FLORENCE COCKTAIL WEEK

#FCW #FCW19 #FLORENCECOCKTAILWEEK

06-12 MAGGIO2019

SOCIAL @florencecocktailweek

florencecocktailweek.it





Sempre più grande, sempre più internazionale, sempre più italiana!

Torna per il IV anno Florence Cocktail Week, la prima e più importante settimana d'Italia dedicata alla mixology! Dal 6 al 12 maggio 2019 Firenze apre le porte a professionisti ed appassionati con un cocktail esplosivo di cultura del buon bere miscelato, eventi, masterclass e nigh shift. I Bartender di **30 Cocktail Bar fiorentini** e di **49 Cocktail Bar toscani** - Tuscany Cocktail Week è la novità di questa edizione - vi aspettano dietro al bancone per stupirvi con le loro originali creazioni!

Il 2019 è il Centenario del Negroni, un' occasione in più per festeggiare!



Always bigger, always more international, always more Italian!

Florence Cocktail Week, the first and most important weeklong event in Italy dedicated to mixology, is back for its 4th edition. From May 6-12 2019, Florence opens its doors to professionals of the trade and cocktail enthusiasts, serving up an explosive concoction of events, masterclasses and night shifts. The Bartenders of 30 Florentine Cocktail Bars and 49 Tuscan Cocktail Bars - Tuscany Cocktail Week is this year's novelty - are waiting for you behind the counter to amaze you with their original creations!

2019 is the Centenary of Negroni, one more reason to celebrate!

Con il Patrocinio del:





In collaborazione con:



LNGQ6

QUINTO QUARTO DI TERZA GENERAZIONE



CI PUOI TROVARE:

- ~ il Mercato Centrale Firenze
- ~ Centro Commerciale I GIGLI
- ~ Easy Living Lungarno Cellini
- ~ Truck on demand everywhere you want

www.dittaeredinigro.it +39 339 5402224



FIRENZE PUÒ ANCORA

SORPRENDERTI

Sai che esiste un portale in cui puoi trovare esperienze esclusive da fare in città?

ISCRIVITI A DESTINATION FLORENCE

Solo per te un anno di idee e promozioni speciali. Vai sul link che trovi qui sotto:

www.destinationflorence.com/cocktailweek

DESTINATION FLORENCE

Il marketplace ufficiale di Firenze

Opera, teatro, concerti, mostre, cinema, eventi, tour e molto altro. Trovi tutto in un unico sito web e lo puoi acquistare con un solo click.

Scopri:

www.destinationflorence.com











SEC OF FLORENCE



MADE IN ITALY

m/it @secofflorence



RISERVA SPECIALE In collaborazione con

YBARTENDER.it

presenta

66BAR MILANO?

Lunedì 06 Maggio 2019 | Ore 18.00-24.00

♣ OOO, The Student Hotel, Viale Spartaco Lavagnini, 70r, Firenze

Florence Cocktail Week ospita 11 bartender dei migliori cocktail bar Milanesi

Guglielmo Miriello, Bar Manager Ceresio 7
Camilla Bosatelli, Barlady 1930 Cocktail Bar
Marco Russo, Co-Owner Mag Cafè, 1930 Cocktail Bar, Backdoor43, Barba, Iter
Federico Volpe, Bar Manager Dry
Sossio Del Prete, Bartender Octavius Bar at The Stage Milano
Yuri Gelmini, Co-Owner Surfer's Den
Ivan Patruno, Bar Manager Bulk Mixology Food Bar
Luca Marcellin, Owner drinc. Cocktail & Conversation
Mattia Pastori, Owner and Founder Non Solo Cocktail
Patrick Greco, Bar Manager Bulgari Bar

Teo Rizzolo, Head Mixologist Mandarin Bar & Bistrot

Thank's to





Thank's to







NEGRONI SPECIAL EVENT

Sabato 11 Maggio 2019 | Ore 10.00

Salone del Brunelleschi, Palagio di Parte Guelfa, Piazzetta di Parte Guelfa, Firenze

"The Century of NEGRONI.

Storia, protagonisti ed evoluzione del cocktail italiano più amato nel mondo".

Tavola Rotonda *patrocinata* dal Comune di Firenze in occasione delle celebrazioni del Centenario del Cocktail Negroni.

Intervengono:

Luca Picchi, Bartender ed Autore del libro *"Negroni Cocktail, una leggenda italiana"* ed. Giunti **Fulvio Piccinino**, Amministratore di *Saperebere.com*, esperto e scrittore di liquoristica italiana

Alessandro Pitanti, Campari Academy Brand Ambassador

Roberta Mariani, Martini Global Ambassador

Mauro Mahjoub, "The King of Negroni", Monaco di Baviera

Salvatore Calabrese, "The Maestro", Londra

Peter Dorelli, Educational Officer and National Ambassador UK Bartenders Guild, Londra Anistatia Miller e Jared Brown, Award-winning drinks historians, Londra David Wondrich, Drinks historian e Autore di *Imbibe e Punch*, New York

Modera l'incontro Federico Quaranta, Presentatore Radiofonico e Televisivo





RiEsco a Bere Italiano

Domenica 12 Maggio | ore 12.00 - 18.00

A Fabbricato Viaggiatori, Piazza della Stazione 50, Firenze

Salotto dei Liquori, Amari e Distillati Italiani

Florence Cocktail Week 2019 ospita la seconda edizione di *RiEsco a Bere Italiano* dedicata alla promozione del Made in Italy, dove piccole realtà e grandi aziende si incontrano per presentare i prodotti italiani di qualità.

Una giornata di conoscenza e degustazione delle eccellenze liquoristiche italiane.

Ingresso libero previa registrazione all'ingresso
Informazioni QUISIBEVE | info@quisibeve.com
Mauro Picchi +39 392 0542334 | Federico Bocciardi +39 333 6150449







RiEsco a Bere Italiano



Aziende Partecipanti

















































43%



TCW19

TUSCANY Cocktail Week

FCW da sempre mira a creare *un movimento di Bartender e Cocktail Bar che valorizzino la qualità della miscelazione* e, nell'edizione 2019, coinvolge una selezione di locali d'eccellenza che, in tutta la regione, condividono la stessa filosofia.

Nasce Tuscany Cocktail Week, la prima manifestazione regionale d'Italia creata per dare risalto ai migliori Cocktail Bar non solo di Firenze.

I 49 COCKTAIL BAR SELEZIONATI, a partire dalla settimana precedente la manifestazione, propongono ognuno una Cocktail List che comprende:

Twist sul Negroni I Love Bitter Signature Cocktail di libera creazione

Solo 10 bartender (1 per provincia) selezionati da una giuria tecnica concorrono con il Signature Cocktail al Contest Finale di Domenica 12 maggio.



































































































FCW19 CLOSING DAY



DUEMILADICIANNOVE

Domenica 12 Maggio 2019

🗫 Fabbricato Viaggiatori, Piazza della Stazione 50, Firenze

Ore 12.00 - 18.00

RiEsco a Bere Italiano

Salotto dei Liquori, Amari e Distillati Italiani

Ore 14.30 - 18.00

Contest Finale

Contest Giovane Talento FCW19

Al Contest partecipano studenti e giovani bartender che già esercitano la professione. Età 18-25 anni.

Contest Tuscany Cocktail Week TCW19

Al Contest partecipano i 10 finalisti toscani (1 per provincia) preselezionati da una giuria tecnica.

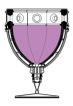
La Giuria del Contest Finale é composta da:

Flavio Angiolillo, Bar Owner Mag Cafè, 1930 Cocktail Bar, Backdoor43, Barba, Iter Federico De Cesare Viola, Brand Ambassador e Direttore Editoriale Food&Wine Italia Babis Kaidalidis, Organizzatore Athens Bar Show

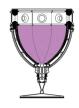
David Wondrich, Drinks historian e Autore di Imbibe e Punch, New York

Presenta Federico Quaranta, Conduttore radiofonico e televisivo





FCW19 CEREMONY AWARDS



Domenica 12 Maggio 2019

🗫 Fabbricato Viaggiatori, Piazza della Stazione 50, Firenze

Ore 18.00 | FCW19 Ceremony Awards

Florence Cocktail Week presenta la prima edizione dei FCW Awards, un modo per riconoscere il merito di Bartender e Cocktail Bar di Firenze che si impegnano nella valorizzazione del Bere di Qualità.

Presenta Federico Quaranta, Conduttore radiofonico e televisivo

FCW19 Awards:

Best Young Bartender by Martini Riserva Speciale
Best Barlady by Fabbri 1905
Best New Opening Bar by Campari
Best Green Drink Cocktail by World Class Diageo
Best I Love Bitter Cocktail by Fratelli Branca Distillerie
Best RiEsco a Bere Italiano Cocktail by Distillerie B.lo Nardini
Best Negroni Signature Cocktail by Hoshizaki

Special Awards:

Bartending Cultural Award by Florence Cocktail Week Best Hotel Bar by 110 e Lode





















HOSHIZAKI DISTRIBUTOR IN ITALIA

P&B Line s.a.s distribuisce attrezzature professionali per il comparto food e beverage. I suoi articoli spaziano dai singoli prodotti fino ad arrivare allo sviluppo di soluzioni "chiavi in mano".

Dealer di marchi indiscussi a livello mondiale, come Hoshizaki, Hobart, Garnko la rendono leader nazionale nel suo settore, fornendo prodotti professionali che si distinguono per avanguardia tecnologica, qualità e design.

























DOMENICA 5 MAGGIO 2019

OPENING EVENT

Locale, Via delle Seggiole 12r, Firenze

Ore 19:30 – 01:00 "Peter and Camillo back in Florence"
Matteo di Ienno, Head Bartender Locale Firenze e Federico
Pasian, Head Bartender Quaglino's London aprono FCW
con una cocktail list dedicata al Centenario del Negroni in
accompagnamento ai piatti di Gianluca Renzi.

In collaborazione con Beneforti's.

Evento a pagamento su prenotazione - Costo €100 (3 piatti + 3 cocktail) Cocktail alla carta € 20 Per info e prenotazioni: info@localefirenze.it

LUNEDÌ 6 MAGGIO 2019

..... MAIN EVENTS

Martini Riserva Speciale presenta:

♦ OOO The Student Hotel, V.le S.Lavagnini, 70r, Firenze Ore 18:00 - 24:00 "Bar Milano"

Florence Cocktail Week ospita 11 bartender dei migliori cocktail bar milanesi - In collaborazione con Bartender.it

Guglielmo Miriello, Bar Manager Ceresio 7 Camilla Bosatelli, Barlady 1930 Cocktail Bar Marco Russo, Co-Owner Mag Cafè, 1930 Cocktail Bar, Backdoor43, Barba, Iter

Sossio Del Prete, Bartender Octavius Bar at The Stage Milano Yuri Gelmini, Co-Owner Surfer's Den Ivan Patruno, Bar Manager Bulk Mixology Food Bar Luca Marcellin, Owner drinc, Cocktail & Conversation

Federico Volpe, Bar Manager Dry

Mattia Pastori, Owner and Founder Non Solo Cocktail Patrick Greco, Bar Manager Bulgari Bar Teo Rizzolo, Head Mixologist Mandarin Bar & Bistrot Evento a pagamento - Per info e prenotazioni: +39 055 4606701- info@ooo.it

Marchesi Frescobaldi presenta:

Hotel Kraft, Via Solferino 2, Firenze

Ore 18:00 – 20:00 "Leonia Pomino Brut svela le eleganti terrazze di Firenze. Un tour di 4 aperitivi per scoprire la città dall'alto".

Evento a pagamento – Costo € 20 Per info e prenotazioni: event@frescobaldi.it

OTHER EVENTS

Inferno, Via Ghibellina 80r, Firenze

Ore 14:30-17:30 "Caro Conte Negroni... Quando raccontare una storia può essere diversamente interessante". - Laboratorio per diversamente abili a cura di Valentina Lippi. Evento a ingresso libero (aperto a qualunque uditore)

♣ Caffé Concerto Paszkowski, P.zza della Repubblica 35r, FI Ore 16:00 Presentazione del libro "Toscana da Bere" di Federico Bellanca e Marco Gemelli, ed. Il Forchettiere. Un viaggio tra i cocktail bar, i luoghi e le storie della miscelazione in Toscana attraverso il racconto di uomini e donne che con la loro passione continuano a tenerne viva la tradizione. Evento a ingresso libero - Per info: tel. +39 366 3806476 - eventi@gilli.it

Gurdulù, Via delle Caldaie 12r-14r, Firenze

Dalle ore 20:00 "Spirito Classico" Un percorso tra i classici intramontabili della cucina italiana interpretati con un tocco di spirito dallo Chef Gabriele Andreoni e abbinati ai cocktail della Barlady Cristina Bini. Evento a pagamento – Costo € 55,00 + € 25,00 Cocktail Pairing Per info e prenotazioni:

+39 347 5825425 - info@gurdulu.com

MARTEDÌ 7 MAGGIO 2019

..... MAIN EVENTS

Molinari presenta:

♠ Rex, Via Fiesolana 25r, Firenze Ore 15:00 – 17:00 "Scotland Breeze" Masterclass con Paolo Sanna, Bar Manager Banana Republic, Roma Evento gratuito su prenotazione, max 30 persone

Dalle ore 22:00 Night Shift con Paolo Sanna

Evento a pagamento
Per info e prenotazioni: virginiaducceschi@gmail.com

OTHER EVENTS

. I.P.S.S.E.O.A. "Bernardo Buontalenti", Via di San Bartolo a Cintoia 19/a, Firenze Ore 10:00-13:00 "Sai che il Negroni era un Conte? Il cocktail che quest'anno compie 100 anni." Workshop per gli istituti superiori alberghieri fiorentini

a cura di **Valentina Lippi**, special guest **Luca Picchi**. Evento privato rivolto agli studenti delle classi IV e V e ai professori.

♣ Locale, Via delle Seggiole 12r, Firenze Ore 15:00 – 17:00 "Dr. Stravinsky, history and concept" Masterclass con Antonio Naranjo,

Co-Owner e fondatore Dr. Stravinsky, Barcelona - 90' World's 50 Best Bars 2018

Evento gratuito su prenotazione, max 30 persone Ore 19:30 – 23:00

Night Shift con Antonio Naranjo

Evento a pagamento Per info e prenotazioni: info@localefirenze.it

cocktail Walk

Ore 18:00 -20:00

Tour dei Cocktail Bar FCW19 *in collaborazione con* **Le Baccanti**. Una full immersion alla scoperta dei segreti della mixology nel cuore di Firenze.

Evento a pagamento su prenotazione, max 10 persone - Costo € 45 (compreso 1 assaggio di cocktail) - Cocktail al banco a pagamento.

