



Lunedì' 24 - 09 - 2018

ARENA ANTENATI

Ore 10.15 - 11.00

Masterclass

Brasile a crudo. Gli ingredienti brasiliani nella miscelazione del Guilhotina Bar
a cura di Marcio Silva
by Bargiornale

ARENA TEMPI MODERNI

Ore 10.30-11.00

Masterclass

Tostare il caffè al bar
a cura di Angelo Napoli
by Ing. Napoli

ARENA ANTENATI

Ore 11.00-13.30

Top Event

Baritalia Lab - La sfida

Omaggio a Donn Beach

in collaborazione con Diplomático, Cortese, Fabbri 1905,

Lucano, Zafferano

By Bargiornale

ARENA TEMPI MODERNI

Ore 11.00-13.15

Top event

Coffee Relay: la sfida a squadre tra baristi

Parte I: espresso e latte art

By Bargiornale

STARGATE UNIVERSE

Ore 11.00-11.30

Masterclass

L'arte della distillazione del gin

a cura di Stefano Cicalese

by Peter in Florence

ARENA VITTORIANI

Ore 11.00-11.30

Baritalia bootcamp

"Unconventional tiki"-Tecniche miste per una miscelazione tiki moderna

a cura di Cinzia Ferro

by Fabbri 1905

STARGATE ATLANTIS

Ore 11.30-12.00

Masterclass

Cocktail in abito da sera

a cura di Bruno Vanzan

by Fabbri 1905

ARENA VITTORIANI

Ore 11.30-12.00

Baritalia bootcamp

Come valorizzare lo stile del gin attraverso le tecniche di esecuzione

a cura di Samuele Ambrosi

by Campari Academy

STARGATE UNIVERSE

Ore 12.00-12.30

Masterclass

Ma quanto mi costa il food pairing?

a cura di Filippo Sabatiello e Filippo Barracane

by Fiordiprimi Surgital

ARENA VITTORIANI

Ore 12.00-12.30

Baritalia bootcamp

Arie, spume e fat washing by Amaro Montenegro

a cura di Enrico Scarzella

by Montenegro

STARGATE ATLANTIS

Ore 12.30-13.00

Masterclass

I quattro colori dell'igiene

a cura di Roberto Tosca

by Celtex

ARENA VITTORIANI

Ore 12.30-13.00

Baritalia bootcamp

Le preparazioni della tradizione - Nardini in Shake

a cura di Mauro Uva

by Nardini

STARGATE UNIVERSE

Ore 13.00-14.00

Open bar: signature drink in omaggio

In collaborazione con le aziende partner di Baritalia Lab

ARENA VITTORIANI

Ore 13.00-13.30

Baritalia bootcamp

Build, stir and "brain" secondo Molinari

a cura di Salvatore Longo

by Molinari

STARGATE ATLANTIS

Ore 13.30-14.00

Masterclass

Gin Experience

a cura di Samuele Ambrosi

by Campari Academy

ARENA VITTORIANI

Ore 13.30-14.00

Baritalia bootcamp

Estrazione istantanea a freddo N2O di erbe con la

tecnica del sifone

a cura di Eleonora De Santis

by Mixing Heart Bonaventura Maschio

ARENA ANTENATI

Ore 14.00-16.30

Top event

Baritalia Lab - La sfida

Omaggio a Jerry Thomas

in collaborazione con Cantine Pellegrino, Illva Saronno, Kimbo,

Martini, Montenegro

ARENA VITTORIANI

Ore 14.00-14.30

Baritalia bootcamp

Tiki is not Tropical

a cura di Jonathan Di Vincenzo e Gianni Zottola

by Cortese

STARGATE UNIVERSE

Ore 14.00-14.30

Masterclass

Allenarsi alla vittoria: Burger Battle 2019

a cura di Giuseppe Buschicchio e Antonio Peruzzi

by Baldi-Lantmannen Unibake-Unilever Food Solutions

ARENA TEMPI MODERNI

Ore 14.00-14.30

Masterclass

La Marzocco Leva: un diverso modo di estrazione del caffè

a cura di Gianni Tratzi

by La Marzocco

ARENA ANNI RUGGENTI

Ore 14.30-17.30

Top event

Lady Amarena - Finale Italia

By Fabbri 1905

ARENA VITTORIANI

Ore 14.30-15.00

Baritalia bootcamp

Diplomatico Rum e la materia prima venezuelana

a cura di Walter Gosso

by Diplomático

STARGATE ATLANTIS

Ore 14.30-15.00

Masterclass

Foodness vince la guerra contro gli zuccheri

a cura di Sabrina Negrini

by Olibar

ARENA TEMPI MODERNI

Ore 15.00-18.00

Top event

Coffee Relay: la sfida a squadre tra baristi

Parte II: brewing e mixology

by Bargiornale

ARENA VITTORIANI

Ore 15.00-15.30

Masterclass

Il mondo del rum

a cura di Leonardo Pinto

by Bargiornale

STARGATE UNIVERSE

Ore 15.00-15.30

Masterclass

Un capolavoro di panino, pane per tutti i gusti.

