

DAL 26 AL 30 OTTOBRE 2025



BENVENUTI

# 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 Barman 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 missione 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.



*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 Bartenders
Chile	ACEBACH	Asociación Central de Bartenders de Chile
China	ABC	Association of Bartenders China
Colombia	ACBAR	Asociación Colombiana de Barmen
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 Barmarov Slovenije
South Korea	KBG	Korea Bartender Guild
Spain	FABE	Federacion 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 Ukrainian 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	BHG	Belarusian Bartenders Guild
Belarus	ASOBAR	Asociación Costarricense de Bartenders y Baristas
Costa Rica	MBA	Mongolian Bartenders Association
Mongolia		

# BENVENUTI

Ci siamo. Benvenuti alla settantaseiesima edizione del convegno nazionale dell'Associazione Italiana Barman e Sostenitori. Quella di quest'anno è senza dubbio un'edizione speciale. Mentre sfogliate questo libretto sarete infatti a bordo della Costa Favolosa, nave da crociera che da Genova ci porterà a toccare le città di Marsiglia e di Barcellona. Le varie competizioni, dall'Italian Cocktail Championship al Premio Angelo Zola passando per la novità assoluta dello European Cocktail Championship, si terranno dunque durante la navigazione senza alcuna preoccupazione ovviamente per il movimento, impercettibile considerate le sue dimensioni, della nave. Perché abbiamo voluto un nazionale AIBES su una nave da crociera? Premesso che la decisione è stata ben ponderata dal consiglio nazionale e che lo sforzo organizzativo è stato decisamente superiore a quello, peraltro già considerevole, di un "normale" nazionale l'idea di farlo "in crociera" vuole rispondere a quella che è la filosofia AIBES fin da quando l'associazione è stata fondata. Una filosofia che è certamente basata sulle opportunità di formazione per i giovani che si vogliono avvicinare al nostro mestiere e su un certo modo di intendere la nostra professione, riassumibile in quello che si può definire "stile AIBES", ma anche su un senso di appartenenza, di comunità che è fatta di rapporti umani quanto professionali. In occasioni come quelle del nazionale c'è sempre uno scambio di informazioni e di idee che arricchisce tutti quelli che partecipano e che, per certi aspetti, è anche più importante delle competizioni e del loro risultato. Una delle ricchezze della nostra associazione, che spesso

è poco sottolineata, è proprio quella di essere una comunità di professionisti eterogenea. Siamo tutti bartender ma siamo tutti bartender differenti: per età, per esperienze di lavoro pregresse, per ambiti di lavoro attuale. Differenze che si concretizzano in tecniche di servizio differenti, in cocktail list diverse tra loro, perché lavoriamo in ambiti diversi e a contatto con clientele diverse. Tutto ciò, se a volte sembra creare degli ostacoli e delle incomprensioni, è invece una fonte incredibile di arricchimento reciproco. Io credo che ciascuno di noi possa imparare qualcosa dall'altro e credo che avere un'occasione come il nazionale in cui per cinque giorni si compete, si discute, ci si confronta e si vive a stretto contatto con altri colleghi sia, sul serio, un'occasione da sfruttare al meglio. Al rientro a Genova non tutti avranno un trofeo da mostrare ma tutti, proprio tutti, avranno un piccolo grande tesoro di esperienza da custodire nel proprio bagaglio professionale e mettere a frutto. Questo, ne sono convinto, è ciò che più conta e che auguro a tutti.

Angelo Donnaloia  
Presidente AIBES



# CONVEGNO NAZIONALE AIBES 2025

## *la finale*

### 26 OTTOBRE

- |             |  |
|-------------|--|
| 10:00-15:00 | Imbarco passeggeri   |
| 13:00-14:00 | Lunch libero ( <i>a scelta tra i vari ristoranti a bordo</i> )           |
| 15:00-17:00 | Assemblea dei Soci <b>SALONE MOLIERE</b> ( <i>riservato soci AIBES</i> ) |
| 19:30-20:30 | Aperitivo <b>SALONE MOLIERE</b> ( <i>riservato</i> )                     |
| 20:30-22:00 | Cena <b>SALONE DUCA D'ORLEAN</b> ( <i>riservato</i> )                    |
| 22:30-01:30 | Concorso Angelo Zola (prova pratica) <b>TEATRO</b>                       |

### 27 OTTOBRE

(GIORNO IN NAVIGAZIONE)

- |             |  |
|-------------|--|
| 09:00-11:00 | Concorso A. Zola (prova scritta e orale) <b>FABERGE</b>        |
| 09:00-12:00 | Concorso ECC IBA <b>TEATRO</b>                                 |
| 13:00-14:00 | Lunch libero ( <i>a scelta tra i vari ristoranti a bordo</i> ) |
| 14:00-19:30 | Concorso <b>TEAM SALONE MOLIERE</b>                            |
| 19:30-20:30 | Aperitivo <b>SALONE MOLIERE</b> ( <i>riservato</i> )           |
| 20:30-22:00 | Cena <b>SALONE DUCA D'ORLEAN</b>                               |
| 22:30-01:30 | Concorso LADY AMARENA <b>TEATRO</b>                            |



# CONVEGNO NAZIONALE AIBES 2025

## *la finale*

### 28 OTTOBRE

- |             |   |
|-------------|---|
| 09:00-16:00 | Visita Barcellona<br><i>(Libera o scelta a pagamento tra le escursioni offerte da costa)</i>  |
| 13:00-15:00 | Lunch libero (a scelta tra i vari ristoranti per chi rimane a bordo o rientro orario pranzo. Coloro che volessero rimanere a bordo potranno usufruire delle attività di intrattenimento offerte). |
| 16:00-19:30 | Concorso <b>TEAM SALONE MOLIERE</b>   |
| 19:30-20:30 | Aperitivo <b>SALONE MOLIERE</b>   |
| 20:30-22:00 | Cena <b>SALONE DUCA D'ORLEAN</b>  |
| 22:30-01:30 | Concorso Fancy <b>TEATRO</b>  |

### 29 OTTOBRE

- |             |   |
|-------------|---|
| 09:00-16:00 | Visita Marsiglia (Libera o scelta a pagamento tra le escursioni offerte da costa). Coloro che volessero rimanere a bordo potranno usufruire delle attività di intrattenimento offerte). |
| 13:00-14:00 | Lunch libero (a scelta tra i vari ristoranti a bordo)   |
| 17:00-19:00 | Concorso <b>FLAIR PISCINA</b>   |
| 19:30-20:30 | Aperitivo <b>SALONE MOLIERE</b>   |
| 20:30-22:30 | Cena <b>SALONE DUCA D'ORLEAN</b> (riservato)  |
| 22:30-01:30 | Premiazioni <b>TEATRO</b>   |
| 01:30-03:30 | Discoteca "Etoile"  |