Tour in italiano, inglese, francese e spagnolo. Per info e prenotazioni: https://bit.ly/2DfJG8P

♣ Gurdulù, Via delle Caldaie 12r-14r, Firenze

Dalle ore 20:00 "Spirito Classico"

Un percorso tra i classici intramontabili della cucina italiana interpretati con un tocco di spirito dallo Chef Gabriele Andreoni e abbinati ai cocktail della Barlady Cristina Rini

Evento a pagamento – Costo $\mathfrak E$ 55,00 + $\mathfrak E$ 25,00 Cocktail Pairing. Per info e prenotazioni: +39 347 5825425 – info@gurdulu.com

MERCOLEDÌ 8 MAGGIO 2019

..... MAIN EVENTS

Plantation Rum presenta:

Santarosa Bistrot, Lungarno Santarosa, Firenze Ore 15:00 – 16:30

"Cheese pairing con Plantation Rum: un inedito incontro tra rum e formaggi". Masterclass con Francesco Pirineo, Brand Ambassador Plantation Italia

Evento gratuito su prenotazione, max 25 persone Per info e prenotazioni: masterclass@compagniadeicaraibi.com

OTHER EVENTS "

La Ménagère, Via de'Ginori 8r, Firenze

Ore 15:00 -16:30 "Distilling Terroir. Reinterpretare la Toscana attraverso l'arte della distillazione" - Seminario con Enrico Chioccioli Altadonna, Mastro Distillatore Winestillery

Evento gratuito su prenotazione. Per info e prenotazioni: fcw@lamenagere.it

Tour dei Caffè Storici di Firenze

Ore 17:00 -18:30

Il tour alla scoperta dei Caffè Storici fiorentini in collaborazione con Ful Magazine e Ricomincio da Firenze termina al Caffè Gilli 1733 con un racconto di Luca Picchi, bartender ed autore del libro "Negroni Cocktail, una leggenda italiana" ed. Giunti (disponibili copie firmate dall'autore) ed un assaggio di Cocktail Negroni. Tour in lingua italiana - Evento a pagamento su prenotazione, max 20 persone - Costo € 40 - Costo del cocktail (facoltativo) € 10. Per info e prenotazioni: https://bit.ly/2UA4sKU

OOO The Student Hotel.

Viale Spartaco Lavagnini, 70r, Firenze

Ore 18:00-24:00 "Forte Cocktail Week goes to Florence" Florence Cocktail Week ospita una selezione di bartender dei cocktail bar partecipanti a Forte Cocktail Week:

Manuel Sakay - Sakay Cocktail Ristobar, Camaiore

Manuel Larini- Bagno Onda, Camaiore

Omar Càceres - 67 Sky Lounge, Forte dei Marmi

Niccolò Raffaelli - Caffè Sambo, Forte dei Marmi

Maury Hunter - Anana Fusion Kitchen, Lido di Camaiore Diego Frediani - Lungo Canale, Viareggio

Daniele Poletti - Il Principino, Viareggio Paolo Musetti - Caffè Galliano, Viareggio

Evento a pagamento
Per info e prenotazioni:
+39 055 4606701 - info@ooo.it

Ristorante Essenziale, Piazza di Cestello 3r, Firenze

Ore 19:30 e 21:30 (due turni)

"Luppoli e Cuochi, Malti e Barristi" - Cena con menu degustazione 4 portate by Simone Cipriani con abbinamento di 4 cocktail base birra by Neri Fantechi. In collaborazione con Jungle Juice Brewery. Evento a pagamento su prenotazione - costo € 65 (4 piatti + 4 cocktail). Cocktail alla carta € 12

Per info e prenotazioni: tel. +39 055 2476956

rienze 🕏 Gurdulù, Via delle Caldaie 12r-14r, Firenze

Dalle ore 20:00 "Spirito Classico"

Un percorso tra i classici intramontabili della cucina italiana interpretati con un tocco di spirito dallo Chef Gabriele Andreoni e abbinati ai cocktail della Barlady Cristina Bini.

Evento a pagamento – Costo \mathfrak{C} 55,00 + \mathfrak{C} 25,00 Cocktail Pairing, Per info e prenotazioni:

+39 347 5825425 - info@gurdulu.com

GIOVEDÌ 9 MAGGIO 2019

..... MAIN EVENTS

World Class Diageo presenta:

Locale, Via delle Seggiole 12r, Firenze Ore 15:00 - 17:00 "World Class meets The Clumsies" Masterclass con Vasilis Kyritsis, Co-Owner The Clumsies. Atene - 7' World's 50 Best Bars 2018

Evento gratuito su prenotazione, max 30 persone

Dalle ore 22:00 World Class Night con Vasilis Kyritsis Evento a pagamento - Per info e prenotazioni: info@localefirenze it

Plantation Rum presenta:

Santarosa Bistrot, Lungarno Santarosa, Firenze Dalle ore 21:00 "Tiki Garden Party" Serata con live music e special Tiki Drinks by **Plantation** Rum e Santarosa Bistrot

Evento a pagamento - Per info: +39 055 2309057

OTHER EVENTS

Palazzo San Niccolò, Via di S. Niccolò 79, Firenze Ore 18:00 "I Bauli di Caterina. Piccola storia alcolica di una Regina". Luisanna Messeri, scrittrice & cuoca pop della TV, conversa su Caterina de' Medici in occasione dei cinquecento anni dalla nascita.

Evento gratuito. Per info e prenotazioni: tel. +39 055 244509 - info@palazzosanniccolo.it

Dalle ore 19:30 Aperitivo by Cultural Salon Firenze in collaborazione con Terra Rossa e I Gelati del Bondi. -Presentazione della linea "Negroni Cocktail Jewels" e delle opere dell'artista e designer Marina Calamai. Collezione visitabile presso lo spazio multisensoriale Marina Calamai Ontheroad, Via Santo Spirito 22r, Firenze

- www.marinacalamai.com

Evento a pagamento - Per info e prenotazioni: tel. +39 055 244509 - info@palazzosanniccolo.it

Cocktail Walk

Ore 18:00 -20:00

Tour dei Cocktail Bar FCW19 in collaborazione con Le Baccanti. Una full immersion alla scoperta dei segreti della mixology nel cuore di Firenze.

Evento a pagamento su prenotazione, max 10 persone -Costo € 45 (compreso 1 assaggio di cocktail) - Cocktail al banco a pagamento.

Tour in italiano, inglese, francese e spagnolo. Per info e prenotazioni: https://bit.ly/2DfJG8P

Regina Bistecca, Via Ricasoli 14r, Firenze

Dalle ore 19:30 "Il Conte Negroni incontra la Regina Bistecca". Le due leggende del bere e mangiare fiorentino si danno appuntamento da Regina Bistecca. La nobile miscela declinata con ingredienti classici e 100% toscani per una cena a tutto Negroni&Bistecca.

Evento a pagamento, gradita la prenotazione Costo € 60 (minimo 2 persone). Info e prenotazioni: 055 2693772 - mangio@reginabistecca.com

Gurdulù, Via delle Caldaie 12r-14r, Firenze

Dalle ore 20:00 "Spirito Classico"

Un percorso tra i classici intramontabili della cucina italiana interpretati con un tocco di spirito dallo Chef Gabriele Andreoni e abbinati ai cocktail della Barlady Cristina Bini

Evento a pagamento - Costo € 55,00 + € 25,00 Cocktail Pairing. Per info e prenotazioni:

+39 347 5825425 - info@gurdulu.com

..... MAIN EVENTS

Fratelli Branca Distillerie presenta:

Selmond Villa San Michele, Via Doccia 4, Fiesole, FI Ore 12:00 – 13:30 "Drink your habitat".

Caterina Cardia, esperta di flora erbacea guida l'attività di Foraging alla scoperta e raccolta di erbe e fiori spontanei del territorio

Ore 13:30 Light lunch

Ore 14:30- 16:00 Masterclass con Erica Rossi, Barlady with natural Spirits e Bledar Ndoci, Bar Owner Idyllium Pienza - Evento gratuito su prenotazione, max 20 persone. Ore 18:30-23:00 Night Shift con Robert Pavel, Ambassador F.lli Branca Distillerie, Erica Rossi e Bledar Ndoci.

Evento a pagamento – Per info e prenotazioni: +39 344 2786780 - robert.pavel@branca.it

Martini Riserva Speciale presenta:

AC Hotel Firenze by Marriott, Via L. Bausi 5, Firenze Ore 14:30-16:00 "Bitter is Better. How to make bitter choices. Masterclass con Roberta Mariani, Martini Global Ambassador e Nicola Piazza, Brand Ambassador Martini Italia. - Evento gratuito su prenotazione, max 30 persone Per info e prenotazioni: +39 055 312011 - +39 349 5862100 ristorante.acfirenze@achotels.com

Ginarte presenta:

Plaza Hotel Lucchesi,

Lungarno della Zecca Vecchia 38, FI

Ore 16:30 – 18:00 "La versatilità di Ginarte". Masterclass con Filippo Sisti, Bar Owner Talea, Milano.

Evento gratuito su prenotazione, max 25 persone.

Dalle ore 19:30 "Then Spirit of Art". Night Shift con

Filippo Sisti, Bar Owner Talea, Milano

Evento a pagamento - Per info e prenotazioni: empireo@toflorence.it

OTHER EVENTS

I.P.S.S.E.O.A. "Bernardo Buontalenti".

Via di San Bartolo a Cintoia 19/a, Firenze

Ore 12:30-14:10 "La Miscelazione Futurista: Polibibite, la risposta italiana ai cocktail degli anni Trenta" Seminario a cura di Fulvio Piccinino, Amministratore di Saperebere.com, esperto e scrittore di liquoristica italiana - Evento riservato agli studenti delle classi 5° Sala e Vendita dell' I.P.S.S.E.O.A. "Aurelio Saffi" di Firenze.

♣ Grand Hotel Cavour, Via del Proconsolo 3, Firenze Ore 16:00 – 17:00 Fulvio Piccinino, Amministratore di Saperebere.com, esperto e scrittore di liquoristica italiana presenta il libro "Amari e Bitter. Storia e produzione dagli speziali ai bartender", ed. Graphot

Evento gratuito su prenotazione, max 35 persone. Prenotazioni: Sabrina Galloni +39 348 8568651

Arcaffé Concerto Paszcowski, P.zza della Repubblica 35r, FI Ore 17:00 "I Negroni Cocktail di Amedeo Gandiglio". Paolo Ponzo, barman fiorentino e storico del bartending presenta la sua riscoperta di "Cocktails Portofolio", ricettario italiano del 1947 di Amedeo Gandiglio illustrato dall'industrial designer Ettore Sottssas jr. Evento a ingresso libero - Per info: +39 366 3806476 - eventi@gilli.it

Tour dei Caffè Storici di Firenze

Ore 17:00 -18:30 Il tour alla scoperta dei Caffè Storici fiorentini in collaborazione con Ful Magazine e Ricomincio da Firenze termina al Caffè Gilli 1733 con un racconto di Luca Picchi, bartender ed autore del libro "Negroni Cocktail, una leggenda italiana" ed. Giunti (disponibili copie firmate dall'autore) ed un assaggio di Cocktail Negroni. Tour in lingua italiana - Evento a pagamento su prenotazione, max 20 persone - Costo ε 40 - Costo del cocktail (facoltativo) ε 10. Info e pren: https://bit.ly/2UA48KU

Antica Tintoria Lungarno, Lungarno delle Grazie 14/16, Firenze Ore 19:00-22:00 - "Organic Way, a drink together. Un cocktail tra colori e stile" Evento su invito.

Gurdulù, Via delle Caldaie 12r-14r, Firenze

Dalle ore 20:00 **"Spirito Classico"** Un percorso tra i classici intramontabili della cucina italiana interpretati con un tocco di spirito dallo Chef **Gabriele Andreoni** e abbinati ai cocktail della Barlady **Cristina Bini**. Evento a pagamento − Costo € 55,00 + € 25,00 Cocktail Pairing. Per info e prenotazioni: +39 347 5825425 − info@gurdulu.com

NEGRONI CENTENARY SPECIAL EVENT

Salone del Brunelleschi, Palagio di Parte Guelfa, Piazzetta di Parte Guelfa, Firenze

Ore 10:00 "The Century of NEGRONI. Storia, protagonisti ed evoluzione del cocktail italiano più amato nel mondo". Tavola Rotonda patrocinata dal Comune di Firenze in occasione delle celebrazioni del Centenario del cocktail Negroni.

Luca Picchi, Bartender ed Autore del libro "Negroni Cocktail, una leggenda italiana" ed. Giunti

Fulvio Piccinino, Amministratore di Saperebere.com, esperto e scrittore di liquoristica italiana

Alessandro Pitanti, Campari Academy Brand Ambassador

Roberta Mariani, Martini Global Ambassador

Mauro Mahioub, The King of Negroni, Monaco di Baviera Salvatore Calabrese "The Maestro", Londra

Peter Dorelli. Educational Officer and National Ambassador UK Bartenders Guild, Londra

Anistatia Miller e Jared Brown, Award-winning drinks historians,

David Wondrich, Drinks historian e Autore di Imbibe e Punch, NY

Federico Ouaranta, Conduttore Radiofonico e Televisivo

Evento a numero chiuso, max 120 persone. Prenotazione obbligatoria. Per info e prenotazioni: eventi@florencecocktailweek it

..... MAIN EVENTS

Michter's presenta:

Rasputin, Somewhere in Florence, Firenze Ore 14:30 - 16:00 "Michter's its all about the whiskey" Masterclass con Soren Krogh, Michter's Senior Advisor Evento gratuito su prenotazione, max 35 persone Per info e prenotazioni: daniele.cancellara@gmail.com

Campari presenta:

Irene Firenze, Hotel Savov, P.zza della Repubblica 7, FI Dalle ore 18:30 "The Maestro Salvatore Calabrese celebra i 100 anni del Negroni al Savoy". Night Shift con Salvatore Calabrese "The Maestro".

Evento a pagamento. Per info e prenotazioni: 055 2735891 - concierge.savoy@roccofortehotels.com

OTHER EVENTS

Sala dei Gigli, Palagio di Parte Guelfa,

Piazzetta di Parte Guelfa, Firenze

Ore 16:00 Presentazione di "Spirito&Spirits. Religioni e Lifestyles" di Emanuela C. Del Re e Simona Scotti (a cura di), Aracne Editrice, Roma, 2019. Il volume raccoglie i materiali del convegno omonimo organizzato da AIS -Sezione di Sociologia della Religione in collaborazione con Florence Cocktail Week 2018.

Emanuela C. Del Re, Coordinatrice nazionale Sezione di Sociologia della Religione-AIS, Vice Ministra agli Affari Esteri e alla Cooperazione Internazionale

Simona Scotti, Segretaria nazionale Sezione di Sociologa della Religione -AIS

Andrea Spini, Sociologo, Università di Firenze Arnaldo Nesti. Direttore scientifico CISReCo

Stefano Tesi, Giornalista specializzato in in reportage di viaggio, costume e enogastronomia

Paola Mencarelli, Organizzatrice Florence Cocktail Week Federico S. Bellanca, Giornalista enogastronomico freelance Fulvio Piccinino, Amministratore di Saperebere.com, esperto e scrittore di liquoristica italiana, e con la partecipazione di Bledar Ndoci, Bar Owner Idyllium Cocktail Bar-Pienza Evento a ingresso libero.

Gurdulù, Via delle Caldaie 12r-14r, Firenze

Dalle ore 20:00 "Spirito Classico". Un percorso tra i classici intramontabili della cucina italiana interpretati con un tocco di spirito dallo Chef Gabriele Andreoni e abbinati ai cocktail della Barlady Cristina Bini. Evento a pagamento - Costo € 55,00 + € 25,00 Cocktail Pairing. Per info e prenotazioni: +39 347 5825425 - info@gurdulu.com

DOMENICA 12 MAGGIO 2019

SPECIAL EVENTS

Fabbricato Viaggiatori, Piazza della Stazione 50, Firenze

Ore 12:00 -18:00

RiEsco a Bere Italiano Salotto dei Liquori, Amari e Distillati Italiani

In collaborazione con Quisibeve

Supporto logistico Galateo Ricevimenti.

Ingresso libero previa registrazione all'ingresso.