L'artista del panino 2019

a cura di Fabrizio Rivaroli

by Vandemoortele Italia

ARENA VITTORIANI

Ore 15.30-16.00

Baritalia bootcamp

Pre batch and perfect service

a cura di Paolo Sanna

by Gancia

STARGATE ATLANTIS

Ore 15.30-16.00

Masterclass

Rcr e il suo cristallo ecologico: il piacere di un gesto quotidiano

a cura di Roberto Pierucci e Alice Mechini

by Rcr Cristalleria Italiana

ARENA VITTORIANA

Ore 16.00-16.30

Baritalia bootcamp

Chi non sa stare a tempo, prego andare (La miscela-

zione stagionale)

a cura di Yuri Gelmini

By Lucano

STARGATE UNIVERSE

Ore 16.00-16.30

Masterclass

I mocktail... bevande a basso numero di ottani

a cura di Enrico Brighenti

by Conserve Italia

ARENA ANTENATI

Ore 16.30-19.00

Top event

Baritalia Lab - La sfida

Omaggio a Harry MacElhone

in collaborazione con Campari Academy, Gancia, Mixing

Heart Bonaventura Maschio, Molinari, Nardini

ARENA VITTORIANI

Ore 16.30-17.00

Baritalia bootcamp

Il rum nella miscelazione hi-tech

a cura di Mario Farulla

by Zafferano

STARGATE ATLANTIS

Ore 16.30-17.00

Masterclass

Le tendenze e le tecnologie nella progettazione del bar

a cura di Giampiero Mariottini e Marco V. Agretti

by Isa

ARENA VITTORIANI

Ore 17.00-17.30

Baritalia bootcamp

Disaronno Sour e i suoi twist

a cura di Christian Olivari

by Illva Saronno

STARGATE UNIVERSE

Ore 17.00-17.30

Masterclass

Gamondi Vermouth di Torino Superiore

a cura di Mirko Meneghello

by Toso

ARENA ANNI RUGGENTI

Ore 17.30-17.45

Top event

Lady Amarena: la finale italiana

La premiazione

by Fabbri 1905

ARENA VITTORIANI

Ore 17.30-18.00

Baritalia bootcamp

La tecnica "Build"

a cura di Adriano Costigliola

by Martini

organizzato da



powered by



concept by



fornitori ufficiali



in collaborazione con





Martedì 25 - 09 - 2018

STARGATE ATLANTIS

Ore 17.30-18.00
Masterclass
Alamea Project e Casoni Premium
a cura di Elis Carriero
by Casoni

ARENA VITTORIANI

Ore 18.00-18.30
Baritalia bootcamp
La miscelazione futurista secondo Cantine Pellegrino
a cura di Gianluca Di Giorgio
by Cantine Pellegrino

STARGATE UNIVERSE

Ore 18.00-18.30
Masterclass
Nonino, Italian Cocktail Spirit
a cura di Simone Caporale e Antonella Nonino
by Nonino

ARENA ANTENATI

Ore 18.30-19.00
Top event
Coffee Relay: la sfida a squadre tra baristi
La premiazione
by Bargiornale

STARGATE ATLANTIS

Ore 18.30-19.00
Masterclass
African mixology: la miscelazione sudafricana secondo il Mootee Bar di Johannesburg
a cura di Denzel Heath
by Bargiornale

STARGATE UNIVERSE

Ore 18.30-19.30
Open bar: signature drink in omaggio
In collaborazione con le aziende partner di Baritalia Lab

ARENA VITTORIANI

Ore 18.30-19.00
Baritalia bootcamp
Cuccuma's cold brew coffee & mixologist
a cura di Sette Piterà
by Kimbo

ARENA TEMPI MODERNI

Ore 19.00-19.15
Top event
Baritalia Lab - La sfida
La proclamazione dei finalisti
by Bargiornale

ARENA ANTENATI

Ore 10.15-11.00
Masterclass
La storia della bar culture in Asia, nuova frontiera della miscelazione
a cura di Lee Watson
by Bargiornale

ARENA VITTORIANI

Ore 10.30-13.00
Top event
Scatena l'aperitivo con Rustica San Carlo
La finale
by San Carlo