### 30 OTTOBRE

- |            |  |
|------------|--|
| 09:00-1:30 | Sbarco passeggeri presso la stazione marittima porto di Genova e rientro alle proprie Sedi |
|------------|--|



INTERNATIONAL  
BARTENDERS  
ASSOCIATION

# 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 IGLO

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
GUIDO MAZZETTI	Piemonte
ARCANGELA BIZZOCÀ	Puglia
UMBERTO DA CREMA	Sardegna
FILIPPO PAGANO	Sicilia
PAOLO MATI	Toscana
RENZO BUSSI	Valle d'Aosta
MAURO SUMAN	Veneto - Trentino Alto Adige



# CON IL PREZIOSO SOSTEGNO DI

**CAMPARI  
GROUP**

**FABBRI**  
1905

**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



**mixer**

**BEVANDE  
FUTURISTE**

**BOTTEGA**  
SpA

**FORST**  
SPEZIALBIER - TRADIZIONALE  
BIER-ALE-BEER-ALES

**ALPEX**  
ALPEX.COM

**BONAVENTURA  
MASCHIO**

**GRAN TORINO**

**Red Bull®**

**Julius Meinl**

**STRUCCHI**

**MONTENEGRO**  
SPIRITS DIVISION

**favola**  
PREMIUM ITALIAN MICE

**DISTILLERIA  
MARZADRO**

**MIXOLOGY  
EXPERIENCE**

**Limestone**  
WE LOVE BITTER

**ETNA TWIST**

**localiarreda**

**DOMENIS 1898**  
crystal clear tradition

**HCONVED**  
PEOPLE - PEOPLE - INDUSTRIES

**FERRARI bio**  
Plastic Free

**SIRMAN**

**CAFFÈ  
1935 GROSSE**

**GAMONDI**  
1890

**iacasadelladivisa**  
dal 1901

**Canù**  
UN NUOVO DI STILE

**MOLINARI**

**DOLOMITI ICE'**  
Ghiaccio Alimentare Artigianale

**~FLAMIGNI~  
Dol 1930**

**MONIN®**

**CASONI**  
LIQUORE PER PASSIONE  
DAL 1814

**PIAZZA**

**Scotsman**

**ALESSI**

**BORDIGA**  
INTERNAZIONALE DA 1880

**PEPPINO FALCONIO  
FONDATION**

**SARANDREA**  
LIQUORERIA - ERBORISTERIA  
Cibo&Bevande

**Coffee  
ACADEMY**  
ITALIA

**VARNELLI**  
dal 1898

*premio*  
**ANGELO ZOLA 2025**

ABRUZZO - MOLISE

# SHARON STENTA



## VIOLA DEL PENSIERO

2,5 cl Dry Gin Fabbri  
*FABBRI 1905*

2,5 cl Succo di Arancia fresco

1 cl Mixybar Plus Vaniglia Bourbon Madagascar  
*FABBRI 1905*

1 cl Sciroppto al Lampone  
*MONIN*

1 cl Succo di Limone fresco

1 cl Mezcal Montelobos Espadin  
*CAMPARI GROUP*

*Decorazione: Violetta edibile*

CALABRIA - BASILICATA

# GIACOMO GIOVANNI MOSCATO

## LA CITTÀ DEL SOLE

- 3 cl Ratafiá  
*FABBRI 1905*
- 2 cl Grappa Caffo Morbida  
*CAFFO GROUP*
- 1 cl MixyBar Plus Bergamotto  
*FABBRI 1905*
- 4 cl Thomas Henry Soda Water  
*CAMPARI GROUP*
- 4 cl Succo fresco Pompelmo Rosa

*Decorazione: Stecca di ghiaccio, bottone di scorza di pompelmo rosa adagiato sulla stecca*

CAMPANIA

# RAFFAELE PINTO



## CABINA 47

2 cl Il Pirus di Nonino Williams  
*NONINO*

2,5 cl Bitter Campari  
*CAMPARI GROUP*

1,5 cl Mixybar Plus Passion Fruit  
*FABBRI 1905*

1 cl Mixybar Orzata  
*FABBRI 1905*

1 cl Succo di Lime fresco

3 cl Prosecco Ca' Bertaldo Extra Dry  
*BONAVVENTURA MASCHIO*

Decorazione: Pera, pepita zenzero Fabbri 1905, zest di arancia, amarena Fabbri 1905

EMILIA ROMAGNA - RSM

# COSMIN ALEXANDRU CRISTEA



## CHERRY BLOSSOM

2,5 cl Marendry Bitter  
*FABBRI 1905*

1 cl Aperitivo Gamondi Fiori di Sambuco  
*GAMONDI*

3 cl Bottega Gold Prosecco  
*BOTTEGA*

1 cl Mixybar Plus Fiori di Sambuco  
*FABBRI 1905*

*Decorazione: Fiori*

FRIULI VENEZIA GIULIA

# ANDREA CAMERIN



## ZORRO ROJO

4 cl Bitter Campari  
*CAMPARI GROUP*

3 cl Dry Gin Fabbri  
*FABBRI 1905*

1 cl Mixybar Plus Mandarino  
*FABBRI 1905*

1,5 cl Acqua Naturale

0,5 cl Paragon White Penja Pepper  
*MONIN*

*Decorazione: Foglia di mandarino, peel di arancio*

*Guarnizione: Peel di arancio*

GENOVA

# RAMI HAMMOUDE



## SWEET GOODBYE

2,5 cl Gin Barnmaster

BONAVVENTURA MASCHIO

1,5 cl Bottega Cinzano Rosso

CAMPARI GROUP

1,5 cl Marendry Bitter

FABBRI 1905

1,5 cl Bitter Campari

CAMPARI GROUP

1 cl Mixybar Plus Nocciola

FABBRI 1905

1,5 cl Ginger Beer

BEVANDE FUTURISTE

Decorazione: Mirtilli, lampone

Guarnizione: Granella di nocciola in una parte del bicchiere

LAZIO - UMBRIA

# ELDIS SERTANI



## LASTE DANCE

1,5 cl Dry Gin Fabbri  
*FABBRI 1905*

3 cl Bitter Campari  
*CAMPARI GROUP*

1,5 cl Paragon Rue Berry Monin  
*MONIN*

3 cl Soda al Mixybar Plus Ananas  
*FABBRI 1905*

0,5 cl Bergamia  
*CAFFO GROUP*

Guarnizione: Aria di Paragon Rue Berry, Bergamia Caffo e lecitina di soia

LOMBARDIA

# LUDOVICO CHIUMELLO



## BITTER ECHOES

- 2 cl Gin Tabar  
*CASONI*
- 3 cl Marendry Bitter  
*FABBRI 1905*
- 2 cl Vermouth Rosso  
*STRUCCHE*
- 1,5 cl Mixybar Plus Ananas  
*FABBRI 1905*
- 1 cl Monovitigno // Moscato  
*NONINO*
- 8 Foglie di Menta fresca
- 2 cl Spremuta di Lime fresca

