Lazio - Umbria

SERTANI
Eldis

lunar pilot

4,5 cl	Mezcal Montelobos
	CAMPARI GROUP
2 cl	Bitter Tradizionale
	GAMONDI 1890
0,5 cl	Mixybar Blu Agave Bio
	FABBRI 1905
2 cl	Mixybar Plus Passion Fruit
	FABBRI 1905
3,5 cl	Succo di Lime Fresco
2,5 cl	Crodino
	CAMPARI GROUP
	Profumo di Tintura di Alloro Homemade

Decorazione: *Burro di cocco e scritta zola con colorante alimentare*



Marche

GOVERNATORI
Alessandro

lucille

3,5 cl	Gamondi Aperitivo Pink Citrus ***GAMONDI***
3,5 cl	Bitter Campari ***CAMPARI GROUP***
2 cl	Lemonier ***CAFFO GROUP***
1 cl	Succo di Limone fresco
6 cl	Velluto di Lampone (0,25 cl Aria&Velluto Shake Fabbri 1905, 1 cl Mixybar Lampone Fabbri 1905, 4 cl Acqua naturale) ***FABBRI 1905***

Guarnizione: *Twist di limone, foglia ritagliata, fiori edibili*



Piemonte

RAINERO Giacomo

the last dance

5 cl	Prime Uve Nere ***BONAVENTURA MASCHIO***
3 cl	Campari Bitter ***CAMPARI GROUP***
2 cl	Vermouth di Torino IGP Rosso ***GAMONDI 1890***
1 cl	Mixybar Plus Nocciola ***FABBRI 1905***
1 cl	Succo di Limone
3 cl	Nocciole tostate, Langhe Nebbiolo, scorza d'Arancia, sciroppo Cedrata Fabbri 1905, sciroppo Peperoncino Monin Homemade
2 cl	Aria&Velluto Shake ***FABBRI 1905***

Guarnizione: *Polvere di Campari*



Puglia

MARINELLI Fabio

carmèl

3 cl	Vodka Skyy ***CAMPARI GROUP***
1,5 cl	Aria e Velluto Shake ***FABBRI 1905***
1,5 cl	Mixybar Green Apple ***FABBRI 1905***
1 cl	Fresh Lime juice
1 cl	Del Professore White Vermouth ***CAMPARI GROUP***
8 cl	Ginger Beer Alpex ***ALPEX***
1 cl	Le syrop de Monin Granatine ***MONIN***

Guarnizione: *Mela verde e peel di limone*



Sanremo

GIOVINAZZO
Nicolò

rosa di ponente

4,5 cl	Gin Tabar Bergamotto
	CASONI
2,25 cl	Mixybar Melagrana
	FABBRI 1905
2,25 cl	Succo di Lime Fresco
1,5 cl	Aria&Velluto Shake
	FABBRI 1905
4,5 cl	Pink Grapefruit
	ALPEX

Guarnizione: *Polvere di melagrana, rondella di pompelmo essiccata*



Sardegna

SAPORITU
Simone

red velvet sour

3 cl	Rum Bianco Pampero
	MONTENEGRO GROUP
1,5 cl	Succo di Limone
1,5 cl	Mixybar Amarena
	FABBRI 1905
1,5 cl	Vermouth Bianco Cinzano
	CAFFO GROUP
4 cl	Foglie di Basilico
0,5 cl	Le Sirop de Monin Cane Sugar
	MONIN
5 cl	Velluto con Aria&Velluto Fabbri, Arancia e Aperol
	FABBRI 1905 - CAMPARI GROUP

Decorazione: *Foglia di basilico*
Guarnizione: *Scorza di limone*



Sicilia

SAMBATARO
Salvatore

italiano

3 cl	Bitter Campari
	CAMPARI GROUP
3 cl	Rosso Antico Vermouth
1 cl	***MONTENEGRO GROUP***
	Mixybar Cannella
3 cl	***FABBRI 1905***
	Crodino Biondo
0,5 cl	***CAMPARI GROUP***
	Aria&Velluto Shake
	FABBRI 1905

Guarnizione: *Zest e peel di limone*



Toscana

NARDI

Matilde

travesia del sol

3 cl	Bulldog Gin
	CAMPARI GROUP
5 cl	Montelobos Mezcal
	CAMPARI GROUP
2 cl	Aperitivo Pink Citrus
	GAMONDI
1 cl	Mixybar Amarena
	FABBRI 1905
2,5 cl	Spremuta di Limone
6 cl	Pink Grapefruit Soda
	ALPEX
8 cl	Aria&Velluto all'Amarena e Mezcal
	FABBRI 1905 - CAMPARI GROUP

Guarnizione: *Pelle di passion fruit (passion fruit fresco, purea passion fruit, zucchero, limone)*



Valle D'Aosta

CERISE
Gerard

alpaca

3,5 cl	Rum Botran Reserva Blanca
	BONAVENTURA MASCHIO
3 cl	Genepy ELVA
	BORDIGA
3 cl	Estratto di Mela e Zenzero fresco
2 cl	Succo di Limone fresco
0,5 cl	Aria & Velluto
	FABBRI 1905
1 cl	Mixybar Plus Pomplemo Rosa
	FABBRI 1905

Decorazione: *Fiori edibili, pompelmo rosa*
Guarnizione: *Velluto di pompelmo rosa*



Veneto - Trentino Alto Adige

BERTOLO Ernesto

incanto

5 cl	Grappa riserva 3 anni
	NARDINI
2,5 cl	Sarti Rosa
	CAMPARI GROUP
3 cl	Spremuta di Pompelmo rosa
2 cl	Mixybar Plus Passion Fruit
	FABBRI 1905
3 cl	Prosecco Brut Millesimato
	BOTTEGA
2 cl	Spuma Centrifuga Mela (Aria&Velluto Shake)
	FABBRI 1905
1 cl	Spuma Centrifuga Finocchio (Aria&Velluto Shake)
	FABBRI 1905

Decorazione: *Foglia di finocchio*

COCKTAIL CREATION

semifinale



FABBRI

1905





Abruzzo - Molise

LUZI
Emidio

d.d.