Per info: Quisibeve - Mauro Picchi +39 392 0542334 - Federico Bocciardi +39 333 6150449 - info@quisibeve.com

Ore 14:30 - 18:00

Contest Giovane Talento FCW19 Contest Finale Tuscany Cocktail Week TCW19

In giuria:

Flavio Angiolillo, Bar Owner Mag Cafè, 1930 Cocktail Bar, Backdoor43, Barba, Iter
Federico De Cesare Viola, Brand Ambassador e Direttore Editoriale Food&Wine Italia
Babis Kaidalidis, Organizzatore Athens Bar Show
David Wondrich, Drinks historian e Autore di Imbibe e Punch, NY
Presenta Federico Quaranta, Conduttore Radiofonico e Televisivo

Saranno eletti il Giovante Talento FCW19 ed il Cocktail TCW19

Ore 18:00

FCW Ceremony Awards

Le aziende sponsor premiano i bartender ed i cocktail bar vincitori nelle varie categorie *Presenta* Federico Quaranta, Conduttore Radiofonico e Televisivo Ingresso libero - Per info: eventi@florencecocktailweek.it

MAIN EVENTS

Michter's presenta:

Four Seasons Hotel Firenze, Borgo Pinti 99, Firenze

Ore 20:00 - 24:00

Night Shift con Pippa Guy, Senior Bartender, The America Bar at The Savoy – 2' World's 50 Best Bars 2018

Evento a pagamento - Per info e prenotazioni: tel. +39 055 2626450 atriumbar@fourseasons.com

GUEST BARTENDERS & SPEAKERS

DUEMILADICIANNOVE



Federico Pasian Head Bartender Quaglino's, London



Guglielmo Miriello Bar Manager Ceresio 7, Milano



Federico Volpe Bar Manager Dry, Milano



Sossio del Prete Bartender Octavius Bar at The Stage Milano, Milano



Yuri Gelmini Co-Owner Surfer's Den, Milano



Ivan Patruno
Bar Manager Bulk Mixology
Food Bar di G. Morelli,
Milano



Luca Marcellin Owner Cocktail & Conversation, Milano



Mattia Pastori Owner and Founder Non Solo Cocktail, Milano



Patrick Greco Bar Manager Bulgari Bar, Milano



Teo Rizzolo Head Mixologist Mandarin Oriental, Milano



Flavio Angiolillo Bar Owner Mag Cafe, 1930 Cocktail Bar, Backdoor43, Barba, Iter, Milano



Marco Russo Co-Owner Mag Café, 1930 Cocktail Bar, Backdoor43, Barba, Iter, Milano



Camilla Bosatelli Barlady 1930 Cocktail Bar, Milano



Paolo Sanna Bar Manager Banana Republic, Roma



Antonio Naranjo Co-Owner and Founder Dr. Stravinsky, Barcelona



Francesco Pirineo Brand Ambassador Plantation Italia



Vasilis Kyritsis Co-Owner The Clumsies, Atene



Luisanna Messeri Scrittrice e cuoca pop della TV



Bledar Ndoci Bar Owner Idyllium, Pienza



Erica Rossi Barlady with natural Spirits



Caterina Cardia Esperta di flora erbacea



Filippo Sisti Bar Owner Talea, Milano



Roberta Mariani Martini Global Ambassador



Nicola Piazza Brand Ambassador Martini Italia



Paolo Ponzo Barman e storico del bartending



Luca Picchi Bartender, Autore del libro "Negroni Cocktail, una leggenda italiana"



Fulvio Piccinino Amm. di Saperebere.com, esperto e scrittore di liquoristica italiana



Mauro Mahjoub The King of Negroni, Monaco di Baviera



Alessandro Pitanti Campari Academy Brand Ambassador



Anistatia Miller and Jared Brown Award-winning drinks historians, London



David Wondrich Drink historian e Autore di Punch e Imbibe, New York



Salvatore Calabrese The Maestro, London



Peter Dorelli Educational Officer and National Ambassador UK Bartenders Guild, London



Pippa Guy Senior Bartender, American Bar at The Savoy, London



Søren Krogh Sørensen Michter's Senior Advisor



Federico Quaranta Presentatore Radiofonico e Televisivo



Federico De Cesare Viola Brand Ambassador e Direttore Editoriale Food&Wine Italia



Babis Kaidalidis Organizzatore Athens Bar Show



SUNDAY 5 MAY 2019

OPENING EVENT

Locale, Via delle Seggiole 12r, Florence

7:30 pm - 1:00 am "Peter and Camillo back in Florence"

Matteo di Ienno Head Bartender of Locale Firenze and Federico Pasian Head Bartender of Quaglino's, London will open FCW with a cocktail list dedicated to the Centenary of Negroni, accompanying the dishes prepared by Gianluca Renzi.

In collaboration with Beneforti's.

Event subject to admission fee with reservation in advance - Fee € 100 (3 dishes + 3 cocktails)

À la carte cocktails € 20

For info and reservations: info@localefirenze.it

MONDAY 6 MAY 2019

..... MAIN EVENTS

Martini Riserva Speciale presents:

OOO The Student Hotel, V.le S.Lavagnini, 70r, Florence 6:00 pm - 12:00 am "Bar Milano"

Florence Cocktail Week hosts 12 bartenders from the best cocktail bars in Milan - In collaboration with Bartender it

Guglielmo Miriello, Bar Manager Ceresio 7 Camilla Bosatelli, Barlady 1930 Cocktail Bar Marco Russo, Co-Owner Mag Cafè, 1930 Cocktail Bar, Backdoor43, Barba, Iter

Federico Volpe, Bar Manager Dry Sossio Del Prete, Bartender Octavius Bar at The Stage Milano Yuri Gelmini, Co-Owner Surfer's Den

Ivan Patruno, Bar Manager Bulk Mixology Food Bar Luca Marcellin, Owner drinc. Cocktail & Conversation Mattia Pastori, Owner and Founder Non Solo Cocktail Patrick Greco, Bar Manager Bulgari Bar Teo Rizzolo, Head Mixologist Mandarin Bar & Bistrot Event subject to admission fee – For info and reservations: (+39) 055,460670 - info@ooo.it

Marchesi Frescobaldi presents:

Hotel Kraft, Via Solferino 2, Florence 6:00 pm - 8:00 pm "Leonia Pomino Brut reveals Florence's elegant terraces. A tour of 4 aperitivosto discover the city from above."

Event subject to admission fee - Fee € 20 For info and reservations: event@frescobaldi.it

OTHER EVENTS

Inferno, Via Ghibellina 80r, Florence

2:30 pm - 5:30 pm "Dear Count Negroni... When telling a story can be differently interesting." A workshop for people with disabilities, curated by Valentina Lippi. Free admission (open to all auditors)

Caffé Concerto Paszkowski.

Piazza della Repubblica 35r, Florence

Ore 16:00 "Toscana da Bere" by Federico Bellanca and Marco Gemelli, ed. Il Forchettiere. Discover the cocktails bars, the places and the stories of mixology in Tuscany through the words of men and women who, with their passion, continue to keep tradition alive.

Free admission- For info:

tel. (+39) 366.3806476 - eventi@gilli.it

Gurdulù, Via delle Caldaie 12r-14r, Florence

Starting at 8:00 pm "Spirito Classico"

A dining experience to discover timeless Italian classics interpreted with a touch of creativity by Chef

Gabriele Andreoni, paired with the cocktails by Barlady Cristina Bini. Event subject to admission fee - Fee € 55,00 + € 25,00 for the Cocktail Pairing. For info and reservations: (+39) 347.5825425 - info@gurdulu.com

TUESDAY 7 MAY 2019

..... MAIN EVENTS

Molinari presents:

Rex, Via Fiesolana 25r, Florence
3:00 pm – 5:00 pm "Scotland Breeze"
Master class with Paolo Sanna, Bar Manager of Banana
Republic, Rome.
Free admission with reservation, max 30 persons

Starting at 10:00 pm **Night Shift** with **Paolo Sanna** Event subject to admission fee For info and reservations: virginiaducceschi@gmail.com

OTHER EVENTS

I.P.S.S.E.O.A. "Bernardo Buontalenti",

Via di San Bartolo a Cintoia 19/a, Florence 10:00 am -1:00 pm "Did you know that Negroni was a Count? The cocktail celebrates its 100 years." Workshop for the higher hospitality institutes of Florence, curated by Valentina Lippi, special guest Luca Picchi. Private event for grade 12-13 students, and professors.

♣ Locale, Via delle Seggiole 12r, Florence 3:00 pm −5:00 pm "Dr. Stravinsky, history and concept" Master class with Antonio Naranjo, Co-Owner and Founder of Dr. Stravinsky, Barcelona – 90' World's 50 Best Bars 2018

Free admission with reservation, max 30 persons 7:30 pm -11 pm **Night Shift** with **Antonio Naranjo** Event subject to admission fee – For info and reservations: info@localefirenze.it

♣ Cocktail Walk

6:00 pm - 8:00 pm Tour of the FCW19 Cocktail Bars, in collaboration with Le Baccanti. A full immersion to discover the secrets of mixology in the heart of Florence. Event subject to admission fee with reservation in advance, max 10 persons - Fee \in 45 (includes 1 cocktail tasting). Additional fee for cocktails at the bars. Tour in Italian, English, French, and Spanish. For info and reservations: https://bit.ly/2DfJG8P

♣ Gurdulù, Via delle Caldaie 12r-14r, Florence Starting at 8:00 pm "Spirito Classico"

A dining experience to discover timeless Italian classics interpreted with a touch of creativity by Chef Gabriele Andreoni, paired with the cocktails by Barlady Cristina Bini. Event subject to admission fee – Fee \mathfrak{E} 55,00 + \mathfrak{E} 25,00 for the Cocktail Pairing. For info and reservations: (+39) 347.5825425 – info@gurdulu.com

..... MAIN EVENTS

Plantation Rum presents:

Santarosa Bistrot, Lungarno Santarosa, Florence
 3:00 pm − 4:30 pm "Cheese pairing with Plantation
 Rum: an unprecedented encounter between rum and cheese". Master class with Francesco Pirineo, Brand
 Ambassador Plantation Italia

Free admission with reservation, max 25 persons For info and reservations: masterclass@ compagniadeicaraibi.com

OTHER EVENTS

La Ménagère, Via de' Ginori 8r, Florence

 $3:00~\rm pm-4:30~\rm pm$ "Distilling Terroir. Reinterpreting Tuscany through the art of distillation."

Seminar with Enrico Chioccioli Altadonna, Master Distiller of Winestillery. Free admission with reservation. For info and reservations: fcw@lamenagere.it

Tour of the Historic Cafes in Florence

5:00 pm - 6:30 pm

The tour to discover Florence's Historic Cafes, realized in collaboration with Ful Magazine and Ricomincio da Firenze. The tour ends at Caffè Gilli 1733, with a story by Luca Picchi, bartender and author of the book "Negroni Cocktail, una leggenda italiana," edited by Giunti, and a Negroni Cocktail tasting. Signed copies of the book will be available. Tour in Italian. Event subject to admission fee with reservation in advance, max 20 persons – Fee € 40 – Cocktail Fee (optional) € 10

For info and reservations: https://bit.ly/2UA4sKU

OOO The Student Hotel.

Viale Spartaco Lavagnini, 70r, Florence

6:00 pm - 12:00 am "Forte Cocktail Week goes to Florence". Florence Cocktail Week hosts a selection of bartenders of the cocktail bars taking part in the Forte Cocktail Week.

Manuel Sakay - Sakay Cocktail Ristobar, Camaiore Manuel Larini- Bagno Onda, Camaiore Omar Càceres - 67 Sky Lounge, Forte dei Marmi Niccolò Raffaelli - Caffè Sambo, Forte dei Marmi Maury Hunter - Anana Fusion Kitchen, Lido di Camaiore

Diego Frediani - Lungo Canale, Viareggio Daniele Poletti - Il Principino, Viareggio Paolo Musetti - Caffè Galliano, Viareggio

Event subject to admission fee – For info and reservations: (+39) 055.4606701 – info@ooo.it

Ristorante Essenziale, Piazza di Cestello 3r, Florence 7:30 pm & 9:30 pm (two shifts)

"Hops and Chefs, Malts and Bartenders" - A dinner with a 4-course tasting menu by chef Simone Cipriani, paired with 4 beer-based cocktails by Neri Fantechi. *In collaboration with* Jungle Juice Brewery.

Event subject to admission fee with reservation in advance – Fee € 65 (4 dishes + 4 cocktails)- À la carte cocktails € 12 For info and reservations:

tel. (+39) 055.2476956 - info@essenziale.me

Gurdulù, Via delle Caldaie 12r-14r, Florence

Starting at 8:00 pm "Spirito Classico"

A dining experience to discover timeless Italian classics interpreted with a touch of creativity by Chef **Gabriele Andreoni**, paired with the cocktails by Barlady **Cristina Bini**. Event subject to admission fee – Fee $\mathfrak E$ 55,00 + $\mathfrak E$

25,00 for the Cocktail Pairing. For info and reservations:

(+39) 347.5825425 – info@gurdulu.com

THURSDAY 9 MAY 2019

..... MAIN EVENTS

World Class Diageo presentS:

♠ Locale, Via delle Seggiole 12r, Florence 3:00 pm − 5:00 pm "World Class meets The Clumsies" Master class with Vasilis Kyritsis, Co-Owner of The Clumsies, Athens - 7' World's 50 Best Bars 2018 Free admission with reservation, max 30 persons

Starting at 10:00 pm

World Class Night with Vasilis Kyritsis

Event subject to admission fee – For info and reservations: info@localefirenze.it

Plantation Rum presenta:

♠ Santarosa Bistrot, Lungarno Santarosa, Florence Starting at 7:00 pm "Tiki Garden Party" Live music and special Tiki Drinks by Plantation Rum and Santarosa Bistro.

Event subject to admission fee – For info: (+39) 055 2309057

OTHER EVENTS

Palazzo San Niccolò, Via di S. Niccolò 79, Firenze 6:00 pm "Caterina's Chests. A short, alcoholic history of a Queen." Luisanna Messeri, writer & television pop chef, talks about Caterina de' Medici in occasion of the 500 years since her birth.

Free admission. For info and reservations: tel. (+39) 055.244509 – info@palazzosanniccolo.it

From 7:30 pm Aperitivo by Cultural Salon Firenze in collaboration with Terra Rossa and I Gelati del Bondi. Presentation of the "Negroni Cocktail Jewels" line and of the works by artist and designer Marina Calamai. The collection can be visited at the multisensory space Marina Calamai Ontheroadin Via Santo Spirito 22r, Florence - www.marinacalamai.com

Event subject to admission fee – For info and reservations: tel. (+39) 055.244509 – info@palazzosanniccolo.it

Cocktail Walk

6:00 pm - 8:00 pm Tour of the FCW19 Cocktail Bars, in collaboration with Le Baccanti. A full immersion to discover the secrets of mixology in the heart of Florence. Event subject to admission fee with reservation in advance, max 10 persons - Fee \in 45 (includes 1 cocktail tasting). Additional fee for cocktails at the bars. Tour in Italian, English, French, and Spanish. For info and reservations: https://bit.ly/2DfJG8P

Regina Bistecca, Via Ricasoli 14r, Florence

Dalle ore 19:30 "Il Conte Negroni incontra la Regina Bistecca". Le due leggende del bere e mangiare fiorentino si danno appuntamento da Regina Bistecca. La nobile miscela declinata con ingredienti classici e 100% toscani per una cena a tutto Negronic Bistecca.

Evento a pagamento, gradita la prenotazione Costo € 60 (minimo 2 persone). Info e prenotazioni: 055 2693772 - mangio@reginabistecca.com

♣ Gurdulù, Via delle Caldaie 12r-14r, Florence Starting at 8:00 pm "Spirito Classico"

A dining experience to discover timeless Italian classics interpreted with a touch of creativity by Chef Gabriele Andreoni, paired with the cocktails by Barlady Cristina Rini

Event subject to admission fee – Fee \in 55,00 + \in 25,00 for the Cocktail Pairing. For info and reservations: (+39) 347.5825425 – info@gurdulu.com

FRIDAY 10 MAY 2019

..... MAIN EVENTS

Fratelli Branca Distillerie presents:

♣ Belmond Villa San Michele, Via Doccia 4, Fiesole, FI 12:00 pm − 1:30 pm "Drink your habitat"

Caterina Cardia, expert in herbal flora, guides a Foraging activity aimed at discovering and collecting spontaneous herbs and flowers.