*Decorazione: Oliva*

*Guarnizione: Ciuffo di menta*

MARCHE

# ALESSANDRO GOVERNATORI



## FUNKY TABOO

3 cl Succo di Limone fresco

3 cl Mixybar Plus Mango Alphonso

*FABBRI 1905*

2,5 cl Dry Gin Fabbri

*FABBRI 1905*

2,5 cl Aperitivo White Elderflowers

*GAMONDI*

1 cl Grappa Monovitigno Il Moscato

*NONINO*

Guarnizione: Disco di ananas con fiori eduli e twist di limone

PIEMONTE

# GIACOMO RAINERO



## MADAME

3,5 cl Grappa The Queen  
*BONAVVENTURA MASCHIO*

2 cl Marendry Bitter  
*FABBRI 1905*

1,5 cl Elisir Amarena  
*BORDIGA*

0,5 cl Mixybar Lampone  
*FABBRI 1905*

0,5 cl Le Sirop De Monin Pure Cane Sugar  
*MONIN*

1 cl Succo di Limone

*Decorazione: Fico, amarena e salvia*

PUGLIA

# CARMELA TAMBORRA



## LA MODE PRATIQUE

3 cl Dry Gin Fabbri  
*FABBRI 1905*

2,5 cl Montelobos Mezcal Espadin  
*CAMPARI GROUP*

1 cl Mixybar Plus Vaniglia Bourbon Madagascar  
*FABBRI 1905*

2 cl Amaro Bonaventura erbe e spezie  
*BONAVENTURA MASCHIO*  
Velluto al Bitter Campari

Decorazione: Velluto: 5 cl Campari bitter, 0,5 cl sciroppo Mixybar Plus  
Vaniglia Bourbon Madagascar, 1,5 cl acqua Faba  
Guarnizione: Amarena Fabbri 1905

SANREMO

# ALESSANDRO LEOCI



## DIARIO DI BORDO

5 cl Marendry Bitter  
*FABBRI 1905*

3 cl Vecchia Romagna 3 Botti  
*GRUPPO MONTENEGRO*

2 cl Mixybar Cioccolato  
*FABBRI 1905*

0,25 cl Rabarbaro Bergia  
*GRUPPO MONTENEGRO*

*Decorazione: Fetta d'arancia e ciliegia Fabbri 1905*

SARDEGNA

# SIMONE SAPORITU



## TRAMONTO D'ESTATE

- 2 cl Dry Gin Fabbri  
*FABBRI 1905*
- 3 cl Bitter Campari  
*CAMPARI GROUP*
- 2 cl Mixybar Plus Pesca Gialla  
*FABBRI 1905*
- 1,5 cl Succo di Limone fresco
- 6 cl Bisleri Tonica  
*CAFFO GROUP*

*Guarnizione: Scorza di limone*

SICILIA

# LORENZO MARIA MARINO



## BUTTERFLY EFFECT

3,5 cl Dry Gin Fabbri  
*FABBRI 1905*

1 cl Mezcal Montelobos Espadìn  
*CAMPARI GROUP*

1 cl Mixybar Plus Mango Alphonso  
*FABBRI 1905*

1,5 cl Aperol  
*CAMPARI GROUP*

Decorazione: Buccia d'arancia

Guarnizione: Fiore edule

TOSCANA

# DAVID LOMBARDINI



## oīkía

- 3,5 cl Montenegro  
*MONTENEGRO GROUP*
- 1,5 cl Mixybar Banana  
*FABBRI 1905*
- 0,5 cl Succo di Limone
- 3 cl Bio 1959 Chinotto  
*BEVANDE FUTURISTE*
- 2 cl Forst Sixtus  
*FORST*
- 0,5 gr Sucro

*Decorazione: Cips di banana essiccata e una rosa edibile*

VALLE D'AOSTA

# GERARD CERISE



## SWEET CHERRY KISS

3,5 cl Gin Tabar  
CASONI

0,5 cl Mixybar Plus Vaniglia Bourbon Madagascar  
FABBRI 1905

1,5 cl Vermouth del Professore Rosso  
CAMPARI GROUP

1,5 cl Marendry Bitter  
FABBRI 1905

Guarnizione: Twist di arancio, ciliegina Fabbri 1905, vaniglia

VENETO - TRENTO ALTO ADIGE

# MARCO BUZZATTI



## ALISEO

2 cl Mixybar Plus Pesca Gialla  
*FABBRI 1905*

1,5 cl Mixyfruit Cocco  
*FABBRI 1905*

2,5 cl Succo Limone fresco  
Vermut Bianco

2,5 cl *STRUCCHE*

2,5 cl Grappa Bianca da Prosecco  
*NONINO*

3 cl Prosecco Gold  
*BOTTEGA*

*Decorazione: Buccia di limone, amarena Fabbri 1905*

*categoría*  
**FANCY**



**Red Bull®**

ABRUZZO - MOLISE

# LUCA PICCININI



## LA VIE EN ROSE

- 4,5 cl Bulldog Gin  
*CAMPARI GROUP*
- 2 cl Sciroppto di Rose  
*MONIN*
- 2 cl Liquore Fiori di Sambuco  
*MONIN*
- 3 cl Succo di Limone fresco
- 2 cl Redbull Pink Edition  
*RED BULL*
- 1,5 cl Albume pastorizzato
- 1,5 cl Lamponi freschi

Decorazione: Ostia edibile, spiedo con lampone fresco

Guarnizione: Chunk ghiaccio

**CAMPARI**<sup>®</sup>

**CAMPARI  
GROUP**

ABRUZZO - MOLISE

# EMIDIO LUZI



## ONCE AGAIN SABYA

4 cl Bitter Campari

CAMPARI GROUP

3 cl Vermouth Tomaso Agnini Al Mallo Di Noce

CASONI

10 gr Caffè Grani

JULIUS MEINL

1,5 cl Ron Botran Ki'

