



## Il SIGEP di Rimini compie 30 anni

Grande successo e visibilità per Aibes alla 30° edizione del Sigep, svoltosi a Rimini dal 17 al 21 gennaio 2009. Aibes era presente con un proprio stand allestito dall'Azienda Merli Arredamenti di Cattolica (RN). In collaborazione con **Sirman** e **Piazza Effepi**, dove venivano offerti alle delegazioni Estere, alla stampa ed agli ospiti Fiera degli aperitivi Finger Food preparati dagli chef Sirman direttamente davanti al pubblico, utilizzando la Station Cusine. Ultima novità Sirman, naturalmente, il tutto servito con aperitivi preparati dai Barman Aibes. Altra presenza nel padiglione dedicato al caffè con Aibes/Brasilia, area dedicata esclusivamente al caffè, dove i barman Aibes proponevano agli ospiti dei piccoli interventi sulla caffetteria aromatizzata, decorata e sulle nuove tendenze delle macchine da caffè.



Inoltre in accordo con la Didattica Aibes venivano promossi i corsi Aibes di caffetteria e di Intaglio frutta. Per l'occasione si è creato un gemellaggio con il Club delle Mignonettes, dove veniva esposto il magico mondo del collezionismo. Per l'occasione è stata presentata in anteprima nazionale la nuova mignon della Distilleria Bertagnolli: Grappa Decemm, realizzata in 500 esemplari esclusivamente per il Club delle Mignonettes. A fine conferenza è stata fatta degustare con cioccolato puro al 70% e 85% gentilmente offerto dalla Perugina. I nostri barman erano presenti anche in altri stand di rappresentanza, presso la nota azienda di arredamenti AFA, presso lo stand del poli Design di Milano in collaborazione con Arredamenti Fishbull e Braislia, allo stand della Ceado e allo stand della Fabbri 1905, come si può ben vedere abbiamo monopolizzato il Sigep di Rimini.

Come in tutte le manifestazioni che si rispettano c'è sempre un concorso e così per non smentirci domenica 18 gennaio presso lo stand Hospitality Aibes si è svolto il **3° concorso Drink al gelato premio Sirman trofeo Monin**.

**1° classificato Michela Barone** (sez. Marche Abruzzo Molise)

Posto lavoro: Hotel Cristallo Cortina

**Nome drink: Soft** - 3,0 cl Brandy Stravecchio Branca "Distillerie Branca"; 3,0 cl Bayleis "Diageo Italia"; 2,0 cl Ginger Bread "Monin"; 2,0 cl Galliano "Maxxium Italia"; 5,0 cl Gelato Nocciola "Mec 3"; Coppa sombrero "RG Commerciale"; Frullatore Orione "Sirman"

**2° classificato Marzio Tieppo** (sez. Emilia Romagna Rep. San Marino)

**3° classificato Carlo Del Duca** (sez. Marche abruzzo Molise)



Tutti i finalisti del concorso con Nereo Marzaro, presidente Sirman, e il vice presidente Aibes Angelo Borrillo



L'Hospitality Sigep Aibes/Sirman è stata coadiuvata dalla collaborazione dallo chef Paolo Rossetti



Nereo Marzaro premia Michela Barone

## AIBES per il sociale

Lo scorso settembre, per la seconda edizione dell' **aperitivo diventa evento**, l'AIBES di Bergamo nelle persone di Alessandro Zana e Alessandro Rubis, insieme all'amico Giovanni Bologna, ha organizzato presso il Bobino american bar di Bergamo un aperitivo per raccogliere fondi in aiuto dell'associazione **amici della pediatria**, presieduta dall'attivissima signora Lubrina che si occupa, presso l'ospedale di Bergamo, di dare sostegno ai bambini bisognosi. Nello spirito della serata molta gente ha risposto all'invito e ha raggiunto il locale per trascorrere qualche ora in allegria, sorseggiando ottimo champagne, degustando otti-

mi cocktail preparati per l'occasione dal sempre bravo Alessandro Rubis. Il servizio catering del ristorante da Vittorio ha completato l'opera con un buffet ricchissimo e di alta qualità, offrendo fritti di pesce cotti al momento e degli appetizers sempre fatti in casa e di straordinaria qualità. In finale risotto ai funghi porcini ed ottimo dessert offerto dall'amico e chef Chicco Coria del ristorante del Moro, a Bergamo. Insomma fiumi di bollicine ed ottimi stuzzichini con in testa sempre l'aiuto verso quei piccoli amici che lottano ogni giorno per qualcosa in più di una semplice serata tra amici.

## Giornata della NON violenza

Lo scorso ottobre, presso l'Eliseo Restaurant Clubbing di Frattamaggiore, si è svolta la Giornata Mondiale della Non Violenza. L'iniziativa è stata patrocinata dalla Regione Campania. Sono intervenuti i sindaci dei Comuni di Frattamaggiore, Frattaminore e Grumo Nevano, il Presidente della FIPE, giornalisti, media e moltissimi giovani frequentatori abituali di strutture notturne. Fra i relatori figurava anche il nostro Alfonso Cascella che nel corso del suo intervento ha magnificato l'Associazione declamandone le molteplici attività che svolgiamo e la giusta attenzione che rivolgiamo ai giovani sia per l'educazione al Buon Bere, al Bere Consapevole, sia sotto forma d'informazione attraverso corsi e master che organizziamo su tutto il territorio nazionale. Alle Autorità presenti e ai giornalisti il nostro Alfonso ha consegnato l'opuscolo "Aibes e sai cosa bevi" ed ha informato tutti i presenti che l'opuscolo è scaricabile da Internet dal nostro Sito nazionale [www.aibes.it](http://www.aibes.it)

# 59° Concorso Nazionale AIBES

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

Il Congresso Nazionale è l'appuntamento annuale nel corso del quale i professionisti del bartending italiano si incontrano per confrontarsi su temi che riguardano la tecnica, la merceologia, le tendenze del bere miscelato. Barman che nel tempo hanno fatto la storia della professione si sono incontrati con i grandi professionisti di oggi e con i giovani che si stanno affacciando a questo affascinante lavoro. Cuore del Congresso, come tutti gli anni, sono state le competizioni, che hanno visto la sfida fra 125 bartender selezionati in un anno di gare a livello regionale nelle 17 sezioni Aibes.