1:30 pm Light lunch

2:30 pm — 3:30 pm **Master class** with **Erica Rossi**, Barlady with natural Spirits and **Bledar Ndoci**, Bar Owner of Idyllium, Pienza.

Free admission with reservation, max 20 persons.

6:30 pm - 11:00 pm, **Night Shift** with **Robert Pavel**, Ambassador F.lli Branca Distillerie, **Erica Rossi** and **Bledar Ndoci.** Event subject to admission fee –For info and reservations: (+39) 344.2786780 – robert.pavel@branca.i

Martini Riserva Speciale presents:

AC Hotel Firenze by Marriott, Via L. Bausi 5, Florence 2:30 pm – 4:00 pm "Bitter is Better. How to make bitter choices". Master class withRoberta Mariani, Martini Global Ambassador and Nicola Piazza, Martini Italia Brand Ambassador. Free admission with reservation, max 30 persons - For info and reservations: +39 055 312011 - +39 349 5862100 - ristorante.acfirenze@achotels.com

Ginarte presents:

Plaza Hotel Lucchesi.

Lungarno della Zecca Vecchia 38, FI

4:30 pm - 6:00 pm "The versatility of Ginarte"

Master class with Filippo Sisti, Bar Owner of Talea, Milan Free admission with reservation, max 25 persons

From 7:30 pm "The Spirit of Art". Night Shift with

Filippo Sisti, Bar Owner of Talea, Milan

Event subject to admission fee – For info and reservations: empireo@toflorence.it

OTHER EVENTS

L.P.S.S.E.O.A. "Bernardo Buontalenti".

Via di San Bartolo a Cintoia 19/a, Florence

12:30 pm – 2:10 pm "Futuristic Mixology: Polibibite, the Italian response to cocktails from the 30s." Seminar curate by Fulvio Piccinino, Manager of Saperebere.com, expert and writer of Italian spirits.

Event reserved for grade-13 students of Front of House and Sales of the LPS SEO A "Aurelio Saffi" school in Florence

Grand Hotel Cavour, Via del Proconsolo 3, Florence 4:00 pm - 5:00 pm Fulvio Piccinino, Manager of Saperebere. com, expert and writer of Italian spirits presents the book "Amari e Bitter. Storia e produzione dagli speziali ai bartender", edited by Graphot.

Free admission with reservation, max 35 persons. For info and reservations:Sabrina Galloni – (+39) 348.8568651

♣ Caffé Concerto Paszcowski, P.zza della Repubblica 35r, FI 5:00 pm "Negroni Cocktails by Amedeo Gandiglio"

Paolo Ponzo, Florentine barman and bartending veteran presents his rediscovery of "Cocktail Portfolio", an Italian recipe book from 1947 by Amedeo Gandiglio, illustrated by the industrial designer Ettore Sottsass Jr. Free admission – For info: tel. (+39) 366.3806476 – eventi@gilli.it

Tour of the Historic Cafes in Florence

5:00 pm - 6:30 pm The tour to discover Florence's Historic Cafes, realized in collaboration with Ful Magazine and Ricomincio da Firenze. The tour ends at Caffè Gilli 1733, with a story by Luca Picchi, bartender and author of the book "Negroni Cocktail, una leggenda italiana," edited by Giunti, and a Negroni Cocktail tasting. Signed copies of the book will be available. Tour in Italian. Event subject to admission fee with reservation in advance, max 20 persons - Fee \in 40 - Cocktail Fee (optional) \in 10. Info and reservations: https://bit.ly/2UA4sKU

A cocktail between colours and style"

Event by invitation only.

♣ Gurdulù, Via delle Caldaie 12r-14r, Florence Starting at 8:00 pm "Spirito Classico"

A dining experience to discover timeless Italian classics interpreted with a touch of creativity by Chef Gabriele Andreoni, paired with the cocktails by Barlady Cristina Bini. Event subject to admission fee – Fee \in 55,00 + \in 25,00 for the Cocktail Pairing. For info and reservations: (+39) 347.5825425 – info@gurdulu.com

SATURDAY 11 MAY 2019

NEGRONI CENTENARY SPECIAL EVENT

Salone del Brunelleschi, Palagio di Parte Guelfa, Piazzetta di Parte Guelfa, Firenze

10:00 am "The Century of NEGRONI. History, protagonists and evolution of the world's favourite Italian cocktail." Round Table organized with the support of the City of Florence in occasion of the celebrations for the 100 years of the Negroni cocktail.

Speaker:

Luca Picchi, Bartender and Author of the book "Negroni Cocktail, an Italian legend," ed. Giunti

Fulvio Piccinino, Administrator of Saperebere.com, expert and writer of Italian spirits

Alessandro Pitanti, Campari Academy Brand Ambassador

Roberta Mariani, Martini Global Ambassador Mauro Mahjoub, The King of Negroni, Münich Salvatore Calabrese "The Maestro", London

Peter Dorelli, Educational Officer and National Ambassador UK Bartenders Guild, London

Anistatia Miller and Jared Brown, Award-winning drink historians, London

David Wondrich, Drink historian and Author of Imbibe and Punch, NY Moderating the event: Federico Quaranta, Radio and Television Host

Limited number of participants, max 120 persons. Reservations mandatory. For info and reservations: eventi@florencecocktailweek.it

..... MAIN EVENTS

Michter's presents:

Rasputin, Somewhere in Florence, Florence 2:30 pm - 4:00 pm "Michter's is all about the whiskey". Master class with Soren Krogh, Michter's Senior Advisor. Free admission with reservation, max 35 persons. For info and reservations: daniele.cancellara@gmail.com

Campari presents:

♣ Irene Firenze, Hotel Savoy, P.zza della Repubblica 7, FI Starting at 6:30 pm "The Maestro Salvatore Calabrese celebrates 100 years of Negroni at the Savoy." Night Shift with Salvatore Calabrese "The Maestro".

Event subject to admission fee. For info and reservations: (+39) 055.2735891 – concierge.savoy@roccofortehotels.com

OTHER EVENTS

🗫 Sala dei Gigli, Palagio di Parte Guelfa,

Piazzetta di Parte Guelfa, Florence

4:00 pm Presentation of "Spirito&Spirits. Religioni e Lifestyles" byEmanuela C. Del Re and Simona Scotti (curated by), Aracne Editrice, Rome, 2019. The volume collects the materials of the meeting of the same name organized by AIS - Section of Sociology of Religion in collaboration with Florence Cocktail Week 2018.

Speakers:

Emanuela C. Del Re, National Coordinator of the Section of Sociology of Religion - AIS, Vice-Minister of Foreign Affairs and of International Cooperation

Simona Scotti, National Secretary of the Section of Sociology of Religion - AIS

Andrea Spini, Sociologist, University of Florence Arnaldo Nesti, Scientific Director of CISReCo Stefano Tesi, Travel, lifestyle, food and beverage professional writer Paola Mencarelli, Organizer of Florence Cocktail Week Federico S. Bellanca, Freelance Wine and Food Journalist Fulvio Piccinino, Administrator of Saperebere.com, expert and writer of Italian spirits

with the participation of **Bledar Ndoci**, Bar Owner of Idyllium Cocktail Bar, Pienza. Free admission

Gurdulù, Via delle Caldaie 12r-14r, Florence

Starting at 8:00 pm "Spirito Classico". A dining experience to discover timeless Italian classics interpreted with a touch of creativity by Chef Gabriele Andreoni, paired with the cocktails by Barlady Cristina Bini. Event subject to admission fee − Fee € 55,00 + € 25,00 for the Cocktail Pairing. For info and reservations: (+39) 347.5825425 − info@gurdulu.com

SUNDAY 12 MAY 2019

SPECIAL EVENTS

Fabbricato Viaggiatori, Piazza della Stazione 50, Florence

12:00 pm -6:00 pm

RiEsco a Bere Italiano Fair for Italian Liquors, Bitters and Spirits

In collaboration with Quisibeve.

Logistics support by Galateo Ricevimenti.

Free admission prior registration upon entry

For info: Quisibeve - Mauro Picchi (+39) 392.0542334 - Federico Bocciardi (+39) 333.6150449 - eventi@shakerclub.it

2:30 pm - 6:00 pm

FCW19 Young Talent Contest Tuscany Cocktail Week Final Contest

Members of the jury

Flavio Angiolillo Co-Owner Mag Cafè, 1930 Bar, Backdoor43, Barba, Iter,

Babis Kaidalidis organizer of the Athens Bar Show,

David Wondrich New York bar historian and writer,
and journalist Federico De Cesare ViolaBrand Ambassador and Editorial Director for Food&Wine Italia).

Moderating the event: Federico Quaranta, Radio and Television Host.

Election of the TCW 2019 Cocktail and the FCW 19 Young Talent.

6:00 pm

FCW Ceremony Awards.

Sponsors will award the winning bartenders and cocktails for the different categories.

Presented by Federico Quaranta, Radio and Television Host.

Free entry - For info: eventi@florencecocktailweek.it

MAIN EVENTS

Michter's presents:

Four Seasons Hotel Firenze, Borgo Pinti 99, Florence

Ore 20:00 - 24:00

Night Shift con Pippa Guy, Senior Bartender, The America Bar at The Savoy – 2' World's 50 Best Bars 2018 Event subject to admission fee – For info and reservations: tel. (+39) 055.2626450 – atriumbar@fourseasons.com



Nelle prossime pagine vi presentiamo i **Bartender dei 30 Cocktail Bar** con i loro rispettivi **Signature Cocktail**, quest'anno dedicati al **Negroni**, di cui si celebra il Centenario a Firenze.

Novità 2019 🗫

Marco Lombardi, critico cinematografico ed enogastronomico (*Gambero Rosso, Messaggero, MyMovies*) racconta i Bartender di Florence Cocktail Week 2019 associandoli attraverso la Cinegustologia (*www.cinegustologia.it*) al loro attore/attrice/regista/film preferito, per poi "trasformarli" in cocktail!



1. Bitter Bar

Via di Mezzo 28r - Firenze | Chiuso la domenica | 21.00 - 02.00

Cristian Guitti

CAFFEINICO

Cooper, da sfigato che era diventa un genio dell'alta finanza, e pure dongiovanni, grazie a un farmaco che poi scopre essere droga. Succede in LIMITLESS, del 2011, ma Cristian ha trovato una sostanza alternativa: nel suo COLD BREW ADDICT è il caffè appena arrotondato dall'olio di arancia – a stimolare la mente. Se Eddie è freddamente inumano, il suo cocktail (da servire ghiacciato) è... inumanamente huno!

Marco Lombardi, Cinegustologia





"Brancamente me ne infischio"

Ingredienti:

- 3 cl Carpano Antica Formula Vermouth
- 2 cl Fernet Branca Amaro
- 3 cl Templeton Rye Whiskey
- 1 Drop Brancamenta

Tecnica: Mixing Glass Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Ogni anno per FCW i bartender impazziscono per creare il cocktail più complesso possibile. Io quest'anno... Brancamente me ne infischio! No, non vuol dire prendere sottogamba la manifestazione, ma al contrario elogiare la semplicità, con un cocktail non complesso e ripetibile da tutti.

Costo € 14,00

2. Cafè 19.26

Via Giovan Battista Niccolini 30r - Firenze | Chiuso la domenica | Lun/Merc 07-24; Giov/Sab 07-01

Simone Zangirolami

AMARO

Coraggioso, si; elegante, pure; affascinante, anche. Ma soprattutto solo, maledettamente solo, e quindi triste, irrimediabilmente triste: ecco il ritratto del CAVALIERE OSCURO, cioè del Batman di Christopher Nolan, interpretato da Christian Bale e da Simone nel suo PUNCH DI VILLA WAYNE, dove la dolcezza del rum viene sovrastata dall'amarezza dell'assenzio e pure di un noto amaro, con la menta che cerca - disperata - di dare un po' di freschezza vitale

> Marco Lombardi, Cinegustologia





"Faites Vos Jeux"

Ingredienti:

- 3 cl Campari Bitter
- 3 cl Plantation Rum 3 Stars
- 3 cl "Falvermouth" (Falernum a base Martini Riserva

Speciale Rubino Vermouth)

10 Dash Bitter alle Mandorle Homemade

Spuma agli Agrumi q.b

Tecnica: Throwing Bicchiere: Coppa Asti

BARTENDER'S SIGNATURE

Un drink irresistibile già a distanza, grazie all'esplosione dei suoi profumi agrumati e delle note amaricanti di mandorla amara e speziata e al suo colore intenso e brillante rosso rubino con sfumature rosate della spuma agli agrumi. Il Cafè 19.26 ha fatto il suo gioco reinterpretando un classico intramontabile, adesso...faites vos jeux!

Costo € 9,00

3. Ditta Artigianale Oltrarno

Via dello Sprone 3/5r - Firenze | Sempre Aperto | 17.00 - 24.00

Ginevra Gabbrielli e Simone Zaccheddu

DOLCEAMARI

"La medicina è amara ma, tu già lo sai che la berrà!". Edoardo Bennato cantava così perché sapeva che prima o poi Ginevra e Simone avrebbero creato IL BICCHIERE DEI BALOCCHI, un Old Fashioned che è affumicato e amaro per colpa di whisky e angostura, ma è corredato da un lecca lecca al mandarino che lo fa sembrare dolce. Il "pusher" è la fatina, ma... ops, lei è Simonel E Roberto Benigni, cioè Pinocchio, è Ginevra! Non è che nel fumo c'era "altro"?

Marco Lombardi Cinegustologia





"Il Mondo dal Conte"

Ingredienti:

- 3 cl Peter in Florence London Dry Gin
- 3 cl Campari Bitter
- 3 cl Carpano Antica Formula Vermouth
- 1 cl Sciroppo d'Acero Fabbri
- 2 Dash Tabasco
- 1 g Tè Marrakech Mint
- 1 g Tè Bancha

1,5 g Tè English Breakfast Lemon Peel e Fiore di Iris

Tecnica: Dry Shake Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Il Negroni è come Firenze, un elogio alla capacità di abbracciare nuove culture ed arricchirsi prendendo qualcosa da ogni luogo nel mondo senza mai perdere la propria identità. Noi abbiamo provato a riprodurre questo incontro di culture nel bicchiere.

Costo € 8,00

4. Gilli 1733

Via Roma 1r - Firenze | Sempre Aperto | 07.30 - 01.00

Luca Picchi

SALMASTRO

Diego Abatantuono è in piedi. Concentrato, con le ginocchia leggermente piegate. Respira il mare che sta intorno a lui sull'isola greca di SYRNA, che è anche il nome del cocktail di Luca a base di gin, rum scuro, ouzo e bergamotto, fresco e salmastro come la commedia all'italiana e come il premio Oscar del 1992, MEDITERRANEO. Sta aspettando il calcio di rigore, lo vuole parare, ma... attenzione, dietro il portiere c'è un aereo! O... uno spremiagrumi?

> Marco Lombardi, Cinegustologia





"Hippy Negroni"

Ingredienti:

3 cl Casta

3 cl Etna Bitter

2 cl Carpano Antica Formula Vermouth

1 Bsp Cointreau

2 Dash Bitter

Spray Ginger Spirit

Tecnica: Stir

Bicchiere: Coppetta da Cocktail

BARTENDER'S SIGNATURE

Un Negroni ispirato esteticamente al movimento hippie ma quando lo bevi... Italian tradition! Una cantina, le mandorle, gli agrumi, le spezie e un vago tocco di oriente.