BONAVVENTURA MASCHIO

1 cl Paragon Timur Berry

MONIN

1 cl Mandarino

VARNELLI

1,5 cl Soda Cortese

BEVANDE FUTURISTE

Decorazione: Buccia d'arancia - Physalis - Ciliegina Fabbri 1905

Guarnizione: Ghiaccio cubo Dolomiti ice



CALABRIA - BASILICATA

# LUCIO ALBANO RACCUJA



## LAST MINUTE

4,5 cl Tequila Espolon Blanco

CAMPARI GROUP

1,5 cl Bitter Campari

CAMPARI GROUP

1,5 cl Mixybar Plus Cocco

FABBRI 1905

1,5 cl Succo di Lime

7 cl Passion Fruit Soda

LIMESTONE

Guarnizione: Spicchio di lime e crusta di paprika affumicata



CAMPANIA

# CARMINE LAMBERTI



## LEUCOSIA

- 3 cl Mediterranean Tonic  
*FAVOLÀ*
- 2 cl Amaro Erbe e Spezie  
*BONAVVENTURA MASCHIO*
- 2 cl Clementino Della Piana  
*CAFFO GROUP*
- 1 cl Creme de Cassis  
*GAMONDI*
- 1 cl Paragon Timur Berry  
*MONIN*
- 1 cl Leucosia Homemade

Decorazione: Buccia Pompelmo intrecciata, foglia limone

Guarnizione: Polvere d'oro alimentare sul bordo del bicchiere.

Oli essenziali e buccia Pompelmo. Fiore edule.

**ESPOLÓN®**  
**TEQUILA**

**CAMPARI  
GROUP**

EMILIA ROMAGNA - RSM

# ANDREA MARZOLA



## ANIMO RIBELLE

- 3 cl Tequila Espolon Reposado  
*CAMPARI GROUP*
- 1 cl Amaro Nonino Quintessentia  
*NONINO*
- 2 cl Aperitivo Pink Citrus  
*GAMONDI*
- 2 cl Spremuta di Pompelmo Rosè
- 2 cl Spicy Mango (Mango e Peperoncino)  
*MONIN*
- 2 cl *Thomas Henry Tonic*  
*CAMPARI GROUP*

Decorazione: Peperoncino rosso, Scorza di pompelmo rosè  
e glitter Alimentari



**FABBRI**  
1905

FRIULI VENEZIA GIULIA

# MIRCO BEDIN



## SELVAGGIO

4 cl Dry Gin Fabbri  
*FABBRI 1905*

1,5 cl Mixybar Plus Tea Ceylon  
*FABBRI 1905*

1,5 cl Paragon Palo Santo  
*MONIN*

1 cl Cordial alla Salvia Homemade

1 cl Succo di Lime

Decorazione: Ciliegia speciale Fabbri 1905 , filo d'arrosto fino,  
salvia fresca

**FABBRI**  
— 1905 —

GENOVA

# GIORGIO POCOROBBA



## BLACK CHERRY FEELING

3,5 cl Gentlemate The Dandy Brandy  
*BONAVVENTURA MASCHIO*

2 cl Ratafià Fabbri  
*FABBRI 1905*

2 cl Succo di Lime fresco  
1 cl Sciroppo di Falernum  
*MONIN*

1 cl Liquore Melì Verde  
*DISTILLERIA MARZADRO*

0,5 cl Aria & Velluto Shake  
*FABBRI 1905*

1 spruzzo Gin Puro+ Japanese Dream  
*BONAVVENTURA MASCHIO*

Decorazione: Amarena Fabbri 1905, zenzero candito in sciroppo  
di curcuma e zenzero Fabbri 1905, mela verde

Guarnizione: Cubo di ghiaccio iDolomiti Ice

**APEROL**<sup>®</sup>

**CAMPARI  
GROUP**

LAZIO - UMBRIA

# SIRIA ARPINO



## 6 SOUL

- 3 cl Aperol  
*CAMPARI GROUP*
- 1 cl Mezcal Montelobos Espadin  
*CAMPARI GROUP*
- 1,5 cl Amaro Nonino Quintessentia  
*NONINO*
- 1 cl Paragon White Penja Pepper  
*MONIN*
- 1 cl Sciroppto Lavanda e Miele Homemade
- 2 cl Succo di Lime fresco

Decorazione: Cioccolato bianco

Guarnizione: Parallelepipedo di ghiaccio cristallino Dolomiti Ice

MARENDRY

  
FABBRI  
1905

LAZIO - UMBRIA

# MIRKO SCORTECCIA



## ANEMA E CORE

- 3 cl Tequila San Matias Tahona  
*BONAVVENTURA MASCHIO*
- 2 cl Marendry Bitter  
*FABBRI 1905*
- 1 cl Lychee Liqueur  
*MONIN*
- 3 cl Spremuta di Pompelmo fresco
- 2 cl Mixybar Agave Bio  
*FABBRI 1905*
- 0,5 cl Sale iodato bianco

Decorazione: Peel di pompelmo rosa e gemma di zenzero Fabbri 1905

BOTTEGA  
GOLD

B  
BOTTEGA  
SpA

LOMBARDIA

# ELENA ROSSI



## GOLDEN HOUR

2,5 cl Gin Tabar Bergamotto  
*CASONI*

1,5 cl Mixybar Plus Calamansi Yuzu  
*FABBRI 1905*

1 cl Sciroppo al Miele  
*MONIN*

6 cl Prosecco Gold  
*BOTTEGA*  
Gin Puro Spray “Waiting For The Sun”  
*BONAVVENTURA MASCHIO*

4 Foglie di Salvia

*Decorazione: Zest di agrumi*

FONDATA NEL 1861



GRANTORINO®

MARCHE

# LAURA CECCACCI



## UN MARCHIGIANO ALLA PORTA

6 cl Gran Torino Rosso Superiore  
*GRAN TORINO*

3,5 cl Marendry Bitter  
*FABBRI 1905*

2 cl Mixybar Amarena  
*FABBRI 1905*

0,5 cl Varnelli Anice Secco  
*VARNELLI*

3 cl Acqua Naturale

Guarnizione: Cioccolato fondente, cubo ghiaccio

GIN  
BACUR

B  
BOTTEGA  
SpA

PIEMONTE

# FLAVIO SCANU



## GUSTÔS

- 3 cl Gin Bacur  
*BOTTEGA*
- 3 cl Prunella Mandorlata  
*NONINO*
- 2 cl Vermouth Di Torino Bianco  
*BORDIGA*
- 1 cl Infusione di Rosmarino Homemade
- 0,5 cl Succo di Limone
- 0,2 cl Puro + Spring is in the Air  
*BONAVVENTURA MASCHIO*