2 cl	Gin puro ***BONAVENTURA MASCHIO***
2 cl	Bitter Campari ***CAMPARI GROUP***
1 cl	Aperol ***CAMPARI GROUP***
1 cl	Vermouth di Torino Superiore Rosso ***GAMONDI 1890***
1,5 cl	Ratafià Fabbri ***FABBRI 1905***
2 cl	Alpex Ginger Ale Premium ***ALPEX***
0,5 cl	Puro+ Japanise Dream ***BONAVENTURA MASCHIO***

Decorazione: *Fiori eduli*

DISTILLERIA
MARZADRO

DICIOTTO LUNE





Calabria - Basilicata

PUCCI Corrado

senatore

4 cl	18 Lune
	DISTILLERIA MARZADRO
0,5 cl	Amaro Bonaventura Erbe e Spezie
	BONAVENTURA MASCHIO
2 cl	Bioplose Mela
	ALPEX
1 cl	Succo Bergamotto Fresco
20 gr	Dattero Medjool
0,5 cl	Liquorice
	CAFFO GROUP

Decorazione: Dattero
Guarnizione: Liquorice nebulizzata, buccia di limone

CAMPARI GROUP





Campania

PINTO Raffaele

"spiritiello o monaciello"

2 cl	Bitter Campari ***CAMPARI GROUP***
2 cl	Sarti Rosa ***CAMPARI GROUP***
1,5 cl	Le Sirop de Monin Jasmin ***MONIN***
4,5 cl	The Organics Fizzy Peach ***RED BULL***

Guarnizione: *Glitter alimentare e buccia d'arancia*

FABBRI
1905

MARENDRY





Campania

LAMBERTI Carmine

prelude

2 cl	Marendry
	FABBRI 1905
2 cl	Elisir Agrumi
	BORDIGA
2 cl	La Liqueur de Monin Litchi
	MONIN
1 cl	Homemade Thè, Frutti Rossi e Agrumi
3 cl	Organics Black Orange
	RED BULL

Decorazione: *Buccia arancia intrecciata, spiedino di frutti rossi, mirto*
Guarnizione: *Zucchero a velo su bordo del bicchiere*

CAMPARI GROUP





Emilia Romagna - RSM

FERRARESI Luana

quello rosso

2 cl	Vermouth Rosso del Professore ***CAMPARI GROUP***
3 cl	Select ***MONTENEGRO GROUP***
4 cl	Il Vino dei Poeti DOCG Brut ***BOTTEGA***
1 cl	Velluto Tea Nero Blackberry ***FABBRI 1905***

Decorazione: *Arancia essiccata e fili di peperoncino*
Guarnizione: *Polvere di frutti rossi*

SPEZIALBIER -
BRAUEREI

FORST

BIRRA - BIÈRE - BEER - BIER

SPEZIALBIER -
BRAUEREI

FORST

1857





Friuli Venezia Giulia

ALLEVI Giulia

radici

5 cl	Spezialbier-Brauerei Forst 0,0%
	FORST
1,5 cl	Liquore Tradizionale Camilla
	DISTILLERIA MARZADRO
1,5 cl	Espolòn Tequila Bianco 100% Puro Agave
	CAMPARI GROUP
3,5 cl	Amaro Bonaventura Erbe e Fiori
	BONAVENTURA MASCHIO
1,5 cl	Succo di Limone
1 cl	Honey mix

Decorazione: *Rim laterale con miele di acacia e fiori eduli*

Red Bull®

ORGANICS by Red Bull®





Genova

POCOROBBA Giorgio

tramonto mediterraneo

3 cl	Occitan Gin
	BORDIGA
2 cl	Aperol
	CAMPARI GROUP
2 cl	Liqueur de Manzana Verde
	MONIN
1,5 cl	Mixybar Fiori e Bacche di Sambuco
	FABBRI 1905
0,5 cl	Succo di Mandarino Fresco
3 cl	Organics Bitter Lemon by Red Bull
	RED BULL
5 cl	Aria Alcolica con Acqua di Cedro
	NARDINI - FABBRI 1905

Decorazione: *Foglie di ananas, mela, daikon, buccia di mandarino*

Guarnizione: *Aria alcolica con acqua di cedro Nardini (5 cl acqua di cedro Nardini + 3 cl acqua naturale + 0,5 aria & velluto shake Fabbri)*