Costo € 10,00

5. Gurdulù

Via delle Caldaie 14r - Firenze | Chiuso il lunedì | 19.00 - 24.00

Cristina Bini

ALCOLICA

Bionda e (mixologicamente) armata come Monica Vitti ne LA RAGAZZA CON LA PISTOLA, film del 1968 diretto da Mario Monicelli, Cristina decide di sparare alcool, più che proiettili, oppure bicchieri come fossero proiettili: il suo MACALUSO (che nel film disonora la sua Monica) è un after dinner profumato a base di Marsala secco con note cognac, amaro e bitter alla liquirizia. Alcolicissimo, come la passione bruciante che genera il bisogno di vendetta.

Marco Lombardi, Cinegustologia





"DownTown"

Ingredienti:

4 cl Plantation Rum 3 Stars

2 cl Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth

1,5 cl Mosto Cotto

1 noce di Ortica disidratata

Splash Soda Water

Tecnica: Stir

Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Il Conte Negroni nella sua vita ha gestito una scuola di scherma a New York. Ho voluto ricreare quel periodo unendo la tradizione contadina Toscana del vino e del bosco rappresentati dal mosto cotto e dall'ortica con ingredienti internazionali per un melting pot culturale in stile USA.

Costo € 12,00

6. La Ménagère

Via de' Ginori 8r - Firenze | Sempre Aperto | 07.30 - 01.30

Luca Manni

MARTELLANTE

Per favore, fate innamorare Luca di una ragazza che viene minacciata da una banda di criminali perché lui, pur di proteggerla, userà il martello non per spargere sangue, bensì – al massimo – per spezzare il ghiaccio da mettere dentro al suo CHEVELLE, che è anche la Chevrolet usata da Ryan Gosling in DRIVE (2011): un cocktail – a base di gin e vermouth – morbido come il personaggio, ma con un alcool che all'improvviso (rabbioso) ti

Marco Lombardi, Cinegustologia





"Un Casto Negroni"

Ingredienti:

- 5 cl Casta
- 4 cl Luxardo Bitter Bianco
- 3 cl Vino "forte" al Cardamomo, Vaniglia e Pepe Homemade
- 2 cl Cordiale al Frutto della Passione Homemade

Bitter Peperoncino e Frutti Rossi Homemade

Foglia di Shiso all'essenza di Legno di Cedro

Tecnica: Stir and Strain Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Un Negroni "casto", nel senso di pulito, puro, libero da pregiudizi e dogmi e come tale adatto a tutti, grazie all'utilizzo di Casta: pura, miscelabile e diretta. Le sue note alcoliche si uniscono col bitter bianco ed il vino rinforzato e con una punta esotica di cordiale al frutto della passione. Il tutto racchiuso dalle note piccanti del bitter e guarnito con foglia di shiso all'aroma di legno di cedro, richiamo, in chiave moderna, alla foglia di fico da sempre usata per coprire la nudità. Costo € 8,00

7. Locale

Via delle Seggiole 12r - Firenze | Sempre Aperto | 19.30 - 02.00

Matteo Di Ienno e Andrea Fiore

STUPEFACENTI

Si, lo sono, e senza bisogno di droghe, perché intensamente allucinogeno è il loro BLUE GLASS a base di tequila bianco, pompelmo chiarificato, vapore di cannabis (legale) e cialda di isomalto blu (è un tipo di zucchero meno zucchero dello zucchero.)

Loro vanno pure di maschera antiga e imbuto e beuta, perché Matteo Andrea si sentono Walter e Jesse

> Marco Lombardi Cinegustologia





"Negroni Timido"

Ingredienti:

- 3 cl Tanqueray No.Ten Gin
- 3 cl Belsazar White Vermouth
- 3 cl Luxardo Bitter

Fiori Ibisco qb

Tecnica: Stir - Estrazione in negativo Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Partiamo da una base di Negroni bianco, ma... ops! il cliente il suo drink lo vuole rosso! Niente paura, infusione a freddo di ibisco ed eccolo arrossire fino al colore del classico cocktail, proprio come se fosse timido!

Costo € 20,00

8. LoveCraft

Borgo S. Frediano 24r - Firenze | Sempre Aperto | 18.00 - 02.00

Manuel Petretto

SPEZIATO

Chi lo sa se il Clint Eastwood di Sergio Leone, quel pistolero un po' serio/un po' cialtrone che nei suoi spaghetti-western ricorda gli antieroi della commedia all'italiana, nasconde sotto il cappello, o dentro al sigaro, o sotto il poncho, una quantità industriale di spezie... fatto sta che soprattutto il Biondo de IL BUONO, IL BRUTTO, IL CATTIVO (1966) è amabile e soprattutto speziato come il TUCO RAMI-REZ di Manuel, con bourbon e miele alla capazio.

> Marco Lombardi, Cinegustologia





"Old but Fashion"

Ingredienti:

3 cl Campari Bitter

4 cl Wild Turkey Bourbon

0,5 cl Sciroppo di 1757 Vermouth di Torino

2 Spray - Infusi alla Menta

Tecnica: Built

Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Il drink nasce dall'idea di trasformare il classico ed intramontabile Negroni con una costruzione stile Old Fashioned senza stravolgerne le sensazioni gustative. La parte dolce dello sciroppo di vermouth viene bilanciata dal Bitter Campari e, visto che siamo al LoveCraft, dal Whiskey! Una nota olfattiva viene aggiunta grazie ad uno spray al profumo di menta che dona maggiore freschezza. Ideale per un aperitivo alternativo. Costo € 9,00

9. Pint of View

Borgo Tegolaio 17r - Firenze | Sempre Aperto | 18.00-24.00; ven-sab 18.00-02.00

Lorenzo Pizzorno

EFFERVESCENTE!

Ace Ventura (e Lorenzo) sono Tiki nell'anima: proprio come quelle camice a fiori che rappresentano il loro modo di essere dolci, e freschi, e "vivaci". Il tutto è contenuto in SHIKA-KA, appunto un Tiki a base di rum speziato con sciroppo di tamarindo, liquore all'anice, lime e un vivace (cioè effervescente!) shrub di ananas. Se Ace è un "acchiappanimali", questo cocktail è un acchiappappassionatidicocktailbuonichelascianoil-

Marco Lombardi Cinegustologia





"La Cura per l'Imperatore"

Ingredienti:

- 4 cl Tanqueray Lovage
- 2 cl Kombucha Homemade
- 1 cl Estratto di Sedano
- 1,5 cl Campari Bitter infuso al Tea Yang Cho
- 1 cl Sciroppo di Zucchero

Tecnica: Shake and Fine Strain Bicchiere: Tazza da Tè Giapponese

BARTENDER'S SIGNATURE

Il Negroni, cocktail fiorentino per eccellenza, con un soffio di Corea. Più di 1600 anni fa, il medico coreano Kombu usò per la prima volta il té (cha) fermentato per curare l'imperatore giapponese. Dall'unione di questi due mondi nasce un Negroni che acquista una nota di acidità senza perdere il suo carattere. L'utilizzo del kombucha, del peperoncino "Tea Jang" e del sedano, sostituiscono la rotondità del vermouth donando freschezza ed esaltando l'aspetto di tonico. Per curare l'imperatore e anche i suoi sudditi! Costo $\mathfrak E$ 9,00

10. Rasputin

Somewhere in Florence | Sempre Aperto | 20.00 - 02.00

Daniele Cancellara

ELEGANTE

ASSASSINIO SULL'ORIENT EXPRESS (1974) è un capolavoro di logica investigativa condotto da un altro capolavoro (d'intelligenza, e di eleganza) che di nome fa Hercule Poirot. Ma in fondo un bartender che cos'è se non uno che trasforma in mestiere la propria elegante precisione "investigativa"? (di materie prime). Così succede nell'AULD ALLIANCE di Daniele: cognac, whisky, amaro e sciroppo di Dulcita, miscelati con l'occhio di una lanta d'ingrandimento.

Marco Lombardi, Cinegustologia





"A New Silk Road"

Ingredienti:

3,5 cl Mitcher's Original Sour Mash Whiskey 2,5 cl Etna Bitter 2,5 cl Campari Bitter 1 cl Sciroppo di Tè Nero Golden Yunnan Velluto di Fernet Branca Vaporizzazione di Màlà Tecnica: Stir and Strain

Bicchiere: Double Old Fashioned

BARTENDER'S SIGNATURE

Una nuova via della seta. Il nome di questo cocktail vuole evocare una rotta immaginaria che ci permetta di viaggiare iniziando dal Mediterraneo, attraversando l'Asia, il Pacifico, e arrivando infine nel Nuovo Mondo. E proprio questo viaggio immaginario ci permette di acquisire conoscenze da culture diverse, influenzando il nostro operato e rendendolo più completo. Costo $\in 18,00$

SELECTEDBARS

Cocktail Bar

01. Bitter Bar

Via di Mezzo, 28r - 50121 Firenze T. +39 340 5499258 | Chiuso la domenica www.bitterbarfirenze.it

02. Cafe 19.26

Via Giovan Battista Niccolini 30r - 50121 Firenze T. +39 055 2346296 | Chiuso la Domenica www.cafe1926firenze.com



Via dello Sprone, 3/5r - 50125 Firenze T. +39 055 0457163 | Sempre aperto www.dittaartigianale.it

04. Gilli 1733

Via Roma, 1r - 50123 Firenze T. +39 055 213896 | Sempre aperto www.gilli.it

05. Gurdulù

Via delle Caldaie, 14r - 50125 Firenze T. +39 055 282223 | Chiuso il lunedì www.gurdulu.com

06. La Ménagère

Via de' Ginori, 8r - 50123 Firenze T. +39 055 0750600 | Sempre aperto www.lamenagere.it

07 Locale

Via delle Seggiole, 12r - 50122 Firenze T. +39 055 9067188 | Sempre aperto www.localefirenze.it

08. Love Craft

Borgo S. Frediano 24r - 50124 Firenze T. +39 055 2692968 | Sempre Aperto

09. Pint of View

Borgo Tegolaio, 17r - 50125 Firenze T. +39 055 288944 | Sempre aperto www.pintofview.it

10. Rasputin

Somewhere in Florence T. +39 055 280399 | Sempre aperto





High Volume Bar

11. Dome

Via Il Prato 18r - 50123 Firenze T. +39 055 0464950 | Chiuso il Lunedì

12. Gesto

Borgo S. Frediano 27r - 50124 Firenze T. +39 055 241288 | Chiuso il Lunedì www.gestofailtuo.it/firenze

13. Inferno Via Ghibellina, 80r - 50122 Firenze T. +39 055 244975 | Sempre aperto www.ristoranteinferno.it

14. MAD Souls & Spirits

Borgo S. Frediano, 36r - 50124 Firenze T. +39 055 6271621 | Sempre aperto

15. Rex

Via Fiesolana 25r - 50122 Firenze T. +39 055 2480331 | Sempre Aperto www.rexfirenze.com

16. Santarosa Bistrot

Lungarno di Santarosa - 50142 Firenze T. +39 055 2309057 | Sempre Aperto

17. Viktoria Lounge Bar

Via Verdi, 28r - 50122 Firenze T. +39 055 3860323 | Sempre aperto www.loungebarviktoria.com

18. 000 - Student Hotel

Via Spartaco Lavagnini 70 - 50129 Firenze T. +39 055 4606701 | Sempre Aperto www.thestudenthotel.com/florence

SELECTEDBARS

Bar d'Hotel

- AC Lounge AC Hotel Firenze by Marriott
 Via Luciano Bausi 5 50144 Firenze
 T. +39 055 3120111 | Sempre Aperto
 marriott.com/hotels/travel/flrfi-ac-hotel-firenze
- 20. Atrium Bar Four Seasons Hotel Firenze
 Borgo Pinti, 99 50121 Firenze
 T. +39 055 2626470 | Sempre aperto
 www.fourseasons.com/florence
- Empireo Plaza Hotel Lucchesi
 Lungarno della Zecca Vecchia, 38, 50122 Firenze +39 055 26236 | Sempre aperto www.hotelplazalucchesi.it
- 22. Garibaldino *Garibaldi Blu Hotel*Piazza di Santa Maria Novella 21 50123 Firenze
 +39 055 277300 | Chiuso la Domenica
 www.hotelgaribaldiblu.com
- 23. Horto Convento
 Viale Ludovico Ariosto 13 50124 Firenze
 +39 055 223529 | Sempre Aperto
 www.hortoconvento.com
- 24. Irene Firenze Hotel Savoy
 Piazza della Repubblica 7- 50123 Firenze
 +39 055 2735891 | Sempre Aperto
 www.roccofortehotels.com

- 25. La Terrazza Rooftop Bar Continentale Hotel Vicolo dell'Oro 6 - 50123 Firenze +39 055 27265987 | Sempre Aperto
- 26. Le Pool Bar Villa Cora
 Via Machiavelli, 18 50125 Firenze
 T. +39 055 228790 | Sempre aperto
 www.villacora.it
- Picteau cocktail Bar Hotel Lungarno Borgo San Jacopo, 14 - 50125 Firenze T. +39 055 27264997 | Sempre aperto www.lungarnocollection.com
- 28. The Cloister Belmomd Villa San Michele Via Doccia, 4 - 50014 Fiesole, Firenze T. +39 055 5678200 | Sempre aperto belmond.com
- 29. The Fusion Bar&Restaurant Gallery Hotel Art Vicolo dell'Oro, 3 - 50123 Firenze T. +39 055 27266987 | Sempre aperto www.lungarnocollection.com
- Winter Garden Bar The St. Regis Florence Piazza Ognissanti, 1 - 50123 Firenze T. +39 055 27163787 | Sempre aperto www.stregisflorence.com



MAPPAMAP



BASILICA DI S. M. NOVELLA

BASILICA DI S. LORENZO

18

30

SELECTED

14 12

25

29

23

BASILICA DI S. SPIRITO

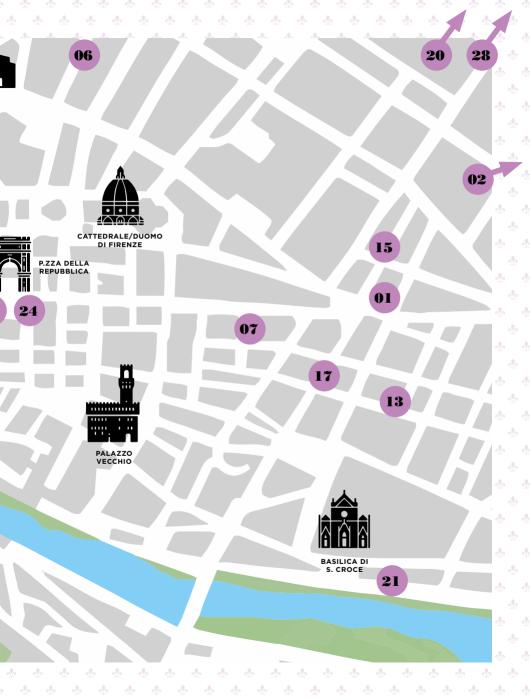
05



26

03

PONTE VECCHIO



11. Dome

Via Il Prato 18r - Firenze | Chiuso il lunedì | mar-gio 19-01; ven-sab 19-02; dom 19-01

Lorenzo Gironi e Domenico Varone

PUNGENTI

La rapina riuscita sa di dolce, il pensiero dei compagni persi è amaro...
ma a tenere insieme questi "sapori" c'è la pungenza del fine "alto" che ha spinto i membri de La casa di carta, la serie che s'ispira al film Inside man, a essere "criminali". DEDICATO A BERLINO, di Lorenzo e Domenico, ha questi due gusti, fra lo sherry da una parte, e il succo d'arancia rossa/ la soda al pompelmo rosa dall'altra, con il profumo penetrante del gin che "unisca"







"Fretta Biscottata"

Ingredienti:

- 2 cl Marendry Fabbri
- 3 cl Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth
- 2 cl Mandorla Nardini
- 1 cl Tagliatella Nardini
- 1 cl Sciroppo di Pasta di Mandorle Homemade

Tecnica: Mix and Strain Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Un drink che vuole ricreare il sapore di un pasticcino, quello classico, conosciuto da tutti: pasta di mandorla con una splendida ciliegia al centro. Rossa, invitante, come un Negroni! Non ce ne voglia la ciliegia ma preferiamo l'Amarena Fabbri, nella sua versione liquida. Non può mancare il vermouth, accompagnato dalla dolcezza di Tagliatella e Mandorla, e il nostro sciroppo di pasta di mandorle: altrimenti, che pasticcino sarebbe? Quando berlo? Sempre! Pronti per il primo morso? Costo € 9,00

Martina Bonci e Mirco Cicchi

AVVOLGENTI

Notting Hill (del 1999) è la classicità fatta persona, perché racconta – attaverso due icone cinematografiche, Julia Roberts e Hugh Grant – la più classica delle storie d'amore, nonostante la diversa estrazione sociale dei due personaggi: calda e avvolgente come il CLOVER CLUB di Martina e Mirco, un cocktail altrettanto classico a base di gin, lamponi, albume e limone per una lei "incinta di cocktail" e un lui sommerso dai libri... di mixology!