Guarnizione: Ciuffetto di rosmarino, fiori edibili e ribes

QUINTESSENZA®  
DI ERBE

AMARO NONINO

so+

so+ NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897

PUGLIA

# LUDOVICO ORAZIO

## YELLOW SUBMARINE

- 4 cl Amaro Quintessentia Nonnino  
*NONINO*
- 3 cl Bourbon Whiskey Wild Turkey  
*CAMPARI GROUP*
- 2 cl Mixybar Orzata  
*FABBRI 1905*
- 1 cl Sciroppto Passion Fruit  
*MONIN*
- 3 cl Succo di Ananas DiFrutta  
*BEVANDE FUTURISTE*
- 1,5 cl Succo di Lime fresco
- 3 cl Ginger Beer Cortese  
*BEVANDE FUTURISTE*

Guarnizione: Chips de orange, foglie di menta, zucchero a velo



BONAVENTURA  
MASCHIO

SANREMO

# RICCARDO SEMERIA



## TAKE FIVE

2,5 cl Bitter Maschio

BONAVVENTURA MASCHIO

5 cl Vermouth Rosso del Professore

CAMPARI GROUP

2,5 cl Centrifugato di Barbabietola

10 cl Thomas Henry Pink Grapefruit

CAMPARI GROUP

0,025 cl Infuso Mandarino Spray Homemade

4 gr Jalapeno

Decorazione: Peperoncino

Guarnizione: Crusta sale e paprika piccante



SARDEGNA

# FRANCESCA ASTE



## EVOLUTION

4,5 cl Forst 1857

*FORST*

3 cl Whisky Ter Lignum

*FORST*

3 cl Mixybar Plus Ceylon Tea

*FABBRI 1905*

2,5 cl Succo di Lime

4,5 cl Thomas Henry Soda Water

*CAMPARI GROUP*

Decorazione: Foglie di fiore di loppolo di birra essicate.

Guarnizione: Aria di birra e caramello. Ingredienti: aria e velluto shake, Fabbri 1905, caramello zero Mixybar Plus Fabbri 1905, birra Forst 1857.



BONAVENTURA  
MASCHIO

SICILIA

# PAOLO RUGOLO



## “UN PASSO DOPO L’ALTRO”

4,5 cl Botran Reserva Blanca  
*BONAVVENTURA MASCHIO*

2 cl Sweet & Sour Fabbri  
*FABBRI 1905*

1,5 cl Mixybar Caramello Salato  
*FABBRI 1905*

1 cl Aperitivo Pink Citrus  
*GAMONDI 1890*

1 cl Liqueur De Vanille De Madagascar  
*MONIN*

0,5 cl Rosolio dolce di Fichi Secchi Homemade

Decorazione: Stecco di bamboo, scorza di pompelmo rosa, fiore edule

Guarnizione: Zest di pompelmo rosa



**MONTE NEGRO**  
SPIRITS DIVISION

TOSCANA

# SIMONE CORSINI



## TERRA DI TUTTI

2,5 cl Select

MONTENEGRO GROUP

1,5 cl Marendry Bitter

FABBRI 1905

4 cl Vermouth di Torino Superiore Rosso

GAMONDI 1890

1 cl Sciroppto di Amarene Fabbri

FABBRI 1905

0,1 cl Tintura al Caffè Homemade

Decorazione: Scorza arancia

Guarnizione: Scorza arancia, cubo ice



TOSCANA

# ANDREA FRANCARDI



## MONTJUIC

3,5 cl Aperitivo

NONINO

3 cl Aperitivo Orange Mediterranean

GAMONDI 1890

1,5 cl Mixybar Anguria

FABBRI 1905

2 cl Pure Mango Passion

MONIN

5,5 cl Thomas Henry Pink Grapefruit

CAMPARI GROUP

0,5 cl Succo di Lime

Decorazione: Limone, foglia di banano o ananas, fiore edibile

Guarnizione: Twist di limone



VALLE D'AOSTA

# Domenico Costa



## LUCIFERO

2,5 cl Bourbon Whiskey Wild Turkey  
*CAMPARI GROUP*

2,5 cl Monovitigno Il Moscato  
*NONINO*

1,5 cl Amaro Del Capo Red Hot Edition  
*CAFFO GROUP*

1 cl Mixybar Blu Agave Bio  
*FABBRI 1905*

1,5 cl Succo di Limone

2,5 cl Frullato di More

0,1 cl Rondella di Peperoncino

*Decorazione: Mora, peperoncino*

*Guarnizione: Twist di limone (oli essenziali)*



VENETO - TRENTO ALTO ADIGE

# MARINO LUCCHETTI



## WHY NOT?

- 4 cl Vermouth Bianco  
*STRUCCHEI*
- 3 cl Mezcal Montelobos Espadin  
*CAMPARI GROUP*
- 1 cl Sciroppto di Zenzero Fabbri  
*FABBRI 1905*
- 1 cl Paragon Vetiver  
*MONIN*
- 1 cl Aria e Velluto Shake  
*FABBRI 1905*
- 0,05 cl Ginger Spirit  
*NONINO*

Decorazione: Rosmarino - peel di limone - zenzero candito

*categoría*  
**JUNIOR LOW ABV**

&

*categoría*  
**TEAM COFFEE  
MIXOLOGY**

# ABRUZZO - MOLISE



## Sharon Stenta

### NASTRO ROSA

- 4 cl Succo di Pompelmo fresco  
1 cl Grappa Prime Uve Bianche  
*BONAVVENTURA MASCHIO*  
1,5 cl Mezcal Montelobos Espadin  
*CAMPARI GROUP*  
1,5 cl Mixybar Orzata  
*FABBRI 1905*  
4 cl Red Bull Pink Edition Sugarfree  
*RED BULL*  
3 cl Thomas Henry Tonic  
*CAMPARI GROUP*



