

AIBES news



Le nostre coordinate
in sede
Nazionale Milano:
e-mail: aibes@aibe.it
www.aibes.it
tel. 02 29401685

In collaborazione con Angelo Borrillo
Ufficio Stampa A.I.B.E.S.

60° Convegno nazionale A.I.B.E.S. 2009 Sorrento 08/13 Novembre



Grande successo per il 60° Concorso Nazionale Aibes che si è tenuto a Sorrento dall'8 al 13 novembre 2009. Oltre 500 partecipanti, fra concorrenti, delegati, ospiti italiani e stranieri, giornalisti, hanno dato vita a una kermesse indimenticabile. "Questa edizione del Nazionale – afferma il Presidente Aibes *Giorgio Fadda* – per noi è una tappa molto importante ed abbiamo voluto celebrarla con la scelta di una location di prestigio, una scenografia completamente rinnovata, la registrazione dal vivo di una trasmissione televisiva che andrà in onda sul canale Gambero Rosso di Sky. Questo per ribadire il nostro impegno, forte più che mai dopo 60 anni di storia, per la cultura del buon bere e la crescita professionale dei barman". A festeggiare questo anniversario anche i presidenti delle altre associazioni europee che hanno compiuto nel 2009 i 60 anni e sono state, con Aibes, fondatrici dell'Iba. Erano infatti presenti Maria Magdalena Watzl (Danimarca), Daniel Crebess (Uk), Harry Granas (Norvegia) e Martin Bergqvist (Svezia), capitanati dal vicepresidente Iba per l'Europa, Ron Busman e dal Presidente Derrick Lee. "La mia presenza al sessantennale del Concorso Nazionale AIBES – sostiene *Derrick Lee* – è doverosa per due motivi: il primo è che l'AIBES è una delle 7 consorelle internazionali che nel 1951 fondarono l'Associazione che io presiedo, la seconda è la mia amicizia con il Presidente AIBES *Giorgio Fadda*, uomo di straordinaria capacità e passione per il suo lavoro. Qui ho potuto constatare che il livello dei barman italiani è di assoluta eccellenza e ciò è testimoniato anche dalla presenza di tanti professionisti italiani in molti alberghi di prestigio e locali di tendenza sparsi per tutto il mondo." Il Congresso Nazionale Aibes costituisce per i barman un momento importante in cui confrontarsi con i colleghi, analizzare le tendenze, sperimentare nuovi prodotti proposti dalle aziende, ricercare nuovi gusti. Ma, inutile dirlo, il momento clou è quello delle gare. Ecco quindi i vincitori del 60° Concorso.

Free

E' la categoria più importante, quella all'interno della quale viene identificato il barman che rappresenterà Aibes al concorso mondiale Iba. Vince per l'edizione 2009 *Tommaso Colonna*, della Sezione Puglia-Basilicata, con il cocktail Italic (v. ricetta).

Premio Angelo Zola

E' una categoria "storica" a cui tutti i barman sono particolarmente affezionati. Intitolata al grande presidente Aibes, è aperta a tutti i giovani di età inferiore ai 28 anni che affrontano, oltre alla prova pratica, un esame scritto e orale (anche in lingua inglese). Al vincitore va la possibilità di partecipare al Training Center di Singapore, il master di formazione professionale più autorevole nel mondo del bartending. Ad aggiudicarsi l'ambito titolo è stato *Andrea Fidora*, della sezione Emilia Romagna

Barman dell'anno

Altro importante premio che prevede, oltre alla valutazione del drink, una prova scritta e

orale. Barman dell'anno per l'edizione 2009 è il toscano *Andrea Balleri*: un riconoscimento meritatissimo per un professionista pluripremiato a cui mancano in bacheca ben pochi titoli.

Miglior decorazione

Da segnalare quest'anno il premio per la migliore decorazione attribuito a *Luca Caliani*, sezione Toscana, con un soggetto originalissimo, un orologio appoggiato sul bordo del bicchiere, realizzato con patata, mela, arancia, carota e zuchina, che ha lasciato poco spazio alle proposte di altri concorrenti.