CAMPARI GROUP





Lombardia

LUONI Francesca Carla

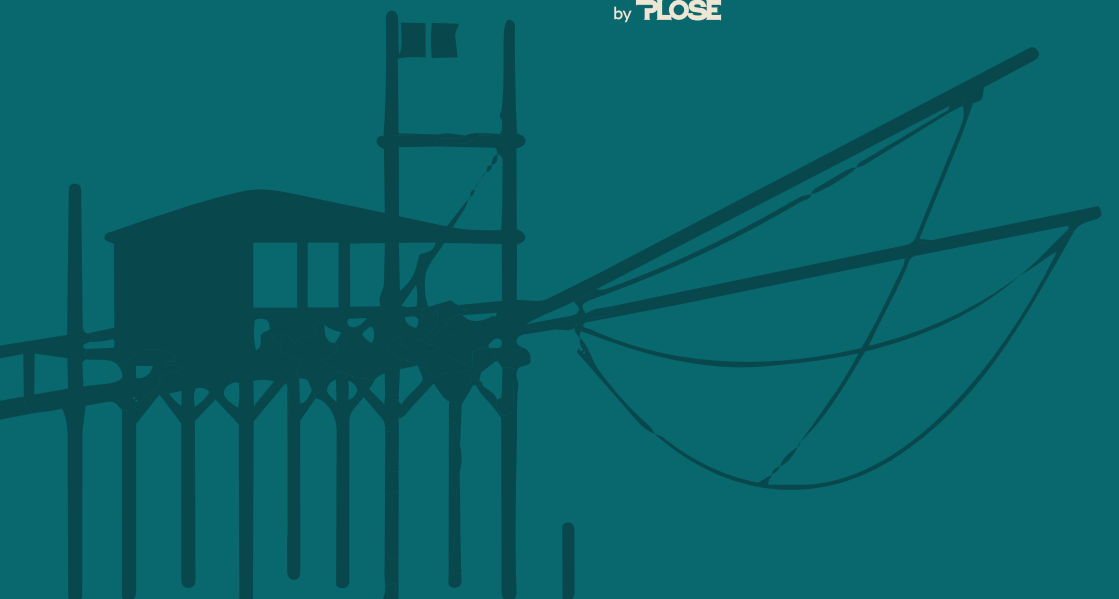
madame letizia

3 cl	Bitter Campari ***CAMPARI GROUP***
1 cl	Gin Rosa ***BORDIGA***
1,5 cl	Aperitivo Pink Citrus ***GAMONDI 1890***
0,5 cl	Paragon Timur Berry ***MONIN***
1 cl	Le Sirop de Monin Rose ***MONIN***
1,8 cl	Acqua di Cocco
0,2 cl	Fragrantia Rosa ***BORDIGA***

Guarnizione: *Polvere di litchi disidratato, gelatina a spruzzo Fabbri*

ALPEX

by PLOSE





Marche

CECCACCI Laura

metamorfosi

6 cl	Italian Taste Tonic Water ***ALPEX***
1 cl	Spremuta di Lime fresco
1,5 cl	Le Sirop de Monin Vanille ***MONIN***
1 cl	Aperitivo White Edelflower ***GAMONDI 1890***
0,5 cl	Amaro del Capo Red Hot Edition ***CAFFO GROUP***
4,5 cl	Dry Gin Fabbri ***FABBRI 1905***

Decorazione: *Peperoncino, fiori eduli*

Red Bull®





Piemonte

CEDENO ASTUDILLO

Leandr Alexis

vayapaya

4,5 cl	Appleton Estate Rum
	CAMPARI GROUP
4 cl	Centrifugato di Papaya
3 cl	Le Liqueur de Monin Orange Curacao
	MONIN
2 cl	Succo di Lime
1 cl	Le Sirop de Monin Pure Cane Sugar
	MONIN
0,5 cl	Bitter Campari
	CAMPARI GROUP
1 cl	Red Bull Summer Edition Sudachi Lime
	RED BULL

Guarnizione: *Fetta di papaya con Campari caramellizzato*

SUTTA

DISTILLERIA

SANTA





Puglia

MANCINO Giuseppe

smiling maui

3 cl	Alto Grado-Grappa di Nerello Mascalese
	DISTILLERA SUTTASANTA
2 cl	Crema Alpina Nocciola
	DISTILLERIA MARZADRO
2 cl	Meli´ Verde
	DISTILLERIA MARZADRO
2 cl	Prunella Mandorlata
1 cl	***NONINO***
	La Liqueur de Monin Triple Sec Curacao
1 cl	***MONIN***
	Mixybar Amarena
0,5 cl	***FABBRI 1905***
	Le Sirop De Coco
	MONIN

Decorazione: *1 amarena Fabbri, scorzetta d'arancia, scorzetta di limone*

SUTTA

DISTILLERIA

SANTA





Sanremo

SEMERIA
Riccardo

riviera garden

4 cl	La Santa Dry Gin
	DISTILLERIA SUTTASANTA
4 cl	Vermouth Bianco
	STRUCCHI
2 cl	Bitter Bianco
	STRUCCHI
1,5 cl	Aperitivo Fiori di Sambuco
	GAMONDI 1890
1 cl	Succo Fresco di Limone
1 cl	Foglia di Basilico

Guarnizione: *Striscia di cetriolo e cubo di ghiaccio*

FABBRI
1905

FABBRI GIN FABBRI





Sardegna

SCHIRRU Laura

ipazia is fashioned!

