



bargiornale.it

Ristoranti
dolcegiornale
HOTEL



SPIRIT VINO E BIRRA CAFFÈ BEVANDE BARFOOD ARREDI E ATTREZZATURE GESTIONE Accedi / Registrati

BARITALIA BARAWARDS EVENTI IL BIBLIOTECARIO BARGIORNALE.TV CORSI PREMIUM

Home > Spirit > Trieste Cocktail Week: una nuova bandiera nella mappa della miscelazione

Trieste Cocktail Week: una nuova bandiera nella mappa della miscelazione

Rodolfo Guarnieri 21 Settembre 2023



Team de La Muta con il titolare Bruno Vesnaver (primo a destra) premiato da Antonella **Nonino** come Migliore

Gli articoli più letti

Patron Perfectionists: si parte con la nuova edizione

Walter Gosso è il nuovo direttore commerciale per l'Italia di Bordiga

A ottobre torna la Venice Cocktail Week

Edicola web



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

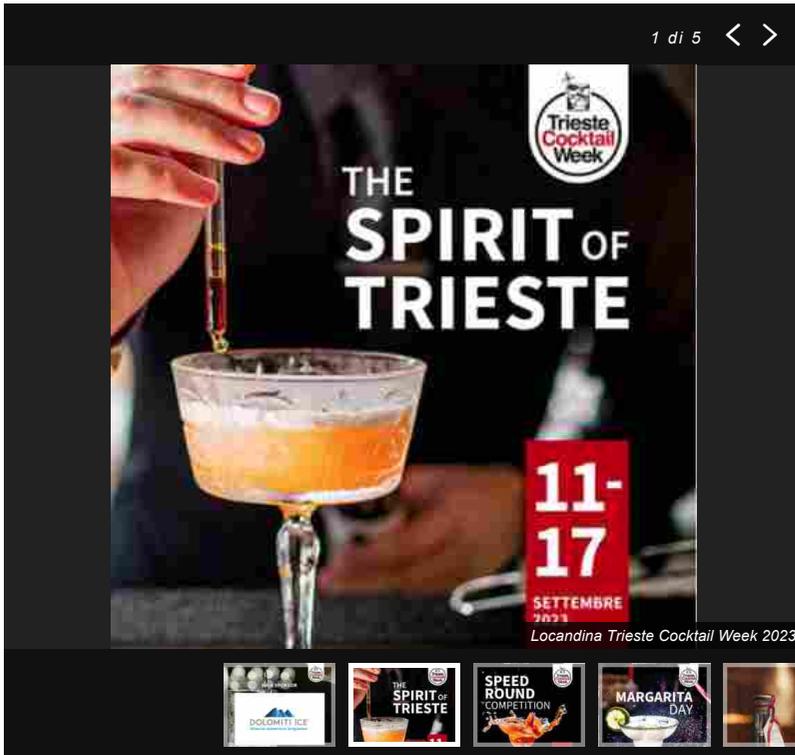
003368

Drink List e Speed Round

Sono stati venti i locali e cocktail bar, con le rispettive Drink List, ad animare per una settimana le serate dei cittadini gourmet di Trieste.

Grande successo di partecipazione popolare per la **seconda edizione** di **Trieste Cocktail Week** (11-17 settembre 2023), settimana dedicata alla miscelazione d'autore che ha coinvolto 20 cocktail bar e locali del capoluogo friulano-giuliano con una serie di drink list dedicate e una ventina di eventi e masterclass. **Main Sponsor Grappa Nonino e Dolomiti Ice.**