Bartender Skill Technique e Show Bartender

Per le competizioni della categoria Skills, che rappresenta per Aibes l'evoluzione di ciò che veniva chiamato *Flair*, il concorso si è spostato al Teatro Tasso di Sorrento. Per la categoria Skill Technique, che applica i nuovi concetti legati ad una preparazione del drink elegante, veloce e tecnica al tempo stesso, il concorrente

che si è aggiudicato il premio è *Carmine Nasti* della sezione Campania, mentre il vincitore dello Show Bartender, che rappresenterà quindi Aibes al mondiale, è *Gianmario Barlocco*.

Fiduciario dell'anno

Un premio, infine, che ha un valore particolare in questa edizione perché rappresenta un passaggio di testimone. I Soci Sostenitori Aibes, il gruppo di aziende che affianca l'associazione in tutte le sue attività, ogni anno attribuiscono un riconoscimento al fiduciario che si è maggiormente distinto per le attività della sua sezione. Il premio per il 2009 va a *Roberto Pellegrini*, responsabile della sezione Veneto - Trentino Alto Adige. Un passaggio di testimone, dicevamo, perché il detentore in carica era *Francesco Reder*, sezione Campania. Oltre a questo importante riconoscimento, a passare di mano è anche un incarico importante: come è noto ormai da qualche mese, infatti, proprio la sezione Veneto - Trentino Alto Adige è stata incaricata dell'organizzazione del nazionale Aibes 2010.

i concorsi

Primo classificato Free *Tommaso Colonna*, Puglia Basilicata, Caffè Gambrinus, Gravina

Italic
cl. 3,0 *Grey Goose L'Orange* Martini & Rossi
cl. 3,0 *Midori* Campari Italia
cl. 3,0 *Verdemela* Toschi Vignola
cl. 1,0 *Bols Lychee* F.lli Gancia & C.
cl. 0,5 *Fragola* Toschi
cl. 2,5 *Centrifugato Ananas*
cl. 2,0 *Sorbetto limone*
Lamponi, buccia di limone, daikon, ribes, protea
Blender Sirman e Mixer – Coppa Cocktail



A.i.b.e.s. a ExpoRivaHotel 2010

Le iniziative di formazione dell'Associazione prendono il via per il 2010 con tre master al Salone Professionale dell'Industria dell'Ospitalità e della Ristorazione di Riva del Garda.

Dall'1 al 3 febbraio Aibes sarà presente alla 34esima edizione di ExpoRivaHotel, uno dei principali appuntamenti fieristici per il settore dell'Ho.Re.Ca., con un interessante programma di Master aperti agli operatori del settore e ai visitatori della fiera (ingresso gratuito). Si inizia lunedì 1 febbraio con *Maria Grazia Licursi*, responsabile Aibes per i corsi di Skills Technique, che approfondirà le questioni tecniche e logistiche legate al bartending, dal setup del bancone alle diverse modalità di preparazione dei drink. La giornata prevede anche diverse prove pratiche, ovvero la realizzazione di quattro cocktail: *Whiskey Sour*, *Sex on the beach*, *Caipiroska* e *L.I.I.T.* La seconda giornata prevede la presenza di *Dom Costa* che racconterà la storia dei cocktail più apprezzati, risalendo fino al 1862, quando il professor *Jerry Thomas* pubblica la sua guida "How to Mix Drinks", passando per gli anni del proibizionismo statunitense, gli stessi che in Europa videro la nascita di alcuni fra i più famosi drink dell'era moderna. A concludere il ciclo di Master mercoledì 3 sarà il Presidente Aibes *Giorgio Fadda*, che affronterà i temi legati all'azienda-bar, dalla gestione economica alle strategie di marketing, dall'assortimento del bar al training del personale.

Per informazioni: Segreteria AIBES / Tel. 02 29401685 / E-mail: aibes@aibes.it

Il vincitore del concorso WIRSPA

In occasione del convegno nazionale A.I.B.E.S. si è svolta la finale del concorso Wirspa a cui hanno partecipato i concorrenti selezionati nel corso delle tappe dei regionali. Ad aggiudicarsi l'ambito viaggio a Barbados è stato Mattia Pastori, della Sezione Lombardia, barman al Park Hyatt Hotel di Milano, con un cocktail decisamente originale.

