Roma Bar Show, la due giorni capitolina tra mixology e divertimento

Il 23 e 24 settembre 2019 il Palazzo dei Congressi all'EUR accoglie la prima edizione della kermesse dedicata al mondo del beverage. Diverse aree tematiche e bartender internazionali per un ricco calendario

La locandina del Roma Bar Show 2019.

L'annuncio della prima edizione di **Roma Bar Show 2019** ha generato un grande fermento nel settore italiano della mixology in quanto si tratta del primo festival tricolore, ma di respiro internazionale, **dedicato interamente al mondo del beverage**.

L'interesse è stato confermato alla presentazione del **ricco cartellone di appuntamenti** che, dalle 10 alle 21 di **lunedì 23 e martedì 24 settembre**, animeranno il **Palazzo dei Congressi dell'EUR** in Piazza John Kennedy, 1.

> «Il progetto Roma Bar Show – spiegano gli organizzatori – nasce dall'esigenza del trade, delle aziende e degli addetti ai lavori, di ritrovarsi e confrontarsi in un evento italiano di profilo internazionale con lo scopo di elevare le attività della spirit industry e della mixology in Italia. Fin da questa prima edizione, la manifestazione ha l'obiettivo di **divenire la fiera leader in Italia dedicata al mondo del bar, del beverage e dell'accoglienza**».

Un biglietto di 30,00 € per i due giorni consentirà al visitatore di immergersi in un mondo fatto di piacere, didattica contatti professionali ed evasione. **Cocktail preparati dai più importanti bartender del mondo**, degustazioni di prodotti gastronomici di alta qualità, seminari, conferenze e masterclass nell'ambito della **RBS Academy** ma anche approfondimenti sulla **food pairing** (abbinamento tra cibo e drink) sono solo alcuni dei motivi per non perdersi questo evento.

Un interessante **Fuori Salone**, poi, coinvolgerà tanti cocktail bar di Roma per continuare la festa all'insegna della miscelazione più fantasiosa, il tutto per riunire e coinvolgere aziende del settore,

professionisti e visitatori.

Roma Bar Show 2019, una festa per tutta la città

Nella progettazione del **Roma Bar Show 2019** nulla è stato lasciato al caso, sia nella costruzione delle Aree tematiche che nella selezione degli ospiti internazionali che porteranno nella Capitale le nuove tendenze del bartendering valorizzando birra, distillati, vino, spiriti e liquori.

La **prima novità di questi importante debutto** sarà la celebrazione del **Centenario del Negroni** del quale i barman italiani presenti proporranno personali rivisitazioni

Diverse le aree tematiche del Festival, tutte caratterizzate da dinamismo e contaminazioni planetarie per dimostrare quanto la mixology sia una fucina di idee capace di avvicinare tutto il mondo e creare occasioni di unione, convivialità e svago.

Nel **Mexico Village**, ad esempio, si sperimenteranno le tradizioni di questo affascinante Paese con un **cocktail bar** in cui professionisti moldiali prepareranno **distillati a base di agave**.

Se la **Gin Area**, grazie alla collaborazione con **IlGin.it**, coinvolgerà i produttori di gin italiani e internazionali, l'aperitivo nostrano sarà protagonista sulla suggestiva **Terrazza del Palazzo dei Congressi** con una serie di appuntamenti a tema da vivere ammirando lo stupefacente panorama sulla Città eterna.

Domenica 22 settembre, il Roma Bar Show 2019 ospiterà la finale italiana di "**The Vero Bartender** ", una competizione organizzata da **Montenegro** per premiare il miglior cocktail mentre lo sport farà capolino con la tappa conclusiva della gara ciclistica "**La Classica 2019**", promossa da **Martini Racing** e che impegna **bartender ciclisti** provenienti da tutto il mondo.

RBS Academy: i laboratori per apprendere l'arte del drink

Ma il divertimento e l'appagamento dei sensi non saranno gli unici tasselli del mosaico festivaliero promosso e organizzato da RIBS SRL di Andrea Fofi, Fabio Bacchi, Leonardo Leuci e The Jerry Thomas Project e Giuseppe Gallo. La due giorni romana, infatti, darà l'opportunità di **imparare i segreti della miscelazione** guidati da importanti e talentuosi professionisti. Nell'ambito di **RBS Academy** si potranno seguire una serie di laboratori nell'**Auditorium Capitalis del Palazzo dei Congressi** che offrirà ben 800 posti a sedere.

Tra i "docenti" annunciati, ci saranno **Antonio Parlapiano** del The Jerry Thomas Speakeasy di Roma che spiegherà tecniche e segreti di 10 drink iconici, **Filippo Sisti** relatore del seminario su " ***Sinergia tra Bar e Cucina, conoscenza e logica nella miscelazione di Talea Cocktail Bar***", **Flavio Angiolillo** con un "***Giro del Mondo seduto al bancone di Iter***" e, ancora, saranno presenti Simone Caporale, Remy Savage, Gabriele Manfredi, Tony Pescatori e tanti altri.

Tra gli speaker dei seminari annunciati spiccano i nomi di **Pietro Collina** del Nomad Bar di New York, **Davide Segat e Daniele Liberati** dell'Edition Bar di Londra, Patrick Pistolesi e Alexander Frezza.

Le masterclass prevedono focus sulle eccellenze italiane, dal **Vermouth di Torino Superiore Gamond**i al metodo **Vecchia Romagna e** la **Riserva Tre Botti**, dai rosoli di **Giardini D'Amore** all' **Anice Secco Varnelli**.

Il Fuori Salone e i locali aderenti

Sarà **domenica 22 settembre** che il Roma Bar Show 2019 si estenderà al resto della città interessando tanti locali e guest internazionali che si alterneranno dietro i banconi di **Jerry Thomas Speakeasy**, **La Punta Expendio de Agave**, **Freni e Frizioni**, **Hotel Locarno**, **Drink Kong**, **Aquaroof Terrazza Molinari** del First Hotel, Argot, Club Derrière, Banana Republic, Baccano, Metropolita, Chorus Cafè e tanti altri.

Nel 2019 non poteva mancare l'aspetto tecnologico e l'APP "**Tu Drink**" sarà di ausilio ai visitatori per orientarsi tra spazi espositivi, eventi e attività fuori salone.

Il programma completo e la prevendita dei biglietti sono disponibili sul sito ufficiale **www.romabarshow.com** e sui profili social **facebook** e **instagram** dell'evento.

Data di creazione
18/09/2019
Autore
enzo-radunanza