Marco Lombardi, Cinegustologia





"Peter in Gesto"

Ingredienti:

- 4 cl Peter in Florence London Dry Gin
- 3 cl Luxardo Bitter infuso al Rosmarino
- 3 cl Martini Riserva Speciale Ambrato Vermouth infuso alle Bacche di Rosa
- 1,5 cl Liquore al Bergamotto Homemade
- 2 Splash Bitter Arancia Homemade

Tecnica: Stir and Strain Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Il nostro Peter in Gesto nasce per esaltare l'eleganza del gin, elemento principale del drink. Il bitter infuso al rosmarino insieme al vermouth infuso alle bacche di rosa valorizzano le botaniche del distillato nostrano. Il liquore al bergamotto smussa il suo carattere forte. Fa completamento il fiore di Iris, simbolo di coraggio e saggezza...Cheers da Gesto e da Peter! Costo € 10,00

13. Inferno

Via Ghibellina 80r - Firenze | Sempre Aperto | 18.00 - 02.00

Italo Mercurio

DIABOLICO

Un locale che si chiama Inferno non poteva non riferirsi all'omonimo film con Tom Hanks, cioè al professor Robert Langdon, il personaggio creato da Dan Brown. In verità il cocktail pensato da Italo è "diabolico" non tanto perché viene servito su un vassoietto "fiammeggiante", e neanche perché si chiama NEGRONI DIABOLICO, piuttosto perché la base alcolica, il Mezcal, è (mitologicamente) "allucinogeno", e l'Etna bitter sa di vulcano, quindi di lava

Marco Lombardi, Cinegustologia





"Alba n' Florence"

Ingredienti:

 $3\ cl$ Martin Miller's London Dry Gin infuso agli Agrumi

1,5 cl Martini Riserva Speciale Ambrato Vermouth

1 cl Erba Cedrina Essentiae Lunae

2 cl Etna Bitter

1,5 cl Acqua agrumata

Tecnica: Mixing Glass Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Un drink di semplice preparazione con gli ingredienti direttamente nel mixing glass, mescolati e raffreddati, versati in un tumbler basso con un cubo di ghiaccio, come decorazione un'arancia essiccata. L'idea nasce per ricordare una persona a me cara, a ricordarne il carattere: essenziale nella sua eleganza, amabile ed indimenticabile. Costo $\in 10,00$

14. MAD - Souls & Spirits

Borgo S. Frediano 36r - Firenze | Sempre Aperto | 18.00 - 02.00

Neri Fantechi

ANESTETICO

John Belushi, colonna dei riim THE
BLUES BROTHERS, quest'anno
avrebbe compiuto 70 anni non fosse
stato divorato (nel 1982) da alcool e
droghe, cioè da un vortice di dipendenze fintamente anestetizzanti. Per
questo il COCAIN BLUES di Neri, oltre ad avere un ironico "homemade
smoked coke syrup", dietro la base
whiskeggiante contiene un "narcotic
home made bitter" a base di un fiore
che, nel tentativo di anestetizzare le
papille di fatto le esplita

Marco Lombardi, Cinegustologia





"Internazional popolare"

Ingredienti:

Ron Milionario Aniversario Cincuenta Winestillery Tuscan Vermouth Beermuth cardiotonico "ommeid" Tecnica: Mixing Glass Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Ingredienti internazionali! Gusto popolare! Costo € 9,00

15. **Rex**

Via Fiesolana 25r - Firenze | Sempre Aperto | 20.00 - 03.00

Virginia Ducceschi

CANGIANTE

La passione è mutevole come la luce che genera le sue ombre: succede ad Humphrey Bogart e Ingrid Bergman in CASABLANCA, capolavoro noir del 1942, perché l'alcolica pungenza della loro attrazione si rivela prima amara e astringente, poi acidamente insoddisfatta. Proprio come capita nel twist del Suffering Bastard creato da Virginia, l'OLD FUCKING TIME: così cangiante che la sua miscelatrice può anche vestirsi da Humprey e restare donna cioè ingrid

Marco Lombardi, Cinegustologia





"Conte di Savoia"

Ingredienti:

3 cl Ginepro del Grappa Nardini

3 cl Tagliatella Nardini

3 cl Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth

0,75 cl Fernet Branca

Tecnica: Throwing Bicchiere: Coppetta da Cocktail

BARTENDER'S SIGNATURE

Insieme al Rex, il Conte di Savoia era uno dei transatlantici più importanti degli anni '30. Qualche anno prima un altro Conte dava il nome e quello che ora è l'aperitivo italiano per eccellenza: il Negroni. I Savoia hanno avuto un ruolo importante nella storia del Vermouth, tutto torna! La scelta dei prodotti ricade anch'essa su tre elementi principali: Ginepro, Tagliatella e Vermouth, coadiuvati da uno splash di Fernet che apporta amaricanza, balsamicità e persistenza. Salute! Costo € 9,00

16. Santarosa Bistrot

Lungarno di Santarosa - Firenze | Sempre Aperto | lun-ven 8-24; sab-dom 10-24

Davide Nocentini e Maddalena Vannozzi

SOFFICE

Maddalena è la Regina Rossa, cioè Hellena Bonham Carter, Davide lo Stregatto, cioè Stephen Fry: la loro composta e romantica follia, insieme, genera infatti - come in un buon cocktail - ALICE IN WONDERLAND, film del 2010 diretto da Tim Burton, uno che sul set molto avrebbe gradito bere L'ORA DEL THE in cui, oltre a caffè e rum (forse, se ce n'è bisogno), c'è tanto stupore di latte al profumo di mandorla montato a neve, più sof-

> Marco Lombardi, Cinegustologia





"Diecimila Leghe Sotto al Conte"

Ingredienti:

- 4 cl Xaymaca Special Dry Plantation
- 2 cl Mezzo e Mezzo Nardini
- 1,5 cl Campari Bitter
- 3 cl Acqua di Mare

Tecnica: Stir and Strain Bicchiere: Coppa Asti

BARTENDER'S SIGNATURE

Benvenuti in Jamaica! Immergetevi nelle sue acque paradisiache, e lasciate che lavino via lo stress e i pensieri della vita: troverete profumi e sapori familiari, ed altri sconosciuti, introvabili altrove. Con un po' di quell'acqua sincera e misteriosa un'anziana del posto sarebbe ben lieta di prepararvi una pozione rasta-disiaca, come vuole la tradizione. Un cocktail speziato e dal gusto intenso, che sposa la tradizione del Jerk Jamaicans e la porta a Firenze. Il Negroni che sarebbe stato se il Conte Camillo fosse stato un bucaniere. Costo $\mathfrak E$ 8,00

17. Viktoria Lounge Bar

Via Verdi 28r - Firenze | Sempre Aperto | 17.00 - 03.00

Paolo e Marco Marini

EMATICI

Paolo e Marco sono gemelli, che importa sapere chi è Daniel Day Lewis e chi Leonardo di Caprio! Il loro "scontro" produce Gangs of New York, il film di Scorsese (del 2003) che i due, armati di coltello e mannaia, hanno trasformato in un cocttail (il FIVE POINTS) vinosamente ematico, fra l'ancho reyes verde (con chili), il vermouth rosso classico e il brandy, il tutto condito da drop di peychaud's bitter e orange bitter, cioè da gocce

Marco Lombardi Cinegustologia





"Da Ponte a Ponte"

Ingredienti:

4,5 cl Grappa Nardini Acquavite Bianca 40%

1,5 cl Campari Bitter

1,5 cl Mezzo e Mezzo Nardini

1 cl Riduzione di Martini Riserva Speciale Rubino

Vermouth aromatizzato alle spezie

Tecnica: Shake and Strain Bicchiere: Coppa da Cocktail

BARTENDER'S SIGNATURE

Dal Ponte di Bassano al Ponte Vecchio di Firenze: per celebrare i 100 anni del Negroni, un drink la cui anima è la grappa, a cui il bitter chinato al rabarbaro e gli aromi del vermouth fanno da cornice gustativa. Un cocktail che simboleggia il gemellaggio tra i due vecchi ponti di queste due belle città del "bere bene", Bassano del Grappa e Firenze. Costo ϵ 8,00

18. 000 - Student Hotel

Via Spartaco Lavagnini 70 - Firenze | Sempre Aperto | 07.00 - 02.00

Cosimo Tarducci

CAZZUTO

In BASTARDI SENZA GLORIA, di Quentin Tarantino, il soldato americano Brad Pitt incide con un coltello la fronte di un (bastardo) nazista, sino a lasciargli una svastica. Così farà il SAFFRON BASTARD, che richiama il celebre Suffering Bastard: la miscela di mezcal, zafferano, umeshu, bitter bianco, bitter ai fiori d'arancio ed essenza di alloro creeranno un unicuum speziato e affumicato che inciderà (piacevolmente) la vostra mente, fors'anche la vostra fronte!

Marco Lombardi, Cinegustologia





"Around the World"

Ingredienti:

- 4 cl Luxardo Bitter Bianco
- 2 cl Alcolato Ginepro e Pepe Giamaicano
- 2 cl Umeshu al Basilico
- 3 Dash Bitter ai Fiori d'Arancio

Top Soda allo Yuzu affumicato

Essenza al Cedro

Tecnica: Stir and Strain Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Lavorando in un bar nascosto all'interno di un Music Store ho scelto come titolo una famosa canzone dei Daft Punk. Il conte Camillo decide di personalizzare la propria creazione con ingredienti scoperti grazie ai suoi numerosi viaggi, e lo fa a ritmo di musica. Costo \in 10,00

19. AC Lounge - AC Hotel Firenze by Marriott

Via Luciano Bausi 5 - Firenze | Sempre Aperto | 19.00 - 24.00

Giuseppe Alessandrino

TAGLIENTE

Hugh Jackman, si, ma non l'assassino (finto buono) di "Scoop", piuttosto il peccatore redento del musical
"Les Misérables", perché X-man è
un supereroe dai nobili intenti, nonostante le lame alla Freddy Kruger
che porta sulle mani a mo' di unghie.
Il MANHATTAN A MODO MIO di Giuseppe mostra entrambi gli aspetti: il
whisky torbato e lo sciroppo di peperoncino svelano la durezza e la forza,
il vermouth il suo essere dolce, cioè
dalla parte dei deboli.

Marco Lombardi Cinegustologia





"Dolcemente Bitter"

Ingredienti:

- 3 cl Ginarte Premium Dry Gin
- 2 cl Sciroppo Amarena Fabbri
- 1 cl Campari Bitter
- 1 cl Rémy Cointreau
- 0,5 cl Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth

0,5 cl Dì-Wine

Tecnica: Shake

Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Un cocktail che omaggia la tradizione liquoristica Italiana, e che simboleggia la primavera, in un incontro unico tra fiori eduli e frutta liquida, partendo dalle arance fino all'uva del Chianti e le amarene. Un inno alla nuova fioritura ed ai suoi sapori. Costo \in 8,00

20. Atrium Bar - Four Seasons Hotel Firenze

Borgo Pinti 99 - Firenze | Sempre Aperto | 09.00 - 01.00

Edoardo Sandri e Simone Corsini

SPIGOLOSI

Metti insieme il poliziotto Al Pacino (che però nel Padrino simboleggia il Male) e il criminale Robert De Niro (che in Taxi driver interpreta il Bene "relativo"), ed ecco Heat - La sfida, che è pure la sfida fra due grandi attori. Edoardo e Simone già da tempo li hanno messi dentro un cocktail, fino a un'altra SFIDA: Mezcal contro brandy, tabacco e timo affumicato contro agrumi, con uno sciroppo di pop corn che ci dice che in fondo è solo "cinema"!

Marco Lombardi, Cinegustologia





"Negroni Completo"

Ingredienti:

- 5 cl Ginarte Premium Dry Gin
- 2 cl Etna Bitter
- 2 cl Martini Riserva Speciale Ambrato Vermouth
- 1 cl Consomme' di Lampredotto Chiarificato
- 1.5 cl Salsa di Prezzemolo acidificata
- 1.5 cl Sciroppo Peperoncino
- 0.5 cl Soluzione Salina

2 cl Fill Leonia Brut Pomino DOC 2015 Marchesi Frescobaldi Essenza Pepe Nero

Tecnica: Shake and strain

Bicchiere: Bicchiere di Marmo on the Rocks

BARTENDER'S SIGNATURE

Nell'anno del Centenario del Negroni, l'Atrium celebra Firenze facendo incontrare il Cocktail per eccellenza con l'emblema della tradizione gastronomica popolare cittadina: sua Maesta' il Lampredotto. Bagnato, salsa verde piccante, sale e pepe. Negroni Completo con un affondo di Leonia Frescobaldi che rende armoniosi gli equilibri. Costo € 20,00

21. Empireo - Plaza Hotel Lucchesi

Lungarno della Zecca Vecchia 38 - Firenze | Sempre Aperto | 16.00 - 24.00

Lorenzo Bianco e Eleonora Contessi

FLOREALI

Bastano un cappello viola da lobby boy e un quadro intitolato Ragazzo con mela, e delle scatole da pasticceria, per fare Jude Law e e Saoirse Ronan, cioè gli innamorati di Grand hotel Budapest? Se ne può parlare se Lorenzo ed Eleonora da li creano un loro LOBBY BOY il cui colore viola - nato da mirtilli e violetta annegati dentro a gin e Aperol - emana si delle amorose sdolcinature floreali, ma vicco di limoso in riza dall'acidità del succo di limoso

> Marco Lombardi Cinegustologia





SIGNATURE COCKTAIL

"Camillo"

Ingredienti:

3,5 cl Ginarte Premium Dry Gin 1,5 cl Campari Bitter 3,5 cl Vino del Conte Homemade 1 cl Acqua di Mare Lamponi, Petali di Rosa, polvere di Fava Tonka Tecnica: Stir and Strain Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Nel rispetto della ricetta originale Empireo vuole rendere omaggio alla sua composizione, creando un'armonia tra gli ingredienti che sposi tutti i palati. Intenso, amaricante, floreale, dal buon tono alcolico. Un Negroni creato con prodotti nobili dell'eccellenza italiana per celebrare il passato ed il futuro della miscelazione nostrana. Costo $\mathfrak E$ 15,00

22. Garibaldino - Garibaldi Blu Hotel

Piazza di Santa Maria Novella 21 - Firenze | Chiuso la Domenica | 12.00 - 24.00

Massimo Maietto

RUVIDO

Ci sono attori che basta metterli li, a prescindere dal ruolo, e "stanno". È il caso (sempre) di Sean Connery, ed è il caso de GLI INTOCCABILI, capolavoro di Brian De Palma del 1987 in cui interpreta un incorruttibile poliziotto irlandese, tanto scorbutico e amaramente triste, quanto dolce per come cerca ostinatamente il bello assoluto della giustizia. Proprio come il BROOKLYN MOONSHINE di Massimo con whisky, red vermouth, amaretto e espano hittor.