Facebook



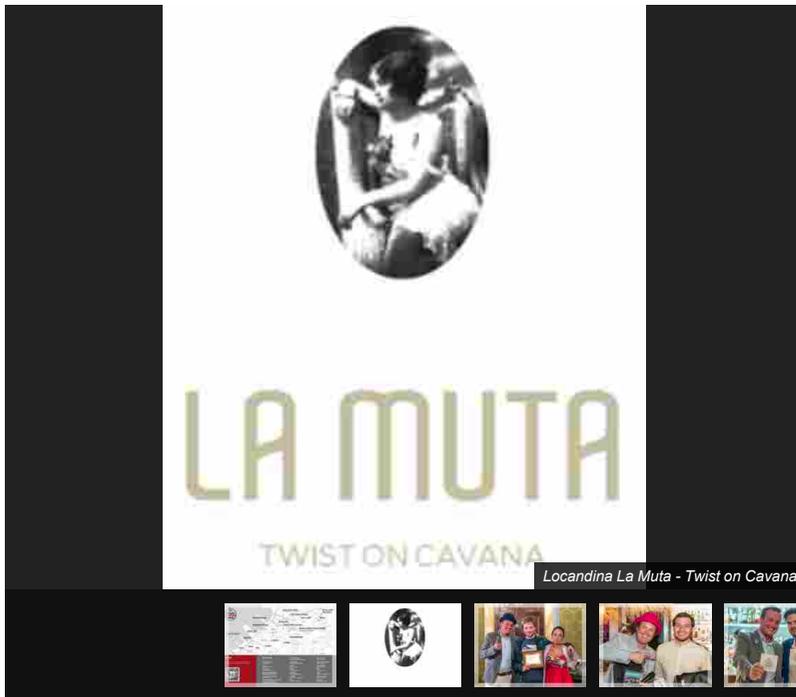
Il locale **La Muta - Twist on Cavana** del titolare **Bruno Vesnaver** trionfa con **Matteo Lebinaz** che si porta casa il riconoscimento **Miglior Drink List**, e con **Alessandro Giorgi** che vince la **Speed Round**, gara di velocità nella preparazione dei cocktail svoltasi domenica 17 settembre al **Pier The Roof**, nella giornata conclusiva della kermesse.

Situato nella centrale contrada portuale di Cavana che, fino al 1958, ha ospitato diverse case di tolleranza, il locale La Muta deve il nome infatti a una celebre, avvenente e ricercatissima prostituta che, pur non potendo parlare, si faceva capire benissimo.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

003368

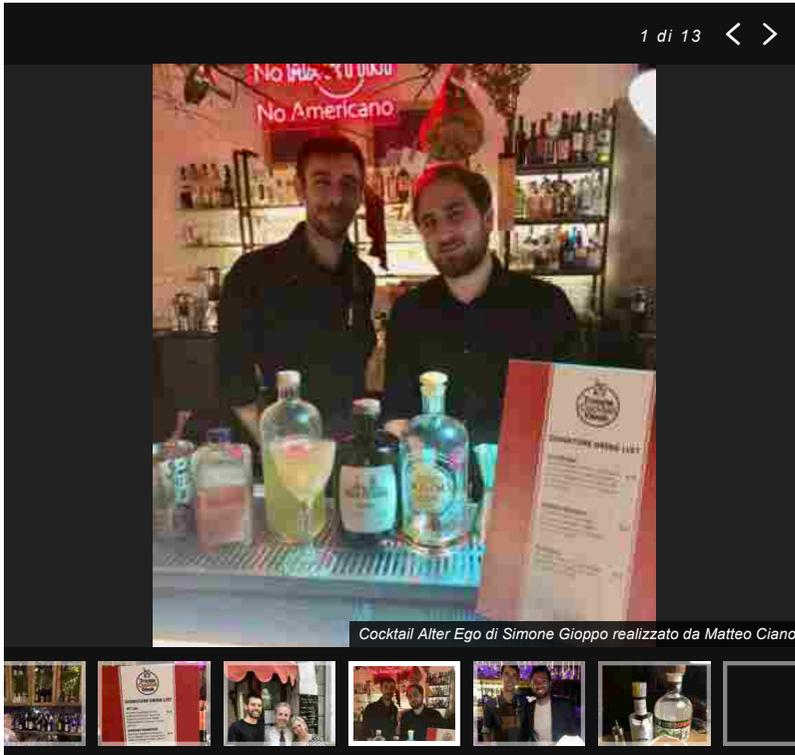


Ispirata alle tre già ben "rodiate" Venice, Tuscany e Cortina Cocktail Week di **Paola Mencarelli** (ospite d'onore), Trieste Cocktail Week è stata organizzata da **Freshmedia** e **Intraprendi** (**Alberto Polojac** direttore creativo TCW, **Filippo Vidiz** event manager TCW), con la co-organizzazione del **Comune di Trieste** e di **Trieste Convention and Visitors Bureau**. Con il supporto di **IoSonoFriuliVeneziaGiulia**, **Federalberghi Trieste**, **Confcommercio Trieste**, **Fipe**, **Consolato del Messico a Trieste** e **Creativa**.