Caribbean Sun

Foglie di salvia dell'orto di casa (fondamentale precisarlo!)

2 cucchiaini di zucchero di canna

½ frutto della passione

½ lime spremuto

2 gocce di orange bitter

2 cl di frullato fresco di ananas

4 cl di Eldorado 15 anni Authentic Caribbean Rum Acr

Pastori ha pestato insieme la salvia, lo zucchero il frutto della passione miscelando il tutto con il lime, l'orange bitter e l'ananas. "Il tutto - ha spiegato Mattia - va versato in una bottiglia di vetro trasparente che può essere conservata tranquillamente in frigo. Al momento di servire il cocktail al cliente si aggiunge il rum. Il principio è quello del punch, un drink tradizionale, che ho però rivisitato in chiave più moderna. La bottiglia ermetica, infatti, è sicuramente più igienica della boule e più pratica da usare per il barman. La particolarità di questa ricetta è che può essere indifferentemente servita sia calda che fredda".

Per l'occasione, Mattia ha servito il cocktail con una presentazione particolarmente originale. Ha infatti utilizzato una tazzina da punch, decorando il tutto con un cestino di frutti di bosco flambato al

momento con lo stesso rum utilizzato per la miscelazione. "Il rum che mi è stato assegnato per il concorso - ha spiegato Pastori - è generalmente utilizzato per la degustazione perché ha un gusto molto particolare. Non è stato facile ideare una ricetta che non annullasse le caratteristiche organolettiche del prodotto. La soluzione che ho adottato è stata utilizzare frutta tropicale, che con la sua freschezza e particolarità esaltasse il gusto del rum. E visto che la tendenza del momento è l'utilizzo delle erbe aromatiche, ne ho scelta una il cui uso è abbastanza insolito nella miscelazione, ma che si prestava molto bene ad accompagnare il gusto di questo rum: l'importante è scegliere una salvia con un gusto intenso, per questo non mi sono fidato di quella comprata dall'ortofrutta e me la sono portata dall'orto di casa!" Insomma, se i barman migliori ci hanno abituato a vedere vasi di menta magari di varietà diverse, a questi bisognerà ora affiancare anche qualche piantina di salvia!

Mattia Pastori Nato a Pavia nel 1984, a iniziato a lavorare a 14 anni nel bar caffetteria dei genitori, mentre studiava all'Istituto Cfp di Pavia dove ha avuto come docente il Consigliere Aibes Daniele Dagradi. E' passato poi a lavorare per tre anni e mezzo con Fabio Firmo per spostarsi poi a Chester in Inghilterra, dove ha lavorato in un ristorante italiano. Da quasi due anni lavora al bar del Park Hyatt di Milano. Considerato unanimemente uno dei migliori giovani barman Aibes, si è già aggiudicato il Premio Cedrini nel 2001, il Best Team Award nel 2007, il Best Speech alla John White Club Competition 2009. E' stato inoltre uno dei barman che ha rappresentato Aibes al Mattoni Grand Drink 2009, dove si è classificato al 6° posto.



CLASSIFICHE & VINCITORI CONVEGNO NAZIONALE A.I.B.E.S.

Decorazioni

- 1 - Luca Calliani, Toscana
- 2 - Alex Boggio, Estero
- 3 - Salvatore Casapullo, Toscana
- 4 - Enrico Sabbione, Valle d'Aosta
- 5 - Fabio Seelso, Toscana
- 6 - Fabio Rossano, Sanremo

Aibes Domani - Sparkling

- 1 - Domenico Neroni, Marche
- 2 - Franca Benedenti, Emilia Romagna Rsm
- 3 - Matteo Borgna

1) Domenico Neroni

Valentino Beach Resort - Grottammare (Ap) Chic & Simple

- cl. 1,5 Bacardi Apple, Martini & Rossi*
cl. 1,5 Sanbitter Dry, Sanpellegrino
cl. 3,5 Centrifugato ananas
cl. 1,5 Amita Pompelmo, Coca Cola Italia
cl. 1,0 Mixybar Kiwi, Fabbri 1905
cl. 6,0 Prosecco Sigillo Blu D.O.C., Martini & Rossi
Menta, ananas, ribes, mela verde, zucchero, limone
 Shaker - Coppa Asti

