

ROMA BAR SHOW: QUARTA EDIZIONE

venerdì, 17 maggio 2024



di *Alessandra D'Annibale*

“Take your time to shake”, con questo invito, che è anche la mission dell'evento, si è aperta la quarta edizione del Roma Bar Show. Quello che è diventato uno dei più importanti eventi del calendario internazionale è tornato protagonista al Palazzo dei Congressi dell'Eur il 13 e il 14 maggio, trasformando la città di Roma nell'unica vera Capitale dell'hospitality e della mixology.

Il Roma Bar Show è l'unico evento in Italia che riesce a smuovere quasi 15 mila persone, praticamente quasi gli stessi numeri di Bar Convent di Berlino.

E i numeri di questa manifestazione sono stati davvero

importanti: oltre 230 aziende espositrici, provenienti sia dall'Italia che dall'estero, per conoscere tutte le novità e assistere alle masterclass e agli speech dei ospiti, personalità provenienti da tutto il mondo; un programma ricchissimo che in due giorni ha contagiato l'intera città di Roma con tantissimi eventi fuori salone.

È stata un'occasione per conoscere tutte le ultime novità del settore, grazie a un programma ricco di appuntamenti ed esperienze tra masterclass, seminari, talk, degustazioni, nonché la finale della seconda edizione dei Roma Bar Show Awards, il riconoscimento che gli organizzatori di RBS sostengono per valorizzare l'eccellenza italiana nel campo della miscelazione. Roma Bar Show è un evento unico che offre ai propri visitatori la possibilità di interpretare la cultura del bere non solo come una pausa, o un momento di piacere individuale, ma come un'opportunità di condivisione e interazione comune che conduca verso la consumazione consapevole.

«Vivere il mondo con un tempo non subito, ma vissuto attraverso la relazione con gli altri - così spiega Andrea Fofi, fondatore insieme a Fabio Bacchi, Giuseppe Gallo e al gruppo Jerry Thomas del Roma Bar Show - Oltre visitare le aree espositive dedicate alla spirit industry, conoscere i brand e i loro prodotti, Roma Bar Show regala infatti ai visitatori l'incontro immediato con nomi illustri e speaker di fama internazionale, che arricchiscono ogni anno il nostro palinsesto dell'Educational Program. Si spazia da temi legati all'attualità, come l'evoluzione della miscelazione nel mondo dei bar, fino all'inclusività e la sostenibilità, che stanno avendo sempre maggiore rilievo e che in questa due giorni approfondiremo in un virtuoso scambio di conoscenze».

Un comitato di giudici composto da esperti del settore dell'ospitalità italiana con esperienza internazionale, i migliori bartender e mixologist della scena nazionale e i marchi più importanti sono stati i protagonisti della seconda edizione dei Roma Bar Show Awards.

A valutare le candidature una giuria qualificata, formata da una commissione composta da riconosciuti bartender e proprietari di bar provenienti da tutto il mondo che hanno votato i migliori talenti del nostro Paese, che si sono distinti per elevati standard di servizio e per l'introduzione di innovazioni sul territorio.

Sul palco a presentare Alessandro Procoli, tra i soci fondatori della manifestazione, e l'attrice Elda Alvingini, amato volto di tanti film e serie tv di successo. La prima categoria della serata a essere premiata è stata Best Social Media Presence, a consegnare il premio a Cinquanta - Spirito Italiano di Pagani (SA) è Urania Frattaroli, Copywriter & Communication Specialist per Ninja. Segue Greta Contardo di Cook_inc che ha premiato la categoria Best Food Program, che ha visto come vincitore MOEBIUS di Milano.

Un'occasione unica per il mondo della miscelazione e dell'ospitalità, che ha pensato anche a una Hall of Fame, ovvero un Premio alla Carriera, conferito a una memoria storica del bartending italiano, quest'anno andato a Peter Dorelli, premiato dal CEO del Roma Bar Show, Andrea Fofi.

La serata è entrata nel vivo e ha proseguito con la premiazione del Best Italian Hotel Bar, che è andato a l'Arts Bar at The St. Regis Venice, che ha ritirato il premio dalle mani di Micaela Pallini Presidente e CEO di Pallini SPA; a seguire il Best Italian New Cocktail Bar, consegnato da Veronika Zelnikova e Marco Gheza di The House of Suntory al Nite Kong di Roma.

Tanti eventi collaterali hanno invaso la città in questi due giorni dedicati alla miscelazione italiana ed



internazionale, senza mai distogliere lo sguardo dal bere consapevolmente, perché bere deve essere un piacere. Un evento davvero esplosivo a cui va il nostro plauso per la splendida organizzazione!