Marco Lombardi, Cinegustologia





"Il Conte ritorna"

Ingredienti:

- 5 cl Martin Miller's London Dry Gin
- 2 cl Rémy Cointreau
- 2 cl Campari Bitter

Spray con infusione di Sambuca Molinari al Kummel

Tecnica: Stir and Strain Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Nel Centenario del cocktail Negroni questo è il mio modo di onorare un grande personaggio, il Conte Camillo, e un grande barman, Fosco Scarselli. L' obbiettivo è di non stravolgere l'originale ma di stupire piacevolmente il cliente come fece cent'anni fa quel mio lontano collega con il suo nobile avventore. Costo ϵ 8,00

23. Horto Convento

Viale Ludovico Ariosto 13 - Firenze | Sempre Aperto | 16.00 - 23.00

Cosimo Nigro

ACIDO

Se la ribellione avesse un sapore sarebbe acida per come induce un moto d'indignazione anche muscolare, come quando mangiamo un agrume. Il Dustin Hoffman de IL LAUREATO, film cult del 1968, si ribella contro il modo borghese (e ipocrita) che lo circonda rivendicando il suo diritto alla libertà e all'amore: proprio quello che proviamo bevendo l'ELISIR PIMM'S PIMM'S di Cosimo con si, un delicato sciroppo di rose, ma poi ginger, pompelmo e bitter lemon!

> Marco Lombardi, Cinegustologia





SIGNATURE COCKTAIL

"Estratti di Negroni"

Ingredienti:

- 3 cl Estratto di Ravanello Estratti di Toscana
- 3 cl Estratto di Rapa Rossa Estratti di Toscana
- 3 cl Estratto di Melograno al Ginepro Estratti di Toscana

Tecnica: Stir and Strain Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Una rivisitazione del classico Negroni completamente naturale e 100% Bio. Con questo drink si è cercato di ricreare il sapore ed il gusto inimitabile del Negroni, usando esclusivamente ingredienti derivati dalla miglior frutta e verdura, per fondere la classicità e la tradizione con la moderna attenzione al tema salutistico. Costo \in 8,00

24. Irene Firenze - Hotel Savoy

Piazza della Repubblica 7 - Firenze | Sempre Aperto | 17.00 - 01.00

Denis Giuliani

PICCANTE

Lui è uno de Le iene si, ma "aranciato", perché Tim Roth è Mr. Orange
nell'opera prima di Tarantino che
nel film ha il merito di aver creato
un vero "look". L'omonimo cocktail
(MR. ORANGE) di Denis è caramelloso come Tim Roth grazie al binomio
tequila-vermouth, ma poi c'è l'arancia
maracuja che con la sua acidità esalta
le note speziate date da cannella e
zenzero, la base irriverente (e ironica)
di questo film, fino a un tutt'uno for-

Marco Lombardi, Cinegustologia





"InfusioNegroni"

Ingredienti:

- 3 cl Martin Miller's London Dry Gin
- 3 cl Campari Bitter infuso con Fiori di Camomilla
- e Scorze di Limone
- 3 cl Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth infuso alle Bacche di Vaniglia

Tecnica: Stir and Strain Bicchiere: Coppa Asti

BARTENDER'S SIGNATURE

Il nome del drink rappresenta la fusione tra passato e presente, dove la ricetta classica viene arricchita da note floreali e agrumate date dal Campari infuso con fiori di camomilla e scorze di limone, e note speziate date dal vermouth infuso alle bacche di vaniglia, per infondere un gusto più complesso al cocktail cittadino per antonomasia. Costo \in 16,00

25. La Terrazza Rooftop Bar - Continentale Hotel

Vicolo dell'Oro 6 - Firenze | Sempre Aperto | 15.00 - 23.00

Diego Rampietti

IMPALPABILE

Il cinema di David Lynch è privo di consistenze perché irrazionale, profondo e inquieto come il coniglio di INLAND EMPIRE (2007) preso per le orecchie, e come la spuma di rabarbaro e caffè che sovrasta il FIRE WALK ON ME di Diego, che si ispira a TWIN PEAKS (1992) pur avendo una consistenza vellutata che strizza l'occhio a VELLUTO BLU (1986) e si apre (rosso) al palato come il sipario di MULLHOL-LAND DRIVE (2001). Un cocktail bellamente sfuggente.

Marco Lombardi, Cinegustologia





"Il Moro"

Ingredienti:

1,5 cl Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG 2015 Marchesi Frescobaldi

4,5 cl Campari Bitter

2 cl Liquore Fico d'India Giardini d'Amore

1.5 cl Tamarindo Fabbri

4,5 cl Martin Miller's London Dry Gin lavato

all'Olio Extravergine di Oliva

Basilico

Tecnica: Build

Bicchiere: Double Old Fashioned

BARTENDER'S SIGNATURE

Questo Negroni vuol essere una vera e propria ode al Sud Italia, ed alla Sicilia in particolare. È il nostro personale omaggio alle tante materie prime presenti sul nostro territorio. Si presenta molto fresco ed insolito, con un carattere finale amaro e sorprendente. Costo $\in 20,00$

26. Le Pool Bar - Villa Cora

Via Machiavelli 18 - Firenze | Sempre Aperto | 15.30 - 23.30

Mirò Abdel Rahmam

COMPOSTO

Se pure nei panni di Hannibal Lecter, Anthony Hopkins conserva la sua compostezza "british", figuriamoci quando deve interpretare il ruolo della vittima visto che in VI PRESENTO JOE BLACK (1998) riceve la visita nientepopodimeno della morte, interpretata da un ragazzo che lavora in una caffetteria. Il JOE BLACK di Mirò è infatti compostamente cupo: da un lato liquore di sambuco, cioccolata, cannella e polvere d'oro, dall'altro caffè espresso e cognac.

> Marco Lombardi, Cinegustologia





"Dolce Amaro"

Ingredienti:

3,5 cl VKA Vodka

1,5 cl Liquore al Litchi Homemade

1,5 cl Martini Riserva Speciale Ambrato Vermouth

1,5 cl Marendry Fabbri

1/2 Lime

2 Gocce Albume d'Uovo

Tecnica: Double Shake Bicchiere: Coppa da Cocktail

BARTENDER'S SIGNATURE

Una ricerca di sentori floreali, dove spicca la freschezza, per un dolce amaro che sa di allegria e leggerezza. Il mio cocktail quest'anno é il mio percorso di vita: un sapore fresco e floreale con una nota finale leggermente amara, che rappresenta i piccoli momenti di difficoltà che ognuno di noi si trova ad affrontare, da cui il nome "Dolce Amaro". Costo € 15,00

27. Picteau Cocktail Bar - Lungarno Hotel

Borgo San Jacopo 14 - Firenze | Sempre Aperto | 17.00 - 24.00

Marco Colonnelli e Vincenzo Civita

FRESCHI

Starsky & Hutch, cioè Ben Stiller e Owen Wilson, cioè 2 poliziotti (uno disciplinato, l'altro scavezzacollo) che nel film omonimo del 2004 invertono i ruoli della serie televisiva degli anni '70. Sarà che sono amici, sarà per il mare della California, ma – nonostante le pistole e gli inseguimenti – il loro stare insieme è fresco come il ZEBRATHREE di Vincenzo e Marco, con il cordiale al bergamotto e la birra che spezzano le note "scure" del whisky.







"Il Conte di Picche"

Ingredienti:

4 cl Winestillery Old Tom Gin 3 cl Blend di Amari Nardini (Rabarbaro 60%, Bitter 30%, Fernet 10%) 3,5 cl Vino di Lamponi fermentato Homemade Tecnica: Stir and Strain Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

Partire dal Negroni per raccontare con aromi diversi la tradizione del gusto che ha lasciato una traccia nella storia. Giocando sul contrasto, abbiamo contrapposto l'Old Tom Gin con un'autorevole spessità amara data da spezie, erbe e agrumi. Nella vita si apprezza di più il dolce se mescolato con qualche amarezza. Conte di Picche, la carta ideale per un momento di grande gusto. Costo & 15,00

28. The Cloister - Belmond Villa San Michele

Via Doccia 4, Fiesole (FI) | Sempre Aperto | 10.00 - 01.00

Lorenzo Aiosa

NUVOLOSO

La spuma alla vaniglia che Lorenzo definirsi cocktail? Certo, perché il suo è un ICE DREAM, cioè la rivisitazione (destrutturata, cioè sognante) del più noto Golden dream, cioè qualcosa di sorprendente che ci riporta all'infanzia... come fa Michel Gondry ne L'ARTE DEL SOGNO del 2006, perché anche in questo film possiamo ritrovare le stesse consistenze/non consistenze fredde/calde, insieme a del liquore al cioccolatol.

Marco Lombardi, Cinegustologia





SIGNATURE COCKTAIL

"Ada"

Ingredienti:

- 5 cl Carpano Antica Formula Vermouth
- 3 cl Luxardo London Dry Gin
- 1 cl Fernet Branca
- 2 Spoon Marmellata di Arance al Tè nero

Tecnica: Shake and Double Strain su ghiaccio tritato Bicchiere: Vintage Goblet

BARTENDER'S SIGNATURE

Antico amore, eterno conflitto, dolcissimo eppure amaro abbraccio. Ad Ada, madre del mito, il mio tributo. Al figlio del figlio la mia vocazione. Costo € 12,00

29.The Fusion Bar&Restaurant - Gallery Hotel Art

Vicolo dell'Oro 3 - Firenze | Sempre Aperto | 16:00-24:00

Sacha Mecocci

EQUILIBRATO

Ken Watanabe, nel film L'ultimo samurai (del 2003, con Tom Cruise), sa bene come uccidere per difendere sé stesso e il suo popolo, ma anche la propria cultura e la propria dignità; eppure il suo personaggio, Katsumoto, è un uomo mite ed equilibrato... proprio come il KYÛSEN di Sacha, che non a caso fa arti marziali: gin, sakè, kirsh, tè macha e double syrup a raccontare il sangue come l'altra faccia della nace

> Marco Lombardi, Cinegustologia





SIGNATURE COCKTAIL

"A Negroni Story"

Ingredienti:

3 cl VKA Vodka infusa allo Shiso

1,5 cl Winestillery Old Tom Gin

1,5 cl Winestillery Tuscan Vermouth

10 Dash Bitter Mix (Fernet Branca, Rabarbaro Nardini,

Campari Bitter, Luxardo Bitter Bianco)

Tecnica: Stir and Strain Bicchiere: Calice Nick e Nora

BARTENDER'S SIGNATURE

Il Conte Camillo Negroni, un personaggio incredibile. Un uomo colto, di buona famiglia, elegante e raffinato ma anche ribelle ed avventuriero. Di madre inglese, vive parte della vita all'estero per poi tornare nella sua Firenze; un uomo d'altri tempi ma incredibilmente moderno. Amante del buon bere, inventa un secolo fa una delle icone della miscelazione mondiale: il Negroni. Il mio drink racconta la storia del suo viaggio intorno al Mondo durato cento anni: paesi vicini e lontani, culture e fragranze. Costo \in 14,00

30. Winter Garden Bar - The St. Regis Florence

Piazza Ognissanti 1 - Firenze | Sempre Aperto | 17.30 - 23.30

Christian Pampo

GRAFFIANTE

Basta una maschera tribale e una collana di artigli per essere Chadwick Boseman, cioè il Black Panther della Marvel? No, se non si sa fare il cocktail che ha creato Christian, il THE LE-GEND OF WAKANDA: la location (inventata) in cui si svolge l'omonimo film del 2018 è infatti un bombone (potente, graffiante) fatto con vodka al peperoncino, zenzero, gum syrup al carbone vegetale, succo di limone e zenzero. Very black, insomma, ma pure very good!

> Marco Lombardi, Cinegustologia





"American Boulevard"

Ingredienti:

2,5 cl Mitcher's Original Sour Mash Whiskey

2,5 cl Dì-Wine

2,5 cl Rabarbaro Nardini

2,5 cl Luxardo Sangue Morlacco

2,5 cl Ginger Ale Cortese

8 Dashes Fee Brothers Aztec Chocolate Bitter

Tecnica: Build

Bicchiere: Tumbler Basso

BARTENDER'S SIGNATURE

In origine fu il Milano-Torino, l'Americano, poi il Negroni e le sue innumerevoli evoluzioni passando per il Boulevardier. Ho voluto racchiudere questa storia nella mia idea, facendo incontrare ingredienti locali e internazionali: whiskey sour mash con i suoi sentori di banana, Sangiovese fortificato per la dolcezza, rabarbaro per la maturità, liquore alla marasca col suo aroma, bitter al cioccolato che dona retrogusto, un tocco di ginger ale... ed è subito sinfonia! Costo $\mathfrak E$ 15,00



17 (B) 79 BLONARDINI DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

È il 16 aprile 1779 quando Bortolo Nardini trasforma un'antica pratica contadina in nobile arte distillatoria dando vita alla Grappa Nardini, la prima Grappa d'Italia.

Un prodotto rimasto fedele nei secoli ai metodi di lavorazione artigianali, alla scelta della migliore materia prima e alla perfezione qualitativa, divenendo icona per eccellenza della grappa in Italia e nel mondo. Buon 240° anniversario Grappa!

#nardini240



PETERINFLORENCE

LONDON DRY GIN



Campari

Gruppo Campari, fondato nel 1860, è un'azienda leader nell'industria globale del beverage di marca

Campari, l'aperitivo italiano per eccellenza, festeggia il 100° anniversario del Negroni, l'iconico cocktail ideato nel 1919 dal Conte Camillo Negroni a Firenze.

Un cocktail che, a cento anni dalla sua nascita, sembra non invecchiare mai. E' uno degli aperitivi classici contemporanei più famosi a livello internazionale tanto che, in ogni parte del mondo, è possibile trovare un locale dove gustare un perfetto Negroni preparato a regola d'arte.

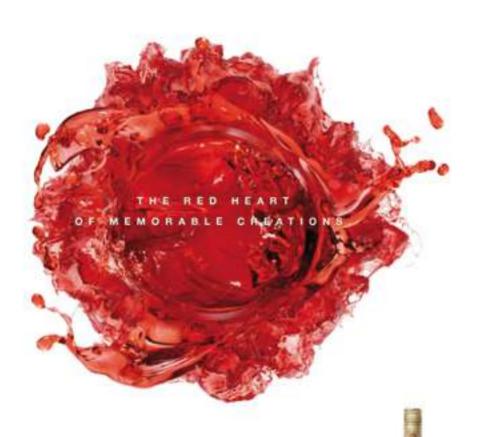
A contribuire all'inarrestabile crescita del Negroni, sempre più consolidata a livello internazionale, è sicuramente Campari, spirit che, grazie al suo carattere unico, inconfondibile e versatile, è una vera icona di stile e musa ispiratrice per il mondo della mixology. Campari, infatti, continua a svolgere un ruolo fondamentale nella ricetta originale del Negroni, i cui ingredienti rimangono





tuttora invariati e che è ancora oggi amatissima non solo dai bartender ma da tutti gli appassionati del bere miscelato di qualità.