Si è aggiudicato il titolo di vincitore del concorso, con il punteggio assoluto più alto nella categoria Free, la più prestigiosa riservata a barman e capibarman, **Silvano Evangelista**, della sezione Lombardia con il drink Lucia. Il barman, che lavora al Leading Hotel Villa La Massa di Firenze, è quindi colui che rappresenterà Aibes al concorso mondiale Iba (l'organizzazione che raggruppa le associazioni di bartender di tutto il mondo) che si terrà a Berlino nel 2009. Il premio "Miglior barman dell'anno" invece, viene conteso fra i 34 concorrenti della categoria Free che sostengono un test scritto e un colloquio in lingua inglese. Detentrici del trofeo, quest'anno è la barlady **Ursula Chioma**, della sezione Marche - Abruzzo - Molise, che lavora all'Hotel Cristallo Palace di Cortina d'Ampezzo, con il drink Rock'n Soul.

## Le ricette:

### LUCIA di Silvano Evangelista

1,5 cl di Smirnoff Black n. 55 di Diageo Italia  
1,5 cl di Maraschino Stock  
1,5 cl di Bols Crème de Banana di Maxxium Italia  
1,5 cl di Mixybar Orzata Fabbri 1905  
9 cl di Ananas frullato

### ROCK'N SOUL di Ursula Chioma

30 di Grey Goose L'Orange, Martini & Rossi  
2,0 cl Midori, Campari Italia  
1,0 cl Bacardi Apple, Martini & Rossi  
1,5 cl De Kuyper Peach Tree, Pernod Ricard Italia  
1,5 cl succo di limone  
5,0 cl centrifugato di ananas  
1,0 cl sciroppo Banana Verde Monin, Velier

### MY DREAM di Salis Cristian

2,5 cl Sky Vodka, Campari Italia  
2,5 cl Midori, Campari Italia  
2,5 cl Malibù Liquer, Pernod Ricard Italia  
2,5 cl Sciroppo banana gialla Monin, Velier  
4,0 cl Minute Maid ananas, Coca Cola Italia  
6,0 cl Sour Mix  
Mela, ciliegina, haker



Nazionale Sanremo il passato il presente ed il futuro di Aibes. Pietro Attolico A.D. Aibes Promotion, Camillo Bosco presidente Aibes uscente, Giorgio Fadda nuovo presidente Aibes, Danilo Bellucci presidente Soci Sotenitori, Umberto Caselli past president Aibes.



Premiazione al nazionale di Sanremo di Luciano Torrenti responsabile Service Aibes, per i suoi 10 anni di collaborazione con Aibes durante tutti i regionali e nazionali Aibes



Andrea Evangelista Campione Nazioanle e parteciperà al Mondiale 2009 a Berlino in rappresentanza dell'Italia, la barlady Ursula Chioma Barman

### SANREMO SLING di Francesco Cione

5 Lychee fresco  
3 cucchiaini zucchero di canna "Sugarville", Toschi Vignola  
Gocce Brugal Anejo, Velier  
Gocce Fee Brothers Peach aromatics bitter, Velier  
4,5 cl Bitter Camauri, Campari Italia  
3,0 cl Fever Tree Lemon, Velier  
6,0 cl Succo Melograno

### MISMAO di Giovanni Dell'Olio

2,0 cl Havana Club 3 Anos, Pernod Ricard Italia  
2,0 cl Midori, Campari Italia  
1,0 cl Sciroppo Kiwi, Toschi Vignola  
3,0 cl Banana fresca  
7,0 cl Succo mela verde

### UPPERCUP di Carmine Nasti

2,0 cl Bacardi Carta Blanca, Martini & Rossi  
1,5 cl Aperol, Campari Italia  
1,5 cl Liquore pesca Isolabella Mix, Ilva Saronno  
5,0 cl Carlo Gancia Rosè Integral Metodo Classico Brut, F.lli Gancia & C  
1,5 cl Sciroppo Lampone Monin, Velier

## Categoria Flair

1° classificato - Cristian Salis Sezione Sardegna, con la ricetta My Dream, che rappresenterà l'Italia al Mondiale di Berlino il prossimo anno. Cristian lavora presso il Papallero Wine Brunch Bar

**Premio Angelo Zola** - Riservato ai giovani Barman fino a 28 anni che oltre alla prova pratica devono superare anche un esame teorico e scritto. Il vincitore è **Francesco Cione** Sezione Lombardia, il quale lavora al mitico Hotel Cipriani di Venezia, ricetta del vincitore Sanremo Sling

**Categoria Frozen** - Riservata agli Aspiranti, vede al primo posto **Giovanni Dell'Olio** con la ricetta Mismoa, posto di lavoro Switch di Risceglie

**Categoria Emergenti** - Riservato ai corsisti Aibes, **Erik Bertozzi**, Sez. Emilia Romagna Rep. San Marino

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

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