4,5 cl	Dry Gin Fabbri
	FABBRI 1905
0,5 cl	Spremuta di Limone fresco
0,5 cl	Original Flavour Pink Grapefruit
	ALPEX BY PLOSE
1 cl	Mixybar Plus Nocciola
	FABBRI 1905

Decorazione: *fiore edule*
Guarnizione: *twist scorza pompelmo*

BONAVENTURA
MASCHIO





Sicilia

FORAMI Ignazio

bouquet

4 cl	Botran Reserva Blanca
	BONAVENTURA MASCHIO
0,5 cl	Sarti Rosa
	CAMPARI GROUP
0,5 cl	Aperitivo ai Fiori di Sambuco
	GAMONDI 1890
1,5 cl	Bioplose Ananas
	ALPEX
2 cl	Spremuta fresca di Pompelmo Rosa
1,5 cl	Spremuta fresca di Lime
1 cl	Homemade concentrato di Pesca Tabacchera, Gelsomino e Ibisco

Decorazione: *Foglia di limone, salvia, mirto, fiori eduli, bastoncino in legno e molletta metallica con molla*

CAMPARI GROUP





Sicilia

MAKARENKO Anton

green hope

4,5 cl	Espolon Tequila Blanco
	CAMPARI GROUP
2 cl	Le sirop de Monin Cucumber
	MONIN
1 cl	Mixybar Mela Verde
	FABBRI 1905
1 cl	Homemade Cordiale di Banana al Tequila
2 cl	Sweet & Sour Fabbri (busta)
	FABBRI 1905
5 cl	Thomas Henry Ginger Beer
	CAMPARI GROUP

Decorazione: *Cioccolato, stecco in legno, moletta in legno, fiori eduli, carambola*

FABBRI

1905





Toscana

FRANCARDI Andrea

nitro 26

4,5 cl	Tequila 1800 Reposado ***MONTENEGRO GROUP***
3 cl	La Liqueur de Monin Passion Fruit ***MONIN***
1,5 cl	Pure Mango & Passion ***MONIN***
1,5 cl	Mixybar Plus Gold Sugar Mauritius ***FABBRI 1905***
2,5 cl	Ratafià (0,5 nel drink + 2 cl. velluto on the top) ***FABBRI 1905***
1,5 cl	Select Aperitivo ***MONTENEGRO GROUP***
0,5 cl	Home Made (Franky Magic Touch)

Decorazione: *Pompelmo rosa, fiore edule, menta, dragon fruit dust, glitter argento*
Guarnizione: *Cubo di ghiaccio 5x5x5*

DISTILLERIA
MARZADRO





Valle D'Aosta

MERCURIO Vincenzo

dragon valley

1 cl	Anfora - Grappa affinata in terracotta
	DISTILLERIA MARZADRO
2,5 cl	Luz Analcolico
	DISTILLERIA MARZADRO
2,5 cl	Aperol
	CAMPARI GROUP
2,5 cl	Vermouth di Torino Rosso del Professore
	CAMPARI GROUP
1,5 cl	Mixybar Plus Calamansi Yuzu
	FABBRI 1905
2,5 cl	Estratto di Pitaya (Frutto del Drago)

Guarnizione: *Spicchio di lime e rametto di salvia*

BONAVENTURA
MASCHIO





Veneto - Trentino Alto Adige

ANDREOZZI Riccardo

road trip

3,5 cl	Prime Uve Nere
	BONAVENTURA MASCHIO
2,5 cl	Ancho Reyes
	CAMPARI GROUP
1,5 cl	Spremuta di Arancia
2,5 cl	Spremuta di Limone
2,5 cl	Le Sirop de Monin Mangue
	MONIN
1 cl	Salsa Barbecue
	Crusta di Sale e Timo

Decorazione: *Mango disidratato, foglia di banano, scorza di arancia, amarena Fabbri*
Guarnizione: *Crusta di sale e timo fissata con acqua*

Julius Meinl

COFFEE EXPERIENCE





Abruzzo - Molise

CICCONE Pierpaolo

the golden guest

3,5 cl	Skyy Vodka
	CAMPARI GROUP
2,5 cl	Tuorlo d'Uovo pastorizzato
1,5 cl	Panna
2,5 cl	Gourmet Sauce Acero
	FABBRI 1905
2 cl	Caffè

Decorazione: *Foglia di bambu, fiori edibili, fili di peperoncino, frutta essicata*
Guarnizione: *Fava tonka*



Calabria - Basilicata

SCHIAVONE Fortunato

espresso apricot

3 cl	Wild turkey Bourbon Whiskey
	CAMPARI GROUP
3 cl	Caffè Espresso
1,5 cl	La Liqueur de Monin Apricot
	MONIN
1,5 cl	La Liqueur de Monin Cacao Blanc
	MONIN
1 gr	Mixybar vaniglia Madagascar
	FABBRI 1905
0,5 cl	Nebulizzata Whiskey Torbato

Decorazione: Fiori eduli
Guarnizione: Nebulizzata whiskey torbato



Campania

MORTELLA
Salvatore

rubino e tostato

2 cl	Caffe Espresso
	JULIUS MEINL
3 cl	Brandy Gentlemate Ambrato
	BONAVENTURA MASCHIO
2 cl	Amaro Montenegro
	MONTENEGRO GROUP
2 cl	Grand Marnier
	CAMPARI GROUP
2 cl	Amarena Mixybar
	FABBRI 1905
0,3 cl	Anice Secco Vaporizzato
	VARNELLI