Bar e Locali Partner

- Antico Caffè San Marco, via Cesare Battisti 18**
- Antico Caffè Torinese, corso Italia 2**
- Berlam Coffee Tea & Cocktail (Double Tree by Hilton), piazza della Repubblica 2**
- Hydro City, via delle Beccherie 1**
- Bar Buffet Borsa, via Cassa di Risparmio 4**
- Al Barcollo, via San Nicolò 8/B**
- Mast, via San Nicolò 3/B**
- Mor Cocktail, via Torino 18**
- 040 Social Food, via Rossini 8**
- Draw, via Torino 26**
- Pier The Roof, Molo Venezia 1**
- Puro, via Torino 31**
- El Bufo, via Malcanton 4**
- La Corte Café, piazza San Giovanni 5**
- The Modernist, corso Italia12**
- N'joy Food & Drinks, via San Nicolò 10**

La Muta, via della Pescheria 18/A
Trattoria Ai Fiori, piazza Hortis 7
Wolf Bar, via Cadorna 21/A.



Opening Gala Dinner a Villa Bonomo

La manifestazione è stata aperta con un grande **Gala Dinner** nel panoramico parco di **Villa Bonomo**, spettacolare costruzione di fine Settecento sul colle Terstenico, offerto dalla distilleria **Nonino** di Percoto (Udine) eletta "**Migliore Distilleria del Mondo 2019**" secondo l'autorevole rivista Wine Entusiast, gestita tutta al femminile dalla famiglia composta, oltre che dal marito Benito, dalla "matriarca" Giannola e dalle figlie Antonella, Elisabetta e Cristina, alle quali si sta affiancando la nipote Francesca. Una realtà riconosciuta in tutto il mondo per la qualità delle acquaviti d'uva, in particolare le Monovitigno, le cui vinacce (1.200 q al giorno) sono costantemente distillate h24 in vendemmia in 24 alambicchi dedicati. Un'attività che festeggia nel 2023 i 50 anni (1973-2023) delle Grappe Monovitigno.

A gestire il catering dell'evento a Villa Bonomo è stata chiamata la storica e prestigiosa **Trattoria Ai Fiori** di Trieste (piazza Hortis), gestita dai titolari Pier Alberto Saglio Ponci e da Maria Giovanna Saletù, insieme al figlio chef Lorenzo Saglio Ponci. Ogni portata è stata accompagnata da un'acquavite o da un cocktail a base di Grappa **Nonino**.

Brindisi di Benvenuto con L'Aperitivo **Nonino** Botanical Spritz

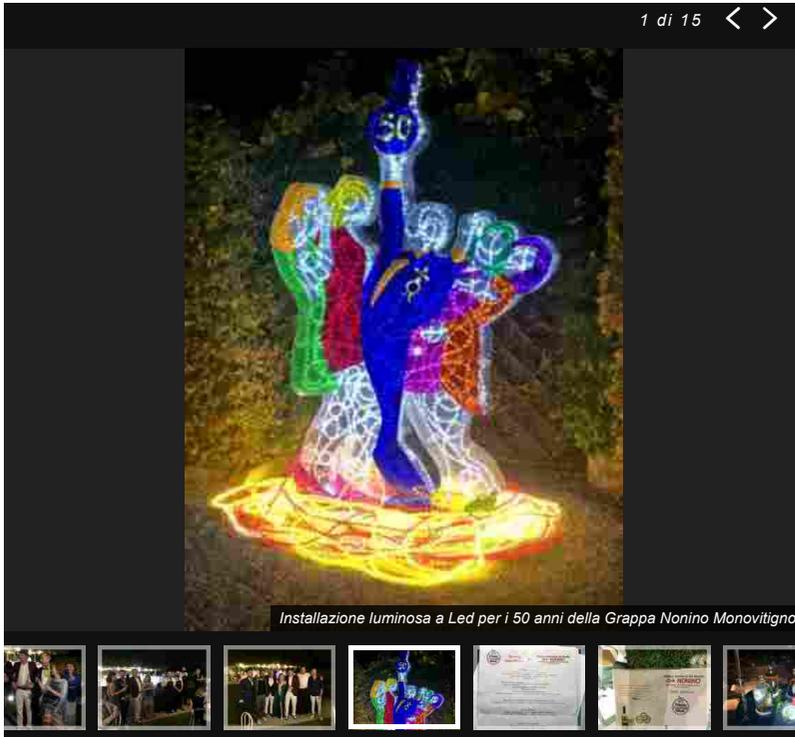
Delicatezze per l'aperitivo con Twist **Nonino** Ginger Spirit, Grappa **Nonino** Lo Chardonnay, Grappa **Nonino** Picolit 50 anni di Monovitigno.