ARENA ANTENATI

Ore 11.00-13.30
Top event
Baritalia Lab. La finale (parte I)
Donn Beach, Frank Meier, Constantino Ribalaigua Vert, Harry Johnson, Jerry Thomas
by Bargiornale

ARENA TEMPI MODERNI

Ore 11.00-13.00
Top event
Campionato Italiano Latte Art 2019
Tappa di selezione (parte I)
by Sca Italy

STARGATE ATLANTIS

Ore 11.00-11.30
Masterclass
La scena italiana del caffè dopo l'avvento di Starbucks.
Commentiamo insieme l'evento mediatico dell'anno
a cura di Francesco Sanapo
by Ditta Artigianale

STARGATE UNIVERSE

Ore 11.30-12.00
Masterclass
Digitalizza il contante con Axerve
a cura di Alessio Damonti
by Axerve

STARGATE ATLANTIS

Ore 12.00-12.30
Masterclass
La timeline della liquoristica
a cura di Salvatore Longo
by Molinari

STARGATE UNIVERSE

Ore 12.30-13.00
Masterclass
Fritture semplici e veloci per uno snacking gustoso
a cura di Francesco Bertuzzi
by Vandemoortele Italia - Margarine Culinary Olis&Fats

ARENA VITTORIANI

Ore 12.45-13.00
Top event
Flair show
a cura di Bruno Vanzan
by San Carlo

ARENA VITTORIANI

Ore 13.00-13.15
Top event
Scatena l'aperitivo con Rustica San Carlo
Premiazione dei vincitori
by San Carlo

STARGATE ATLANTIS

Ore 13.00-13.30
Masterclass
Select, il grande ritorno dell'originale bitter veneziano
a cura di Giuseppe Gallo e Matteo Bonoli
by Montenegro

STARGATE UNIVERSE

Ore 13.30-14.00
Masterclass
Tradizione e innovazione nello street food
a cura di Salvatore Varriale
by Rispo Alimenti Surgelati

ARENA ANTENATI

Ore 14.00-14.30
Masterclass
L'alcol come medicina. Una ricerca storica tra ingredienti e preparazioni officinali
a cura di Amber Bruce
by Bargiornale

ARENA TEMPI MODERNI

Ore 14.00-16.00
Top event
Campionato italiano Latte Art 2019
Tappa di selezione (parte II)
by Sca Italy

STARGATE ATLANTIS

Ore 14.00-14.30
Masterclass
Componenti di base dei cocktail: parallelismi culinari
a cura di Elenora De Santis
by Mixing Heart Bonaventura Maschio

ARENA ANNI RUGGENTI

Ore 14.30-17.30
Top event
Lady Amarena - Finale internazionale
by Fabbri 1905

STARGATE UNIVERSE

Ore 14.30-15.00
Masterclass
The Sister's Gin: il cold compound gin dall'anima floreale
a cura di Sara Menin e Max Morandi
by The Sister's Lab

ARENA ANTENATI

Ore 15.00-17.00
Top event
Baritalia Lab - La Finale
Omaggio a David Augustus Embury, William Schmidt, Harry MacElhone, Harry Craddock
by Bargiornale

STARGATE ATLANTIS

Ore 15.00-15.30
Masterclass
The American bar at Savoy Hotel London - Classic innovation
a cura di Pippa Guy e Stefano Filardi
by Diplomático

STARGATE UNIVERSE

Ore 15.30-16.00
Masterclass
The Plant Nation Championship
a cura di Yuri Gelmini
by Lucano

STARGATE ATLANTIS

Ore 16.00-16.30
Masterclass
Cocktail invecchiati con la tecnica sous vide
a cura di Gianluca Di Giorgio
by Cantine Pellegrino

ARENA TEMPI MODERNI

Ore 16.00-16.30
Masterclass
La pulizia, il segreto di un espresso di successo
a cura di Andrea Antonelli
by PulicaFF

STARGATE UNIVERSE

Ore 16.30-17.00
Masterclass
Tea Inspired e non solo. Conoscere il tè
a cura di Charles Flamminio
by Natfood

ARENA ANTENATI

Ore 17.00-17.30
Top event
Baritalia Lab - La Finale
Le premiazioni
by Bargiornale

ARENA ANNI RUGGENTI

Ore 17.45
Top event
Lady Amarena - Finale internazionale
La premiazione
by Fabbri 1905

ARENA ANTENATI

Ore 18.00-18.45
Masterclass
Bartending blasfemo: il surfer australiano che ha fatto la rivoluzione nella miscelazione con l'Operation Dagger di Singapore
a cura di Luke Whearty
by Bargiornale

organizzato da



powered by



concept by



fornitori ufficiali



in collaborazione con