Decorazione: *Ciliegine Fabbri, amarena, bucce di arance, carotine*



Emilia Romagna - RSM

BORRILLO Federico

gold star

3 cl	Espresso
	JULIUS MEINL
3 cl	Prime Uve Nere
	BONAVENTURA MASCHIO
1 cl	Frangelico
	CAMPARI GROUP
3 cl	Velluto Vaniglia (Aria Velluto - MB Vaniglia)
	FABBRI 1905
1 cl	Mixybar Vaniglia
	FABBRI 1905
	Twist di Arancia

Decorazione: *Cialda di cioccolato, fiore edule*



Friuli Venezia Giulia

FOLLADORE
Katia

prototipo 1.24

4,5 cl	Espresso Buonaroma
	JULIUS MEINL
2 cl	Mixybar Calamansi Yuzu Plus
	FABBRI 1905
1,5 cl	Vecchia Romagna 1820 Classica
	MONTENEGRO GROUP
10 cl	Tonic Water Italian Taste
	ALPEX
0,5 cl	Succo Limone Fresco



Genova

TAFFURI Valerio

the cafe' cinna...moon

3 cl	Rum Pampero Especial
	MONTENEGRO GROUP
2 cl	Caffe' Espresso
	JULIUS MEINL
1,5 cl	Frangelico Liquore
	CAMPARI GROUP
0,5 cl	Liquore Amaretto
	CASONI
1 cl	Mixibar Nocciola Zero
	FABBRI 1905
2 cl	Panna Fresca
	Spolverata Cannella Cannamela
	MONTENEGRO GROUP

Decorazione: *Foglie ananas, arancio,mela, cannella*
Guarnizione: *Cannella Cannamela Montenegro Group*



Lazio - Umbria

PALENCA
Ombretta

il supremo

3 cl	Caffe' Espresso
	JULIUS MEINL
4 cl	Bourbon Wild Turkey
	CAMPARI GROUP
2 cl	Frangelico
	CAMPARI GROUP
2cl	Mixybar Caramello Salato
	FABBRI 1905

Decorazione: *Mini baba' homemade con bagna al frangelico*



Lombardia

FELACO Antonio

café à l'amande

3 cl	Caffè Espresso
	JULIUS MEINL
1 cl	Grappa Anfora
	DISTILLERIA MARZADRO
1 cl	Grand Marnier
	CAMPARI GROUP
2 cl	Aperitivo Fiori di Sanmbuco
	GAMONDI 1890
1 cl	Mixybar Latte di Mandorla
	FABBRI 1905
0,5 cl	Polvere di cacao amaro

Decorazione: *Zest di arancio*



Marche

CATALINI Miguel

spiced night

3 cl	Caffè Espresso
2 cl	Rum Kraken
	MONTENEGRO GROUP
2 cl	Grand Marnier
	CAMPARI GROUP
1 cl	Mixybar Plus Vaniglia Bourbon Madagascar
	FABBRI 1905
1,2 cl	Crema di Latte
0,8 cl	Mixybar Plus Pumpkin Spice
	FABBRI 1905

Decorazione: *Chicchi di caffè*
Guarnizione: *Noce moscata grattugiata*



Sanremo

RAIMONDO Luca

chi sono io per dire di no

2 cl	Botran 8
	BONAVENTURA MASCHIO
1,5 cl	Rum trois rivières Cuvee De L'ocean Blanc
	CAMPARI GROUP
2 cl	Mixybar Plus Pumpkin spice
	FABBRI 1905
1 cl	Dolce Italiano Sauce
	FABBRI 1905
1,5 cl	Spremuta di Lime
2 cl	Espresso
	JULIUS MEINL

Decorazione: *Mazzetto composto da stecca di cannella, arancia essiccata e anice stellato*



Sardegna

ROCCHINO Emilio

calimero

3 cl	Vecchia Romagna Riserva tre botti
	MONTENEGRO GROUP
1,5 cl	Wild Turkey Bourbon whiskey
	CAMPARI GROUP
2,5 cl	Amaro Nonino Quintessentia
	NONINO
1,5 cl	Gourmet Sauce Acero
	FABBRI 1905
1,5 cl	Panna Vegetale Fresca
3 cl	Caffè Espresso
	JULIUS MEINL

Guarnizione: *Polvere di liquirizia*



Sicilia

D'ANGELO
Valentina

maraviglia

3 cl	Caffè Espresso
	JULIUS MEINL
2 cl	Ron Botran No. 15 Reserva Especial
	BONAVENTURA MASCHIO
1 cl	MixyBar Cioccolato
	FABBRI 1905
1 cl	Molinari Liquore al Caffè
	MOLINARI
0,5 cl	La Liqueur de Saveur Noix de Coco
	MONIN
0,5 cl	Ratafia Elisir di Amarena Fabbri
	FABBRI 1905
0,5 cl	Homemade Vino Cotto Aromatizzato

Decorazione: *Stecco bambù, fiore edule, scorza d'arancia*



Toscana

MORRONE
Raffaele

stellina

4 cl	Jose Cuervo Especial Silver Blue Agave
	MONTENEGRO GROUP
1,5 cl	Cointreau
	MONTENEGRO GROUP
0,5 cl	Paragon Palo Santo
	MONIN
3 cl	Caffè Freddo
	JULIUS MEINL
0,5 cl	Le Sirop de Monin Salted Caramel
	MONIN
1 cl	Fava Tonka

