



Spirit of Scotland Roma o Festival del Whisky: due giorni dedicati al famoso distillato

Spirit of Scotland Roma o Festival del Whisky: il 4 e 5 marzo torna, la 6° edizione del grande evento per gli appassionati del celebre distillato. Degustazioni, *masterclass*, seminari sulla *mixology*, ospiti internazionali, cocktail bar, tornei tra bartender, area gourmet e tanto altro.



Il Festival del Whisky a Roma si svolge il 4 e 5 marzo al Salone delle Fontane dell'Eur.

Il weekend del **4 e 5 Marzo**, presso il **Salone delle Fontane dell'Eur**, in via Ciro il Grande 10, si svolgerà **"Spirit of Scotland"** un appuntamento da non perdere per tutti gli appassionati del mondo del **whisky**, con degustazioni, corsi masterclass, sfide fra bartender e tanti ospiti.

Dopo 5 anni ritorna in Italia Spirit of Scotland

Il Festival sarà presenziato dal direttore artistico **Andrea Fofi** e dai fondatori di Spirit of Scotland, **Pino Perrone** e **Rachel Rennie** che, nel 2012, hanno deciso di portare nella Capitale un evento per far conoscere meglio la storia di questo particolare distillato. Ad oggi, si sono uniti all'iniziativa anche **Emiliano Capobianco** e **Andrea Franco**, presenti alla nuova edizione.

Mixology e Cocktail Bar

Il **Salone delle Fontane** sarà diviso in **diverse aree** da percorrere, dove si potrà avere la possibilità di incontrare veri **esperti** da tutto il mondo. Un'**area** sepecifica sarà adibita al **mixology** con il **cocktail bar** e ospiterà gli stand di Jerry Thomas Project, Argot, Freni & Frizioni, Madeleine, Propaganda e Litro con importanti brand tra cui Isla of Jura, Dalmore e Wemyss Malt. Un'altra **sezione** sarà dedicata al **mondo vintage del whisky** e i collezionisti potranno ammirare le bottiglie più rare.



Spirit Of Scotland, si svolge a Roma il 4 e 5 marzo 2017.

Abbinamenti tra whisky e piatti tipici

Verrà aperto lo **shop** ufficiale dell'evento, dove poter acquistare il nuovo imbottigliato ufficiale in un'edizione limitata di **Spirit of Scotland**, che sarà presentato durante il Festival.

L'**area gourmet**, costruita in stile "**Irish Pub**", sarà al centro delle degustazioni con abbinamenti particolari tra tipologie di whisky e piatti tipici: ostriche, salmone scozzese o cioccolata hoppers.

Grandi ospiti d'eccezione e seminari

Per tutta la durata della kermesse si susseguiranno **corsi** tenuti dagli ospiti tra cui **Erick Lorincz**, Head Bartender dell'American bar del Savoy all'Hotel di Londra, **Filippo Sisti**, barman di Carlo Cracco e bartender internazionale, **Fabio Bacchi**, bartender, bar manager, fondatore ed editore del magazine specialistico BarTales ed i bartenders dell'Oriole cocktail Bar di Londra, capitanati da **Luca Cinalli** e **Gabriele Manfredi**.

Per approfondire la conoscenza del settore saranno organizzati interessanti **seminari** come quello **Mezcal Vs Whiskey**, che vedrà uno scontro a quattro tra **Roberto Artusio** e **Cristian Bugiada** dell'Agaveria La Punta da una parte e **Antonio Parlapiano** del Jerry Thomas e **Pino Perrone**, whisky consulting del Festival, dall'altra.

Una particolare attenzione sarà data anche alla **Balan & Partners Mixology Contest**, che si terrà sabato 4, nella quale otto bartender si sfideranno nelle loro migliori creazioni scegliendo come elementi di base le proposte del Portafoglio della Balan. Sarà una sfida ad eliminazione diretta, con una giuria d'eccezione e un premio di 1.000 euro per il primo classificato.

Biglietto:

- **Intero:** 10 euro – da diritto al bicchiere serigrafato del Festival, alla racchetta porta bicchiere e alla Guida
- **Ridotto:** 7 euro – per accompagnatori che non bevono o per i bambini sopra i 12 anni e non prevede le upgrades del biglietto intero.

Le **degustazioni** saranno a pagamento con il sistema dei gettoni del valore di 1 euro ciascuno. Il prezzo di ciascuna degustazione sarà a discrezione di ciascun espositore.

Per ulteriori informazioni: www.spiritofscotland.it (info@spiritofscotland.it – tel. 06 50081251).

[mappress mapid="227?"]

Data di creazione

08/02/2017

Autore

silvia-iacocagni