Decorazione: Bastoncino in metallo con due more e due lamponi freschi

## team challenge

### MEUS DEUS SABYA

- 2 cl Caffè  
*JULIUS MEINL*  
2 cl Ron Botran Ki'  
*BONAVVENTURA MASCHIO*  
2,5 cl Frangelico  
*CAMPARI GROUP*  
1 cl Paragon White Penja Pepper  
*MONIN*  
1 cl Amaro Nonino  
*NONINO*  
1 cl Mixybar Plus Vaniglia Bourbon Madagascar  
*FABBRI 1905*  
0,5 cl Delizia Cannella  
*VARNELLI*

Decorazione: Buccia d'arancia - physalis -zenzero Fabbri 1905

# CALABRIA - BASILICATA



## *Giulio Valia* TA SCIALI

- 6 cl Sarti rosa  
CAMPARI GROUP  
3,5 cl DiFrutta Mela  
BEVANDE FUTURISTE  
0,5 cl Succo Limone fresco  
2,5 cl Sciroppto Mango  
FABBRI 1905  
1,5 cl Aria e Velluto Shake  
FABBRI 1905  
0,2 cl Vapo Origano Homemade  
3 cl Ginger Beer  
LIMESTONE



Decorazione: Rondella scorza limone e origano  
Guarnizione: Polvere liofilizzata alla fragola, chunk di ghiaccio

## *team challenge*

### BLACK SODA

- 4,5 cl Bitter Campari  
CAMPARI GROUP  
4,5 cl Caffè estratto V60  
JULIUS MEINL  
1,5 cl Gomma Arabica  
MONIN  
10 cl Indian Tonic  
FAVOLÀ

Decorazione: Ostia alimentare stampata  
Guarnizione: Ice Collins Dolomiti

# CAMPANIA

favolà.  
PREMIUM ITALIAN MIXER

## Enilia Federico

### TROPICAL LADY

- 10 cl Bio 1959 Arancia Bionda  
*BEVANDE FUTURISTE*  
4 cl Estratto Ananas  
1 cl Amaro Quintessentia Nonino  
*NONINO*  
1 cl Skyy Vodka  
*CAMPARI GROUP*  
2 cl Mixybar Falernum  
*FABBRI 1905*  
2 cl Soda Sifone  
*FAVOLÀ*



Decorazione: Spiedino, foglia di banana, buccia di limone e arancia

## team challenge

### BOM DIA

- 3 cl Caffè  
*JULIUS MEINL*  
3 cl Cachaça Sagatiba Bianco  
*CAMPARI GROUP*  
10 gr Biscotti  
3 gr Buccia Lime  
1 cl Mixybar Plus Cocco  
*FABBRI 1905*

Decorazione: Peel di lime

Guarnizione: Cioccolato fondente grattugiato

## Elena Antonioni

### SPICY BREEZE

- 10 cl Tonica Thomas Henry  
*CAMPARI GROUP*  
1 cl Sciroppo Mango e Peperoncino  
*MONIN*  
1 cl Aperitivo Nonino  
*NONINO*  
3 cl Tequila Espolon Reposado  
*CAMPARI GROUP*

Decorazione: Scorza d'arancia e peperoncino

### team challenge

### IL CAFFÈ DI MEZZANOTTE

- 0,5 cl White Chocolate Sirop  
*MONIN*  
0,5 cl Crème De Banane Jaune Liqueur  
*MONIN*  
1 cl Frangelico  
*CAMPARI GROUP*  
9 cl Caffè Estratto V60 con Vaniglia  
*JULIUS MEINL*

Decorazione: Stecca di vaniglia e fetta di banana essiccata

## *Andrea Camerin*

### SOL DE HUMO

- 2 cl Montelobos Mezcal Espadin  
*CAMPARI GROUP*  
2 cl DiFrutta Ananas  
*BEVANDE FUTURISTE*  
1,5 cl Mixybar Plus Pesca  
*FABBRI 1905*  
1 cl Succo di Lime  
3 cl Ginger Beer Cortese  
*BEVANDE FUTURISTE*

Decorazione: Zenzero drink garnish Fabbri 1905, lime



## *team challenge*

### LEON

- 1 cl Acquavite d'Uva il Fragolino  
*NONINO*  
2 cl Frullato di Lamponi  
4 cl Caffè  
*JULIUS MEINL*  
1 cl Mixybar Lampone  
*FABBRI 1905*  
2 cl Crema di Latte fresca  
1 cl Mixybar Plus Vaniglia Bourbon Madagascar  
*FABBRI 1905*

Guarnizione: Dikon, lampone e polvere di caffè

# GENOVA

## *team challenge*

### CHÉRIE

- |      |   |
|------|---|
| 2 cl | Grappa Prosecco Riserva Barrique<br>NONINO          |
| 2 cl | Caffè (estrazione con metodo V60)<br>JULIUS MEINL   |
| 2 cl | Liquore Gianduia<br>BOTTEGA                         |
| 1 cl | Sciropoto di Cannella<br>MONIN                      |
| 1 cl | Liquore di Caffè<br>MONIN                           |
| 6 cl | Velluto Ratafià e Aria&Velluto Shake<br>FABBRI 1905 |

Guarnizione: Velluto Ratafià e Aria&Velluto Shake (preparazione: 2 cl Ratafià + 2 cl Aria & Velluto Shake Fabbri 1905 + 2 cl acqua montata con frullino)

# LAZIO - UMBRIA

APEROL

## Miriana Sarazzi

### SUNSET FIZZ

- |      |  |
|------|--|
| 5 cl | Aperol<br>CAMPARI GROUP                    |
| 6 cl | DiFrutta Ananas<br>BEVANDE FUTURISTE       |
| 1 cl | Mixybar Plus Calamansi Yuzu<br>FABBRI 1905 |
| 4 cl | Crodino<br>CAMPARI GROUP                   |

Decorazione: Striscia di miele sul bicchiere con spolverata di foglie di yuzu essiccato



## team challenge

### FRIEND CAFFÈ

- |      |   |
|------|---|
| 3 cl | Caffè estratto con V60<br>JULIUS MEINL            |
| 1 cl | Liquore al Caffè<br>MONIN                         |
| 2 cl | Tiramisù della Casa<br>BONAVVENTURA MASCHIO       |
| 2 cl | Ron Botran Reserva Blanco<br>BONAVVENTURA MASCHIO |
| 2 cl | Mixybar Pan di Zenzero<br>FABBRI 1905             |
| 1 cl | Aria & Velluto Shake<br>FABBRI 1905               |

Decorazione: Chicchi di caffè frantumato e gemma di zenzero

# LOMBARDIA

BOTTEGA  
GOLD

## Matteo Crecco

### HOT N GOLD

- 1 cl Fruit Mix Mango  
MONIN
- 1 cl Sciroppo Winter Spices  
MONIN
- 5 cl DiFrutta Mela  
BEVANDE FUTURISTE
- 1,5 cl Meli verde  
MARZADRO
- 6,5 cl Prosecco Bottega Gold  
BOTTEGA

