

## MASTERCLASS

29  
MAG

STAND C06

## CAMPARI ACADEMY

## CAMPARINO

CAMPARINO:  
THE HOME OF APERITIVO

Tommaso Cecca

H 14.00 - 15.00

Storia, heritage e tutti il dietro le quinte del camparino, la casa dell'aperitivo. Dall'interpretazione dei classic cocktail ai loro signature più famosi, passando per organizzazione del locale e degli spazi operativi e di laboratorio.

## [cà-ri-co]

## THE NEGRONI ROOM

Domenico Carella

H 15.30 - 16.30

Un racconto attraverso la case history di Carico, della sua filosofia di miscelazione e del suo concept innovativo. Raccontato da Dom Carella Bar owner e Campari Italian Red Hand.

MONTELOBOS®  
— MEZCAL ARTESANAL —AGAVE SPIRITS - UNIQUENESS  
AND CHALLENGES

Ivan Saldana

H 17.00 - 18.00

Un percorso alla scoperta degli aspetti differenziati dell'agave e del suo successo: Dalla biochimica unica dell'agave come fonte di sapore, dell'innovazione rispetto alla tradizione fino ad arrivare al concetto di sostenibilità.

# MASTERCLASS

**30**  
MAG

STAND **C06**

## CAMPARI ACADEMY

**ESPOLÓN**  
TEQUILA

### MIXING AGAVE

**Marianna Di Leo**

**H 12.30 - 13.30**

Una formazione innovativa per proporre i drink a base tequila, analizzando il consumatore ed il suo gusto con applicazioni pratiche ed esercizi di role play.

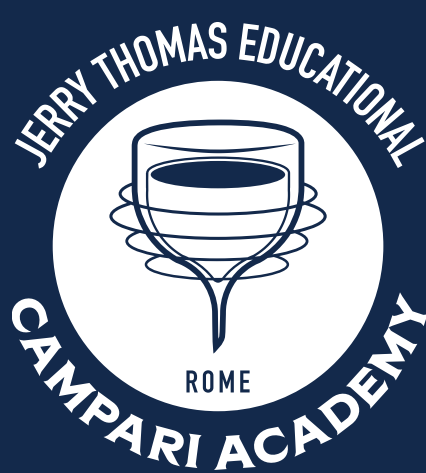


### TIKI COCKTAIL DRINK LIST

**Edoardo Nono e Andrea Arcaini**

**H 14.30 - 15.30**

Un percorso formativo che analizza i pilastri della miscelazione Tiki, evidenziandone punti di forza e applicazione alla miscelazione di tutti i giorni, per apprendere come inserire dei Tiki cocktails nella drink list di qualsiasi contesto di miscelazione.



### TRAINING PROGRAMS & PILLS

**Antonio Parlapiano**

**H 17.00 - 18.00**

Un racconto attraverso i programmi formativi del Jerry Thomas Educational che raccontano epoche della miscelazione e tecniche senza tempo.



### CAMPARI BARTENDER COMPETITION

**Dario Tortorella**

**H 18.30 - 19.30**

Il percorso tecnico ed emozionale che racconta step by step l'ultima Campari Bartender Competition, narrata direttamente dal Campari Bartender of The Year che svelerà i suoi segreti e le tecniche di preparazione gara che lo hanno portato alla vittoria.



**CAMPARI  
ACADEMY**



# MEET & GREET

**30**  
MAG

STAND **C06**

**CAMPARI ACADEMY**

**CAMPARI  
ACADEMY**

**MEET & GREET**

**Giovanni Vecchio e Luca Casale**

**H 15.30 - 16.30**

Non una masterclass ma un momento di incontro con il team di Campari academy per conoscersi, fare domande e costruire insieme un piano di formazione.

# GUEST

STAND

C06

CAMPARI®

## 29 MAG

SANTA COCKTAIL  
BAR ROMA

Simone Covan  
H 12.00 - 13.00

L'ANTIQUARIO NAPOLI

Dario Tortorella  
H 13.20 - 14.20

ROMEO VERONA

Edoardo Bullio e Andrea Cason  
H 15.00 - 16.00

DRINK KONG ROMA

Andrea Pace  
H 16.20 - 17.20

L'ANTIQUARIO NAPOLI

Dario Tortorella  
H 18.00-20.00

## 30 MAG

PARKERS NAPOLI

Antonio Boccia  
H 12.00 - 13.00

CERESIO MILANO

Abi El Attaoui  
H 13.20 - 14.20

CAMPARINO MILANO

Saverio Casella  
H 15.00 - 16.00

CARICO MILANO

Domenico Carella  
H 16.30 - 20.30

# GUEST

STAND **C06**



**29 MAG**

**WISDOMLESS ROMA**

**Damiano Di Benedetto**

**H 16.00 - 18.00**

**30 MAG**

**BOHEME CATANIA**

**Fabio Privitera**

**H 16.00 - 18.00**