Come dimostra infatti la International Bartenders Association (IBA), che ha inserito il Campari tra gli ingredienti ufficiali del Negroni classico, Campari è il cuore "rosso" di ogni Negroni. Inoltre, per 5 anni di fila, la ricetta originale del Negroni a base di Campari, gin e vermouth rosso, è sul podio della "The World's Best Selling Classic cocktails" ovvero la classifica dei cocktail più ordinati nel mondo, compilata con il contributo di più di cento bartender e stilata dalla rivista di settore internazionale "Drinks International".









Fratelli Branca Distillerie

Da 174 anni una realtà imprenditoriale italiana leader nel mondo degli spirits.

Nata nel 1845 a Milano, la Fratelli Branca Distillerie da 174 anni è una realtà imprenditoriale italiana e leader nel mondo degli spirits.

Da sempre guidata dalla famiglia Branca, oggi è giunta alla quinta generazione sotto la guida del Presidente Niccolò Branca, che negli ultimi vent'anni di governance ha dato un impulso internazionale all'azienda, oggi presente in più di 160 paesi. Un impegno secolare di ricerca, innovazione e identità, che sviluppa ancora oggi il principio Novare Serbando: innovazione in sintonia con l'evoluzione del contesto socio-economico,

tendenze dei mercati e dei bisogni de consumatori, ma senza mai dimenticare i valori che hanno reso solida la realtà industriale e imprenditoriale della famiglia Branca. La Fratelli Branca Distillerie vanta vere e proprie pietre miliari come Fernet-Branca, Brancamenta, Stravecchio Branca, Borghetti,





Grappa Candolini, Antica Formula, Punt e Mes, Carpano Classico, Bianco e Dry, Sambuca Borghetti, il distillato premium Magnamater, la vodka Sernova, i vini Chianti Classico Villa Branca e lo spumante Bellarco.

Icone che ricevono ogni anno premi e riconoscimenti dalle maggiori competizioni e nelle principali classifiche internazionali.





BEVI RESPONSABILMENTE © 2019 Fernet-Branca e Brancamenta sono marchi registrati di Fratelli Branca Distillerie S.R.L., Milano, Italia.

Frescobaldi

La filosofia di Frescobaldi: cultivating Toscana diversity.

La filosofia Frescobaldi si racchiude in "cultivating Toscana diversity", tre parole che sanciscono il legame della famiglia con la varietà del territorio toscano

La ricchezza della Toscana sta nella sua diversità, nell'unione tra sud e nord, amalgamando montagne e mare, città e campagna, nella sua terra e negli nomini che la lavorano.

Il desiderio della famiglia è che le loro tenute, con i loro vigneti, siano l'espressione di questa diversità e che i vini riflettano ogni singolo terroir, rispettandone la natura e l'autenticità.

Dietro ogni vino Frescobaldi si sente forte il cuore delle persone, agronomi ed enologi che vivono la vigna e il terroir per coglierne ogni dettaglio.





Leonia Brut

È un Metodo Classico Millesimato, audace ed elegante, figlio di condizioni climatiche uniche in Toscana, di vitigni che crescono tra un'altitudine di 450 e 700 mt, Chardonnay e Pinot Nero, portati a Pomino dalla trisavola Leonia già metà del 1800. Le uve trovano qui perfetta maturazione donando un vino con bollicine finissime e dall'acidità naturalmente piacevole. Ideale per aperitivi, è un must per accompagnare i momenti speciali.



















LEONIA

Ginarte

Ginarte è il premium gin italiano dedicato al mondo dell'arte, un gin versatile, raffinato con un sapore unico.

L'anima artistica risiede nel cuore stesso di questo gin speciale e inimitabile.

Oltre a bacche di ginepro rigorosamente raccolte in Toscana, fra i botanicals utilizzati sono state selezionate alcune piante che con l'arte hanno un legame particolare. Elementi come la nepitella, il cartamo, la reseda odorata, il guado di Montefeltro e la robbia, erano infatti usati per la creazione di pigmenti colorati dai più importanti pittori del Rinascimento.

In aggiunta, erbe come angelica, lavanda, ibisco, fiori di sambuco, germogli di pino, pino mugo e aghi di pino consentono di realizzare un gin pulito e complesso allo stesso tempo.

Tre livelli di distillazione e un finissimo processo di filtrazione, frutto di una tradizione antichissima,





permettono a tutte le componenti di esprimere al meglio le proprie caratteristiche aromatiche, per dar vita al sapore unico di Ginarte.

La bottiglia stessa è una rappresentazione dell'essenza artistica. Ogni etichetta laterale è personalizzata da artisti che possono liberare la loro creatività e quindi interpretare un tema a cui sono particolarmente interessati.

Pittori, fotografi, artisti di strada, tatuatori e designer saranno coinvolti nel progetto in modo che ogni bottiglia di Ginarte diventi un'espressione individuale di linguaggi universali in grado di trasmettere sentimenti ed emozioni.



GINARTE

THE SPIRIT OF ART

@GINARTEDRYGIN
WWW.GINARTE-DRYGIN.COM

Martini

MARTINI E IL NEGRONI

Narra la leggenda che il conte Camillo Negroni, personaggio eclettico della nobiltà fiorentina, in un giorno imprecisato del 1919 avesse chiesto al bartender Fosco Scarselli della drogheria e profumeria Casoni (nel 1932 diventerà Giacosa) in via de' Tornabuoni a Firenze, di "irrobustire" il solito Americano, un cocktail molto di moda all'epoca a base di vermouth, bitter e soda.

Tra le bottiglie presenti alle spalle del bancone, indicò quella del gin, capace di "rafforzare" il grado alcolico del drink, senza però alterarne il colore. Si aggiungeva così una piacevole sensazione secca e pulita insieme all'inconfondibile sapore aromatico e amaricante del ginepro.

La storia del cocktail Negroni si intreccia dunque a quella dell'azienda MARTINI fin dalle sue origini: tra i clienti fiorentini di Martini & Rossi sin dagli





ultimi decenni dell'Ottocento figuravano i Caffè più importanti della città, quali Gilli, Doney e Casoni, appunto, e prosegue con costanza fino ad oggi.

Nell'anno del centenario del Negroni, MARTINI lo ripropone nella classica versione che prevede il mix di tre ingredienti di alta qualità: il vermouth MARTINI Riserva Speciale Ambrato o Rubino, il MARTINI Riserva Speciale Bitter e il gin BOMBAY SAPPHIRE. Tre prodotti premium che rendono il MARTINI Negroni un cocktail dalle sfumature ricche e composite, che ben si sposano con la sua natura robusta e fortemente aromatica.











MARTINI RISERVA NEGRONI

1/3 BOMBAY SAPPHIRE

1/3 MARTINI RISERVA SPECIALE BITTER

1/3 MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO

1 FETTA DI ARANCIA TANTO GHIACCIO

BEVI MARTINI RESPONSABILMENTE

Michter's

Michter's celebrates an extraordinarily rich heritage that traces back to 1753.

Based in Louisville, Kentucky, Michter's celebrates an extraordinarily rich heritage that traces back to 1753, years before America's Declaration of Independence.

Michter's world-class production team is led by Master Distiller Pamela Heilmann. Pam is the first female master distiller at a Kentucky Distillers' Association distillery since Prohibition.

Embracing a "cost-be-damned" approach, the Michter's team, spares no expense in its efforts to produce the greatest American whiskey possible.

Michter's pays careful attention to the wood used in the construction of its barrels, specifying wood that has been air dried for as long as 18-36 months, and toasts barrels before charring them to help make the wood's sugars more accessible. Michter's also enters all of its whiskeys into the barrel at 103 proof, instead of the industry standard of 125 proof.





The concentrated sugars in the wood dissolve more readily at this lower entry proof, and less water needs to be added to the matured whiskey in order to reduce it to bottling proof, which makes for a richer, smoother whiskey. Michter's heat cycles its warehouses to increase amount of flavor the whiskey draws from the barrels and also uses a unique filtration protocol for each expression to highlight its best qualities.

Michter's was ranked the #2 top trending American whiskey brand in the 2017 World's 50 Best Bars Annual Report and has received critical acclaim for its line of American whiskeys. Proclaimed "Best American Whiskey" by Food and Wine, deemed "Spectacular" by Robert Parker, named "Best of the Best" by Robb Report and awarded "Distiller of the Year" by Wine Enthusiast, Michter's has been recognized by whiskey connoisseurs as truly extraordinary.



It's all about the whiskey.

MICHTER'S DISTILLERY LLC * LOUISVILLE, KENTUCKY

www.michters.com

Molinari

Storica azienda italiana, leader nel mercato dei liquori dolci con la celebre Molinari.

Storica azienda italiana nata nel 1945 dalla brillante mente di Angelo Molinari, che crea un prodotto dal gusto inconfondibile, la Molinari Extra.

Un liquore dolce dall'inebriante profumo di anice, preparato con una ricetta che la famiglia Molinari custodisce gelosamente. A base di semi di anice stellato, zucchero, erbe e spezie di qualità particolarmente pregiate. Certificata IFS (International Food Standard) e prodotta secondo gli standard ISO 9001/2008, Molinari è la sambuca di qualità superiore confermata dalla denominazione «Extra» che indica un liquore finissimo. L' azienda, interamente controllata dalla Famiglia Molinari, leader nel mercato dei liquori dolci con la celebre Molinari, è proprietaria dei marchi Limoncello di Capri, il cui limoncello è prodotto dalla sola infusione di bucce di Ovali di Sorrento IGP, senza coloranti né conservanti, del





marchio Vov, storico brand sinonimo di liquore a base d'uovo, ancora oggi prodotto secondo la ricetta originale, senza aggiunta di coloranti né conservanti e della Distilleria Ceschia, una delle distillerie più antiche del Friuli le cui grappe sono ancora oggi prodotte seguendo la ricetta originale con sole vinacce del territorio di altissima qualità. Molinari è inoltre distributore dei marchi Gin MG. Vodka Tovaritch, Xenta Absenta e Gambrinus e dallo scorso anno è il nuovo distributore per l'Italia dei marchi di Rémy Cointreau. Il portafoglio prodotti comprende Cointreau, storico Brand icona, i prestigiosi cognac della linea Rémy Martin ed il luxury cognac Louis XIII, i whisky scozzesi single Malt della gamma Bruichladdich, il Gin premium The Botanist, i rum prodotti dalla storica distilleria delle Barbados Mount Gay e Metaxa, l'autentico spirit greco.

Per maggiori info: www.molinari.it

MOLIBARI

LASCIAMOCI RICONOSCERE



Plantation Rum

Distillati autentici che esprimono la personalità della terra che li ha cresciuti.

I rum Plantation sono un autentico invito al viaggio. Dalla Giamaica a Barbados via Panama, Trinidad, Guyana fino ad arrivare alle Isole Fiji.

Ogni rum possiede caratteristici sapori locali che rispecchiano fedelmente l'identità di ciascun territorio. Ogni paese che distilla rum ha il proprio terroir con le sue tradizioni, le sue tecniche di produzione e la sua identità. Alexandre Gabriel, master blender di Plantation, sceglie solo i migliori lotti di ogni distilleria dei Caraibi affinché rispettino l'identità unica di ciascun territorio.

Tutti i rum affrontano un doppio invecchiamento: nei Caraibi, affinché le elevate temperature esaltino i sapori rustici ed esotici del paese di provenienza, e in Cognac perfezionando l'affinamento grazie alla profonda competenza e conoscenza della Maison Ferrand. Tutti i rum Plantation sono distillati





autentici che esprimono la personalità della terra che li ha cresciuti. È una diversità affascinante con tempi di fermentazione, metodi di distillazione e anni di affinamento sempre unici e riportati in etichetta. Maison Ferrand, producendo cognac, aveva da sempre intrattenuto rapporti commerciali con le più importanti distillerie dei Caraibi, a cui vendeva le botti utilizzate per invecchiare i suoi cognac. Profondo conoscitore dei Caraibi, Alexandre riuscì così a scoprire alcune piccole partite di rum di straordinaria qualità e intensità; rum molto pregiati che spesso venivano usati per il consumo personale del Maitre de chai o utilizzati per impreziosire altri assemblaggi.

Così nacque l'idea di commercializzare questi straordinari rum nella collezione Plantation, espressioni straordinarie dei paesi d'origine in cui sono stati prodotti.



World Class Diageo

Selected by the world's best bartenders.

Da quando è stata lanciata nel 2009, la Diageo Reserve WORLD CLASS è stata essenziale nel trasformare la cultura del bere bene e dei cocktails di qualità in tutto il mondo

Attualmente in oltre sessanta paesi, ha supportato, educato ed ispirato oltre 250.000 bartenders attraverso i suoi trainings e i suoi programmi di advocacy.

La competition WORLDCLASS per eleggere il Bartender dell'anno mette insieme i migliori talenti nel mondo del bartendering, provenienti da tutto il mondo, per decidere chi sarà incoronato come miglior bartender del mondo.

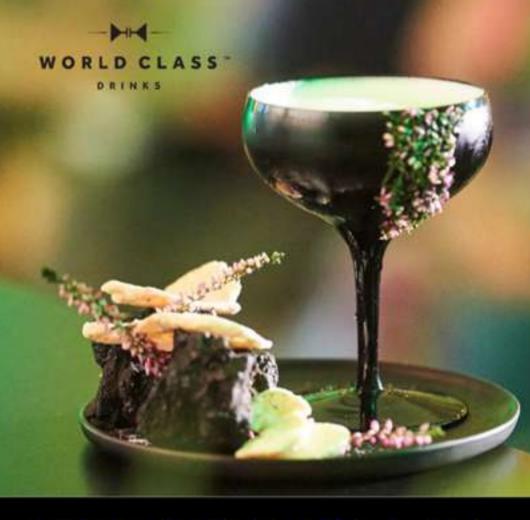




Un lungo viaggio di formazione che ruota intorno allo storytelling ed al mentoring dei nostri spiriti, attraverso tasting specifici e deep dives sui principali trends dell'industria degli spiriti di lusso nel mondo. Dietro ad ogni WORLDCLASS Bartender possiamo trovare una selezione dei migliori spiriti del mondo, riuniti sotto il cappello WORLD CLASS SPIRITS.

Diageo Reserve rappresenta la divisione Luxury di Diageo, un portfolio luxury vincitore di numerosi Awards, ricco di tradizione, heritage, craftmanship ma anche innovazione

WORLDCLASS esiste per far si che le persone facciano attenzione a cosa bevono, oltre al come e al dove, con la stessa attenzione che hanno riguardo al cibo, ovunque si trovino.



WORLD CLASS TI ASPETTA ALLA FLORENCE COCKTAIL WEEK

World Class, la competition internazionale che vede sfidarsi i migliori bartender del pianeta, è partner della Florence Cocktail Week.

MAIN SPONSOR



















SPONSOR

































PARTNER

















ESSENZ'ALE























































SPONSOR TECNICI















Tablecloths.it





MEDIA PARTNER





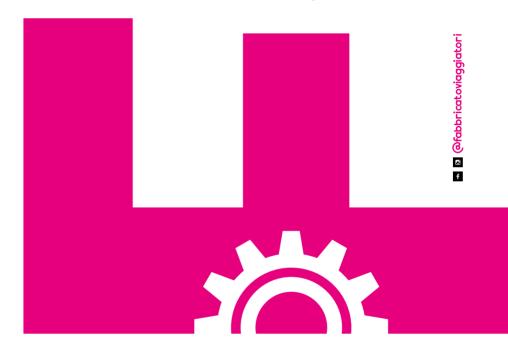




Via dei Gourmet

OPENING SOON

PIAZZA DELLA STAZIONE 50 | FIRENZE



urban garden LO SCALO

di

FABBRICATO VIAGGIATORI

CAFFE' | BISTROT | MUSIC



Thanks everyone SEE YOU AT TO DUEMILAVENTI

florencecocktailweek.it