Decorazione: Slice essicidata di mango, buccia di mela, stecca di cannella e chiodi di garofano

Guarnizione: Sfera di ghiaccio Dolomiti Ice



## team challenge

### TRAVEL TO SALVADOR

- 2,5 cl Vecchia Romagna Tre Botti  
MONTENEGRO GROUP
- 2 cl Marendry Bitter  
FABBRI 1905
- 9 cl Caffè espresso  
JULIUS MEINL
- 1 cl Mixybar Falernum  
FABBRI 1905
- 1,5 cl Botran Reserva Blanca  
BONAVVENTURA MASCHIO

Decorazione: Menta e amarena

Guarnizione: Spolverata di noce moscata e zucchero a velo

# MARCHE



## Giacomo Bramucci

### VALKIRIA

- 2 cl Vermouth Extra Dry  
GRAN TORINO 1861
- 1,5 cl Marendry Bitter  
FABBRI 1905
- 1,5 cl MixyBar Plus Zucchero Italiano  
FABBRI 1905
- 1,5 cl Paragon Timur Berry  
MONIN
- 1,5 cl Succo di Lime
- 4 Foglie di Salvia

Decorazione: Scorza di pompelmo, foglia di salvia



## team challenge

### ESPIRIT

- 3 cl Rye Whiskey Wild Turkey  
CAMPARI GROUP
- 3 cl Marendry Bitter  
FABBRI 1905
- 2 cl Vermouth del Professore Rosso  
CAMPARI GROUP

Decorazione: Amarene Fabbri 1905 e polvere di caffè

Guarnizione: Velluto caffè Julius Meinl e pan di zenzero (caffè estratto aeropress, sciroppo pan di zenzero Monin, aria e velluto Fabbri 1905)

# PIEMONTE

GIN  
BACUR

## *Marco Rapaggi*

### SI SALVIA CHI PUÒ

- 2,5 cl Gin Bacur  
*BOTTEGA*  
1,5 cl Le Sirop De Monin White Chocolate  
*MONIN*  
0,5 cl Succo di Limone  
6 cl DiFrutta Mela Biologica  
*BEVANDE FUTURISTE*  
6 Foglie di Salvia

Decorazione: Mela essiccata, foglie di salvia, foglie di alloro, amarena Fabbri 1905



## *team challenge*

### CHERRY'S BREEZE

- 3 cl Caffè  
*JULIUS MEINL*  
2 cl Vermouth Rosso Del Professore  
*CAMPARI GROUP*  
1,5 cl Ratafià Fabbri  
*FABBRI 1905*  
1,5 cl Crema Cacao Bianca  
*MONIN*  
1 cl Mixybar Plus Vaniglia Bourbon Madagascar  
*FABBRI 1905*  
3 gocce Bitter al Cioccolato  
Fava Tonka Grattugiata

Decorazione: Pompelmo rosso, limone, lime, arancia, amarena, mela verde

# PUGLIA



## Fabio Marinelli

### PERLA DEL SUD

- 4 cl Liqueur Saveur Noix De Coco  
MONIN
- 1 cl Le Sirop De Monin Vanilla From Madagascar  
MONIN
- 6 cl DiFrutta Ananas  
BEVANDE FUTURISTE
- 1,5 cl Succo di Lime

Decorazione: Lime

Guarnizione: Bacca di vaniglia

## team challenge

### MOAKORACON

- 4,5 cl Rum Botran Reserva 15 Anni  
BONAVENTURA MASCHIO
- 3 cl Caffè  
JULIUS MEINL
- 1,5 cl Elisir Sambuco  
BORDIGA
- 1 cl Mixybar Cocco  
FABBRI 1905
- 2 cl Estratto Mandarini Kumquat

Guarnizione: Mandarini kumquat e cioccolato di modica

# SANREMO



BONAVENTURA  
MASCHIO

## Kotsur Thar

### MIGLIO NAUTICO

- 2,5 cl Bitter Maschio  
*BONAVVENTURA MASCHIO*  
4,5 cl L'Aperitivo Non Alcolico  
*CASONI*  
1,5 cl Orange Curacao Liquer  
*MONIN*  
1,5 cl Syrup De Chocolat  
*MONIN*

Decorazione: Orange peel

Guarnizione: Lemon twist



## team challenge

### MIA LUZ

- 4 cl Caffè  
*JULIUS MEINL*  
3 cl Vecchia Romagna 3 Botti  
*MONTENEGRO GROUP*  
1 cl Paragon White Penja Pepper  
*MONIN*  
1 cl Albumi d'Uovo  
1 cl Mixybar Plus Gold Sugar  
*FABBRI 1905*

Guarnizione: Polvere di banana in sospensione

# SARDEGNA

## *Simone Saporitu*

### IL PASSO

- 3 cl Amaro Braulio  
CAMPARI GROUP
- 2 cl Sarti Rosa  
CAMPARI GROUP
- 1 cl Mixybar Plus Passion Fruit  
FABBRI 1905
- 1 cl Succo di Limone fresco
- 4 cl Forst 1857  
FORST
- 4 cl Cortese Pink Lady  
BEVANDE FUTURISTE

Guarnizione: Scorza di pompelmo rosa



## *team challenge*

### ESPRESSO MARTINA

- 4 cl Caffè  
JULIUS MEINL
- 4 cl Frangelico  
CAMPARI GROUP
- 3 cl Sky Vodka  
CAMPARI GROUP
- 1 cl Sciroppo Vaniglia  
MONIN

Guarnizione: Cacao in polvere

# SICILIA



## Salvatore Sambataro

### “SUMMER FLAVOUR”

- 2 cl Botran Reserva Blanca  
BONAVVENTURA MASCHIO
- 2 cl Vermouth Di Torino Superiore Rosso  
GAMONDI 1890
- 1,5 cl Mixybar Bitter  
FABBRI 1905
- 1 cl Mixybar Cannella  
FABBRI 1905
- 5,5 cl Ginger Beer Cortese  
BEVANDE FUTURISTE