2) Franca Benedenti

I.P.S.S.A.R. Remo Brindisi - Lido degli Estensi (Fe) Vienna

3) Matteo Borgna

Sweet and Sour Cafè - Collegno (To) Green Apple

Emergenti

- 1 - Michele Venturini, Genova
- 2 - Flavio Galante, Marche, Abruzzo, Molise
- 3 - Vita Lobello, Veneto Trentino Alto Adige
- 4 - Erika Arre, Sardegna

1) Jacopo Michele Venturini,

Genova, Glamour - Garzano King of tomorrow
cl. 2,0 Caffè Espresso
cl. 1,0 Appleton Estate Jamaica Rum V/X
 Wirspa

cl. 1,0 Batida de Coco, F.lli Rinaldi Importatori

cl. 1,0 Kahlua, Pernod Ricard Italia

cl. 1,0 Baileys Mint & Chocolate, Diageo Italia

cl. 0,5 Sciroppo Cocco, Luxardo 1821

cl. 0,5 Panna liquida

Cocco, ciliegia, cioccolato, menta, caffè

Shaker - Coppa Cocktail

2) Flavio Galante, Marche, Abruzzo,

Molise - Caffè del Mar, Vasto (Ch) Selim

3) Vita Lobello, Veneto

Victory Pub - Abano Terme Absolute Life

4) Erika Arre, Sardegna

Bar Mokambo - Nuoro Bella Ci

Angelo Zola

- 1 - Andrea Fidora, Emilia Romagna
- 2 - Federico Bocciardi, Toscana
- 3 - Ciro Adriano De Georgico, Campania

1) Andrea Fidora, Emilia Romagna Rsm,

Le Cantine del Duca - Ferrara Flower Shock

- cl. 2,0 Vodka Akdov Original, F.lli Rinaldi Importatori*
cl. 1,0 Maraschino Originale, Luxardo 1821
cl. 2,0 Charleston Follies, Gruppo Riscaldi
cl. 1,0 Sciroppo Lychee Monin, Velier
cl. 1,0 Limejuice Roses Cordial, Fabbri 1905
cl. 3,0 Cramberry Juice Ocean Spray, Velier
Fragola, ciliegina, lime, limone, arancia, pompelmo, foglie d'ananas
 Shaker - Coppa Cocktail

2) Federico Bocciardi, Toscana

Versilia Golf Resort - Forte dei Marmi The Pink Panter

3) Ciro Adriano De Georgico, Campania

Friends Club - Ischia 60 Violets

Barman dell'anno

Andrea Balleri, Toscana

Premio fiduciario dell'anno

Roberto Pellegrini, Sezione Veneto - Trentino Alto Adige

Bartender Skill Classique

- 1 - Stefano Pulici, Toscana
- 2 - Maurizio Citrolo, Sardegna

Bartender Skill Technique

- 1 - Carmine Nasti, Campania

Show Bartender

Gianmario Barlocco, Lombardia

Free

- 1 - Tommaso Colonna, Puglia Basilicata
- 2 - Valentina Saccà, Friuli Venezia Giulia
- 3 - Fabio Rossano, Sanremo
- 4 - Salvatore Casapullo, Toscana
- 5 - Christian Tonelli, Lombardia
- 6 - Alessandro Bernardi, Lazio Umbria

1) Tommaso Colonna, Puglia Basilicata

Caffè Gambrinus - Gravina Italico

2) Valentina Saccà, Friuli Venezia Giulia

Un bacio sul canale - Trieste Sognami

3) Fabio Rossano, Liguria

Grand Hotel Garden Lido - Loano Moody

4) Salvatore Casapullo, Toscana

Almablanca Cafè - Monsummano Terme Alma Sweet

5) Christian Tonelli, Lombardia

Alternative Cafè, Stradella Opus One

6) Alessandro Bernardi, Lazio Umbria

Kinsale Irish Pub, Nettuno Itaca