Decorazione: *Scorza d'arancio*



Valle D'Aosta

DEODATI Monica

pensaci tu

2 cl	Rum Botran 15 Reserva Especial ***BONAVENTURA MASCHIO***
2 cl	Caffé Espresso ***JULIUS MEINL***
2 cl	La Liqueur de cacao Brown ***MONIN***
1 cl	Mixybar Chai ***FABBRI 1905***
1 cl	Tiramisù di Casa ***BONAVENTURA MASCHIO***

Guarnizione: *Anice stellata, buccia d'arancia*



Veneto - Trentino Alto Adige

RANZENIGO Riccardo

basil espresso

5 cl	Vodka Skyy
	CAMPARI GROUP
2 cl	Espresso
4 cl	Foglie basilico
1,5 cl	Le Sirop de Monin Rose
	MONIN

JUNIOR COMPETITION





Abruzzo - Molise

DE FEBIS
Davide

eruzione tropicale

2 cl	La Liqueur de Monin Peche
	MONIN
3 cl	Succo di Lime fresco
2 cl	Succo d'Arancia fresco
1 cl	Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition
	CAFFO GROUP
1 cl	Mixybar Papaya
	FABBRI 1905
1 cl	Mixybar Plus Pompelmo Rosa
	FABBRI 1905
5 cl	Bottega White Gold
	BOTTEGA

Decorazione: *Arancia, lime, fiore edibile, ciliegia*



Calabria - Basilicata

STELLA
Daniele

grande récolte

3 cl	Grand Marnier ***CAMPARI GROUP***
2 cl	Curvoisier Vsop ***CAMPARI GROUP***
1 cl	Oleo Saccharum di Pesche Homemade
3,5 cl	Il Vino dei Poeti Prosecco DOC ***BOTTEGA***
0,5 cl	Ratafià ***FABBRI 1905***

Guarnizione: Amarena Fabbri



Campania

PERILLO Giovanni

"nuova storia"

3 cl	Bulldog Gin
	CAMPARI GROUP
1,5 cl	Paragon Timur Berry
	MONIN
1,5 cl	Mixybar Plus Calamansi Yuzu
	FABBRI 1905
0,5 cl	Mixybar Plus Zucchero Italiano
	FABBRI 1905
0.5 cl	Succo di Limone Fresco
4 cl	Bottega Gold Prosecco
	BOTTEGA

Decorazione: *Amarena Fabbri e menta fresca su stecco di acciaio*



Emilia Romagna - RSM

CRISTEA
Cosmin Alexandru

aurum

1 cl	Liquore Mandarino Varnelli ***VARNELLI***
2 cl	Vermouth del Professore Bianco ***CAMPARI GROUP***
1 cl	Rabarbaro ***BORDIGA***
5 cl	Bottega Gold ***BOTTEGA***

Decorazione: *Daikon, mela, buccia di arancia, fiori eduli*
Guarnizione: *Oli essenziali del mandarino*



Friuli Venezia Giulia

CAMERIN
Andrea

fiero

3 cl	Quintessentia di Erbe Alpine Amaro Nonino
	NONINO
1,5 cl	Liquore Tradizionale Camilla Marzadro
	DISTILLERIA MARZADRO
1 cl	Cordial Homemade al Mango
5 cl	Metodo Classico Spumante Brut Bottega
	BOTTEGA

Decorazione: *Buccia di arancia e peperoncino fresco*
Guarnizione: *Twist di arancia*



Genova

FRISINGHELLI Alessandro

eternity

2 cl	Vodka Occitan
	BORDIGA
3 cl	Sarti Rosa
	CAMPARI GROUP
1 cl	Liquore Meli' Verde
	DISTILLERIA MARZADRO
1 cl	La Liqueur De Monin Peche
	MONIN
4 cl	Lallier Champagne Brut
	CAMPARI GROUP
0,5 cl	Le Sirop De Monin Winter Spicy
	MONIN

Decorazione: *Mela verde, ciliegia Fabbri e cannella*



Lazio - Umbria

PETOKU Michele

the last sunset

2 cl	Gin Fabbri
	FABBRI 1905
2 cl	La Liqueur De Monin Fruit de la Passion
	MONIN
6 cl	Anguria Fresca
1,5 cl	Mixybar Blu Agave Bio Organic
	FABBRI 1905
6 cl	Ginger Beer
	ALPEX
2,5 cl	Prosecco Riccadonna
	CAMPARI GROUP

Decorazione: *Buccia d'anguria*



Lombardia

DELLA PACE
Mattia

rose'

3 cl	Marendry ***FABBRI 1905***
1,5 cl	Le sirop de Monin Rose ***MONIN***
3 cl	Pink Grapefruit ***ALPEX***
8 cl	Pink Gold Prosecco D.O.C. Rose ***BOTTEGA***

Decorazione: *Petali di rosa edibili sul fiance del bicchiere*



Marche

CARPINETI
Natalia

pink illusion

3,5 cl	Spremuta fresca di pompelmo rosa
3 cl	Prosecco Ca'Bertaldo Brut ***BONAVENTURA MASCHIO***
2 cl	Dry Gin Fabbri ***FABBRI 1905***
1 cl	Le Sirop de Monin Litchi ***MONIN***
0,5 cl	Le Sirop de Monin Basilic ***MONIN***
0,2 cl	Japanese Dream Puro + ***BONAVENTURA MASCHIO***