Risotto al Limone con il cocktail Italiano firmato dai top bartender Alex Kratena e Monica Berg a base di Grappa **Nonino** Il Moscato.

Bavarese alla Fava Tonka accompagnata dal cocktail Tiki Pirus firmato dal mixologist Simone Caporale a base del distillato Pirus di Pere Williams **Nonino**.

Gran finale con Grappa **Nonino** Riserva Monovitigno 8 anni.

Dj set a cura di Matteo Dellasanta e Stipe.



I commenti degli organizzatori

«La manifestazione conferma di avere un'ottima potenzialità proprio perché costituisce un'ottima vetrina per professionalità d'eccellenza, con numerosi prodotti del territorio, in un mix davvero interessante - sottolinea il vicesindaco **Serena Tonel** - Congratulazioni naturalmente agli organizzatori, che hanno saputo condensare bene le realtà dei pubblici esercizi, i professionisti e gli sponsor di ottimo livello, presentando un evento davvero ben riuscito e che contiamo di consolidare e potenziare nei prossimi anni e nelle prossime edizioni, perché il territorio credo possa avere un buon veicolo di promozione attraverso questo tipo di manifestazioni».

«Siamo profondamente grati a tutti i partecipanti della Trieste Cocktail Week di quest'anno - sottolinea **Alberto Polojac**, direttore creativo dell'evento - perché questo evento ha dimostrato in soli due anni, quanto sia forte lo spirito comunitario nella nostra città, unendo gli amanti della mixology e creando un'atmosfera di competizione sana e unica. In soli due anni, abbiamo visto il settore mixology di Trieste crescere in modo sorprendente, tanto da non aver nulla da invidiare a piazze più grandi ed importanti. Questo ci fa ben sperare per le prossime edizioni che vogliono allargarsi sempre più e diventare un punto di attrazione per un pubblico sempre più ampio. Siamo già al lavoro per far vivere attraverso micro eventi a tema, la cocktail week nel corso di tutto l'anno e non solo a spot per una settimana».

Filippo Vidiz, event manager aggiunge: «La Trieste Cocktail Week di quest'anno è stata un trionfo in termini di crescita rispetto all'edizione precedente. Abbiamo visto un aumento significativo del numero di locali partecipanti, un pubblico più vasto e un coinvolgimento crescente di sponsor e di istituzioni. Questo è un segno tangibile dell'espansione e del successo dell'evento nel nostro territorio. Per le prossime edizioni vogliamo puntare ad coinvolgimento sempre maggiore, performance ancora più spettacolari che possano richiamare l'attenzione del pubblico e diventare un elemento di attrazione anche per i turisti che amano intrattenersi con un buon drink, in



linea con quanto succede nelle principali città europee».

A contribuire al successo dell'edizione 2023 anche le tante **iniziative collaterali**, come masterclass aperte ad addetti e appassionati (come quella sulla funzione del ghiaccio alimentare artigianale pronto in vari formati di **Dolomiti Ice**), anche con ospiti internazionali, focalizzate sul tema "mixology" (come **Margarita Day** in concomitanza con la **Giornata dell'Indipendenza del Messico** del 15 settembre in collaborazione con il **Consolato del Messico** di Trieste), approfondimenti sui prodotti e su diverse tematiche del mondo bar, serate speciali.

Sponsor Trieste Cocktail Week 2023

Main Sponsor

Grappa **Nonino** 1897

Dolomiti Ice.

Silver Sponsor

Proposta Spirits.

Gin Premium Sponsor

Ginterior by Xedequa

Opificium by Liquoreria Friulana

Theresianer.

Local Excellence

Domina Venti

SVN senses

Azienda Agricola Jakne con Gin Nataniel

Wermut San Marco

Trieste Audace Underwater Wine

Parovel olio e vino

Bloom Specialty Coffee.

Sponsor Tecnici

Rg Mania

The Organics by RedBull

Finest Call Premium Cocktail Mixes

Rèal

Victoria Arduino.

Rispondi

Inoltra

TAG Alberto Polojac Alessandro Giorgi Comune di Trieste Consolato del Messico Daniela Istrate
Dj Matteo Dellasanta Dolomiti Ice Filippo Vidiz Freshmedia Grappa **Nonino** Intraprendi La Muta
Margarita Day Matteo Lebinaz Pier The Roof Serena Tonel speed round Trattoria Ai Fiori
Trieste Cocktail Week Trieste Convention and Visitors Bureau Villa Bonomo