Decorazione: Stecco di cannella, stecco di bamboo, orange peel, fiore edule

Guarnizione: Zest d’arancia



## team challenge

### “MIDNIGHT ESPRESSO”

- 4 cl Caffè  
JULIUS MEINL
- 1 cl Liqueur De Cafè  
MONIN
- 2 cl Mixybar Cioccolato  
FABBRI 1905
- 2 cl Botran No.15 Reserva Especial  
BONAVVENTURA MASCHIO
- 0,5 cl Liqueur D’ Orange Curacao  
MONIN
- 0,5 cl Ratafià Fabbri  
FABBRI 1905

Decorazione: Peel d’arancia, fiori eduli

# TOSCANA



## Matilde Nardi

### VIRIA VENEZIANA

- 2,5 cl Select  
MONTENEGRO GROUP  
1,5 cl Vermouth di Torino Bianco  
BORDIGA  
1 cl Vermouth Tomaso Agnini al Mallo di Noce  
CASONI  
1 cl Succo d'Arancia Rossa DiFrutta  
BEVANDE FUTURISTE  
2,5 cl Infuso Rooibois e Assam  
0,17 cl Bitter Cacao e Legno Homemade

Decorazione: Arancia disidratata decorata con carbone vegetale e oro alimentare

Guarnizione: Oli essenziali della scorza d'arancio



## team challenge

### BLACK DRAGON

- 3,5 cl Tequila Espolon Reposado  
CAMPARI GROUP  
2 cl Pure Mango Passion  
MONIN  
1 cl Gum Nero  
FABBRI 1905  
1,5 cl Ratafià Fabbri  
FABBRI 1905  
2 cl Caffè  
JULIUS MEINL

Decorazione: Foglia banano o ananas, Fiore edibile

Guarnizione: Crusta di dragon fruit dust, Velluto di Ratafià Fabbri 1905, twist di limone

## Errica Mosconi

V.E.C.

- 1,5 cl Triple Sec  
*CAFFO GROUP*
- 2 cl Grappa Monovitigno Il Moscato  
*NONINO*
- 2 cl Mixybar Plus Camanzi Yuzu  
*FABBRI 1905*
- 1 cl Bitter Campari  
*CAMPARI GROUP*
- 1,5 cl Sweet & Sour  
*FABBRI 1905*
- 10 cl Pink Lady  
*BEVANDE FUTURISTE*

Decorazione: Buccia Pompelmo Rosa, Amarena Fabbri 1905



## team challenge

SMOKED SERAFINO

- 3 cl Amaro Averna  
*CAMPARI GROUP*
- 2 cl Mezcal Montelobos Espadin  
*CAMPARI GROUP*
- 2,5 cl Caffè espresso  
*JULIUS MEINL*
- 0,5 cl Mixybar Cioccolato  
*FABBRI 1905*

Guarnizione: Scaglie di cioccolato fondente e chicco di caffè

# VENETO - TRENTO ALTO ADIGE



## *Andrea Lembo*

### LOVE BOMBING

- 4,5 cl Vermouth Rosso  
*STRUCCHI*  
1,5 cl Amaro Averna  
*CAMPARI GROUP*  
0,75 cl Bitter Campari  
*CAMPARI GROUP*  
1,5 cl Sciroppo Pompelmo Rosa  
*MONIN*  
5,25 cl Bio 1959 Tea Limone  
*BEVANDE FUTURISTE*  
2 gr Foglie di Menta

Decorazione: Zest di arancia e foglie di menta

## *team challenge*

### CANTO NOTTURNO

- 4,5 cl Caffè  
*JULIUS MEINL*  
0,5 cl Sciroppo Mandorla Tostata  
*MONIN*  
0,5 cl Sciroppo Vaniglia  
*MONIN*  
1,5 cl Amaro Nonino  
*NONINO*  
2,25 cl Vodka maysta  
*MONTENEGRO GROUP*  
3 gocce Bitter Cioccolato

Decorazione: Cialda e biscotto



INTERNATIONAL  
BARTENDERS  
ASSOCIATION



*road to*  
WCC 2026

## NOTE



## NOTE



## NOTE



## NOTE



# NOTE

## PREMIO ANGELO ZOLA

1° classificato \_\_\_\_\_

2° classificato \_\_\_\_\_

3° classificato \_\_\_\_\_

## CATEGORIA FANCY

1° classificato \_\_\_\_\_

2° classificato \_\_\_\_\_

3° classificato \_\_\_\_\_

## CATEGORIA TEAM COFFEE MIXOLOGY

1° classificato \_\_\_\_\_

2° classificato \_\_\_\_\_

3° classificato \_\_\_\_\_

## CATEGORIA FLAIR

1° classificato \_\_\_\_\_

2° classificato \_\_\_\_\_

3° classificato \_\_\_\_\_

## CATEGORIA JUNIOR LOW ABV

1° classificato \_\_\_\_\_

2° classificato \_\_\_\_\_

3° classificato \_\_\_\_\_

# CON IL PREZIOSO SOSTEGNO DI

**CAMPARI  
GROUP**

**FABBRI**  
1905

**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



**mixer**

**BEVANDE  
FUTURISTE**

**BOTTEGA**  
SpA

**FORST**  
SPEZIALBIER - TRADITION  
BIER-BIER-BIER-BIER

**ALPEX**  
.com

**BONAVENTURA  
MASCHIO**

**GRAN TORINO**

**Red Bull®**

**Julius Meinl**

**STRUCCHI**

**MONTENEGRO**  
SPIRITS DIVISION

**favola**  
PREMIUM ITALIAN MICE

**DISTILLERIA  
MARZADRO**

**MIXOLOGY  
EXPERIENCE**

**Limestone**  
WE LOVE BITTER

**ETNA TWIST**

**localiarreda**

**DOMENIS 1898**  
crystal clear tradition

**HCONVED**  
PEOPLE - PEOPLE - INDUSTRIES

**FERRARI bio**  
Plastic Free

**SIRMAN**

**CAFFÈ  
1935 CROUS**

**GAMONDI**  
1890

**iacasadelladivisa**  
dal 1901

**Canù**  
BY MONSIEU JULES

**MOLINARI**

**DOLOMITI ICE'**  
Ghiaccio Alimentare Artigianale

**~FLAMIGNI~  
Dol 1930**

**MONIN®**

**CASONI**  
LIQUORE PER PASSIONE  
DAL 1814

**PIAZZA**

**Scotsman**

**ALESSI**

**BORDIGA**  
INTERNAZIONALE DA 1860

**PEPPINO FALCONIO  
FONDATION**

**SARANDREA**  
LIQUORERIA - ERBORISTERIA  
Cibo&Bevande

**Coffee  
ACADEMY**  
ITALIA

**VARNELLI**  
dal 1898