Decorazione: *Foglie di basilico, fiori eduli*



Piemonte

RAINERO Giacomo

j&g

4 cl	Botran N°8
	BONAVENTURA MASCHIO
2,5 cl	Vecchio Amaro del Capo
	CAFFO GROUP
1,5 cl	Mixybar Papaya
1 cl	***FABBRI 1905***
	Le Sirop de Monin Passion Fruit
1 cl	***MONIN***
0,5 cl	Succo di Limone
0,5 cl	Mixybar Plus Zucchero Italiano
5 cl	***FABBRI 1905***
	Bottega Gold
	BOTTEGA

Decorazione: *Pera essiccata*



Sanremo

KOTSUR

Ihar

solaris

3,5 cl	Amaro Erbe e Fiori
	BONAVENTURA MASCHIO
3,5 cl	Vermouth del Professore Rosso
	CAMPARI GROUP
1 cl	Mixybar Zenzero
0,1 cl	***FABBRI 1905***
	Polvere di Zafferano
3 cl	Prosecco dei Poeti Spumante Brut
2 cl	***BOTTEGA***
	Soda Water
	ALPEX

Decorazione: *Spiedino di zenzero Fabbri*
Guarnizione: *Lemon twist*



Sardegna

SAPORITU Daniele

solco d'autunno

3 cl	Brandy Vecchia Romagna
	MONTENEGRO GROUP
1,5 cl	Bourbon Whiskey Wild Turkey 101
	CAMPARI GROUP
2,5 cl	Succo di Lime fresco
3 cl	Mixybar Plus Pumpkin spice
	FABBRI 1905
6 foglie	Salvia fresca
4,5 cl	Cinzano Prosecco DOC
	CAFFO GROUP

Decorazione: *Foglia di salvia fresca*
Guarnizione: *Scorza di lime*



Sicilia

MARINO Lorenzo Maria

spicy bubble

6 cl	Bottega Gold
	BOTTEGA SPA
2 cl	Aperol
	CAMPARI GROUP
1,5 cl	Pueblo Viejo Anejo
	BONAVENTURA MASCHIO
1,5 cl	Mixybar Plus Pesca Gialla
	FABBRI 1905
3,5 cl	Spremuta fresca di pompelmo rosa
1 cl	La Liqueur de Monin Vanilla from Madagascar
	MONIN
1,5 cl	Rondelle di peperoncino

Decorazione: *Peperoncino, bocciolo di rosa essiccato, scorza d'arancia*



Toscana

D'URSO
Raffaele

melaccollo

3 cl	Ron Botran Anejo 8
	BONAVENTURA MASCHIO
1,5 cl	Vermouth di Torino IGP Bianco
	GAMONDI 1890
1 cl	Select Aperitivo
	MONTENEGRO GROUP
1 cl	Cordial Mela, Menta e Salvia
1 cl	Succo di Limone
1,5 cl	Succo di Mela
5 cl	Prosecco Gold
	BOTTEGA

Guarnizione: *Mela disidratata con menta, salvia, pepe e zucchero*



Valle D'Aosta

LANTERI Paolo

sparkling fruit

4 cl	Gin Occitan
	BORDIGA
2 cl	Lime
	Le fruit de Monin - Passion fruit - fruit Purée
1,5 cl	***MONIN***
	Le sirop de Monin - ginger
1 cl	***MONIN***
1 cl	Sarti Rosa
0,5 cl	***CAMPARI GROUP***
3 cl	Select aperitivo
	MONTENEGRO GROUP
	Bottega Gold
	BOTTEGA

Decorazione: *Lime e zenzero*



Veneto - Trentino Alto Adige

LEMBO Andrea

kronos

2 cl	Le Sirop de Monin Peche Blanche
	MONIN
1,5 cl	Succo di Limone
3 cl	Espolòn Tequila Blanco
	CAMPARI GROUP
3 cl	Wild Turkey Bourbon
	CAMPARI GROUP
4,5 cl	Tè Nero
3 cl	Bottega Gold
	BOTTEGA

Decorazione: *Pesca e peperoncino*
Guarnizione: *Crusta di isot*

WHITE JACKET COMPETITION





Abruzzo - Molise

ORFEO Giandomenico

prime note

2 cl	Prime Uve Bianche ***BONAVENTURA MASCHIO***
1 cl	Bergamia ***CAFFO GROUP***
1,5 cl	Mondoro Elderflower ***CAMPARI GROUP***
1 cl	Mixybar Plus Pompelmo Rosa ***FABBRI 1905***
1 cl	Mixyfruit Passion Fruit ***FABBRI 1905***
1,5 cl	Sarti Rosa ***CAMPARI GROUP***
2 cl	Succo di Limone Fresco

Decorazione: *Buccia di Pompelmo Rosa, Fiori Eduli*



Campania

SANTORO Pietro

maviheart

2,5 cl	Frutti di Bosco (More e Lamponi)
4 cl	Grappa di Sicilia I.G. Giovane
	DISTILLERIA SUTTASANTA
1,5 cl	Incanto Elderflower Liqueur
	CASONI
1,5 cl	La Liqueur de Monin Mure
	MONIN
1 cl	Mixybar Maracuja
	FABBRI 1905
3,5 cl	Spremuta di Arancia
6 cl	Birra 0,0 %
	FORST

Decorazione: *Frutti di bosco, arancia, menta*
Guarnizione: *Twist di arancia*



Emilia Romagna - RSM

TREVISANI
Luciano Giuseppe

martino

3 cl	Friulana Grappa Nonino IG ***NONINO***
2 cl	Triple Sec ***CAFFO GROUP***
1 cl	Amaro St. Hubertus ***BORDIGA***
1 cl	Mandarino Liquore ***VARNELLI***

Decorazione: *Spruzzo di buccia d'arancia*
Guarnizione: *Fiore con buccia d'arancia, foglia di alloro, ciliegina maraschino*



Friuli Venezia Giulia

GERMANI Antonio

sissy

4 cl	Il Pirus Nonino Williams
	NONINO
4 cl	Spremuta di Arancia
6 cl	Pink Grapefruit Original Flavour
	ALPEX
0,15 cl	Soluzione Salina Homemade

Decorazione: *Scorza di arancia*



Lazio - Umbria

BARBI
Ugo

mai match

3 cl	Grappa Bianca 903
	BONAVENTURA MASCHIO
2 cl	Grappa Moscato
	NONINO
1 cl	La Liqueur de Monin Orange Curacao
	MONIN
1,5 cl	Sarti Rosa
	CAMPARI GROUP
1 cl	Mixybar Maracuja
	FABBRI 1905
1 cl	Succo Fresco Lime
0,5 cl	Le Sirop de Monin Pure Cane Sugar
	MONIN

Decorazione: *Frutto della passione, ciliegina rossa Fabbri, fiori eduli lavanda*



Lombardia

PANTO' Giacomo

10 luglio

4 cl	Grappa Nonino Monovitigno Chardonnay in barriques 12 mesi ***NONINO***
1,5 cl	Le Sirop de Monin Gingerbread ***MONIN***
3 cl	Bioplose Pera ***ALPEX***
2 cl	Aria di Pan di Zenzero (Gingerbread Sirop, Aria&Velluto Shake) ***MONIN - FABBRI 1905***

Decorazione: *Spiedino in bambù con amarene Fabbri*



Marche

INCICCO Luca

sinfonia smeraldo

2 cl	Grappa Prosecco Riserva Barrique ***NONINO***
3 cl	Amaro Nonino ***NONINO***
2 cl	La Liqueur de Monin Menthe Verte ***MONIN***
0,5 cl	Fernet ***CASONI***

Decorazione: *Buccia d'arancia e ramoscello di menta*



Sanremo

PEANO Massimiliano

tabia 026

4 cl	Grappa Merlot ***NONINO***
2 cl	Vermouth Rosso ***GRAN TORINO***
1 cl	La Liqueur de Monin Orange Curacao ***MONIN***
1 cl	Maraschino Buton ***MONTENEGRO GROUP***

Decorazione: *Ciliegia da cocktail, orange twist, lemon twist*



Sardegna

RICCARDI Massimo

passion

3 cl	Grappa Nonino Riserva Vendemmia 18 mesi in barriques
	NONINO
1,5 cl	VecchioAmaro del Capo Red hot
	CAFFO GROUP
1,5 cl	Mixybar Plus Pumpkin Spice
	FABBRI 1905
1,5 cl	Succo di Limone
0,2 cl	Twist di Arancia



Sicilia

MAUGERI
Giovanni

circe

3 cl	Lo Chardonnay di Nonino Grappa 12 mesi Monovitigno ***NONINO***
1 cl	Le Sirop de Cucumber ***MONIN***
1,5 cl	Mixybar Plus Pompelmo Rosa ***FABBRI 1905***
2 cl	Sweet & Sour (Busta Fabbri) ***FABBRI 1905***
1 cl	Homemade Rosolio di Mango, Fragola, Fichi secchi
7 cl	Ginger Beer Thomas Henry ***CAMPARI GROUP***
	Peel e Zest di Limone

Decorazione: *Polvere d'oro alimentare, fiori eduli*



Veneto - Trentino Alto Adige

GUERRA Alessia

grappa tropicale

2 cl	Grappa Prime Uve Bianche
	BONAVENTURA MASCHIO
3 cl	Sarti Rosa
	CAMPARI GROUP
1 cl	Mixybar Maracuja
	FABBRI 1905
0,5 cl	Vermouth Bianco Cinzano
	CAFFO GROUP
2 cl	Crodino Arancia Rossa
	CAMPARI GROUP
4 cl	Spuma Tropicale in Sifone
	Succo Ananas, Sciroppo Mango, Aria&Velluto
	ALPEX - MONIN - FABBRI 1905

Decorazione: *Passion fruit*

THANKS TO

Gegel
Eccellenze in tavola
dal 1984

Diffusion beer wine spirits

DD water

DIFFERENT
IL NOLEGGIO DIFFERENTE

S.PELLEGRINO

Dal 1932
MENU
Produttori Specialità Alimentari

ANGELA
Confetteria Artigianali
CASTEL DI SANGRO

VIANDER
il Mangiarbene

Halta
IPSA

ENRICO TORO

CIC CARNI
dal 1982

TERRA D'ALIGI

AIBES
Italian Cocktail Championship
TERAMO 2026

Associazione Italiana Barmen e Sostenitori
Fondata nel 1985



road to

WCC 2027





10-12 NOVEMBRE 2026

DALLA COSTA DEI TRABOCCHI
CENTRO CONGRESSI SALINELLO
Tortoreto Lido (TE)

ASSOCIAZIONE ITALIANA BARMEN E SOSTENITORI
I B® A E S
Fondata nel 1949