



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

Patrón 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



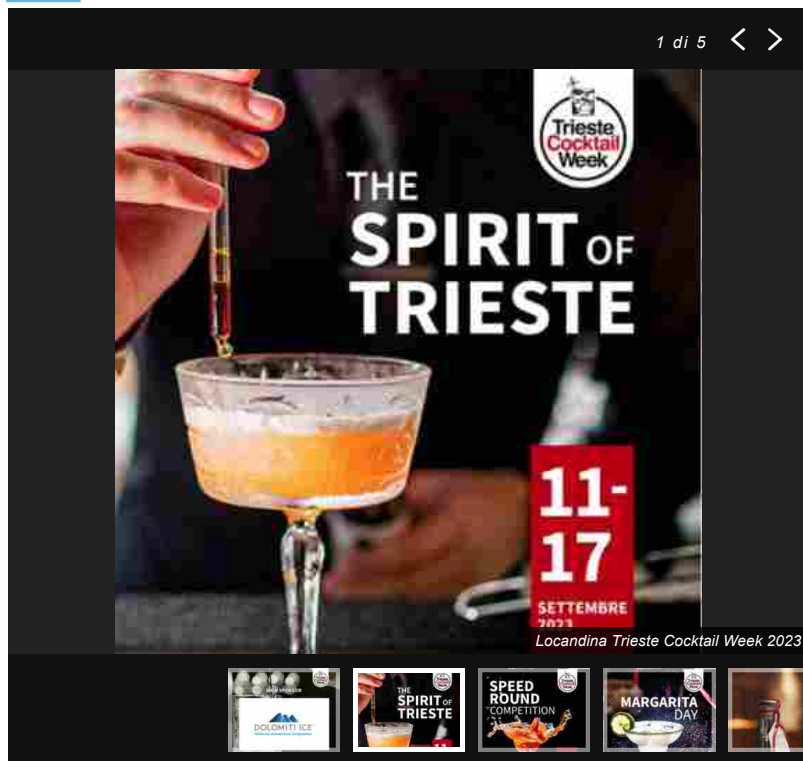
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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.**



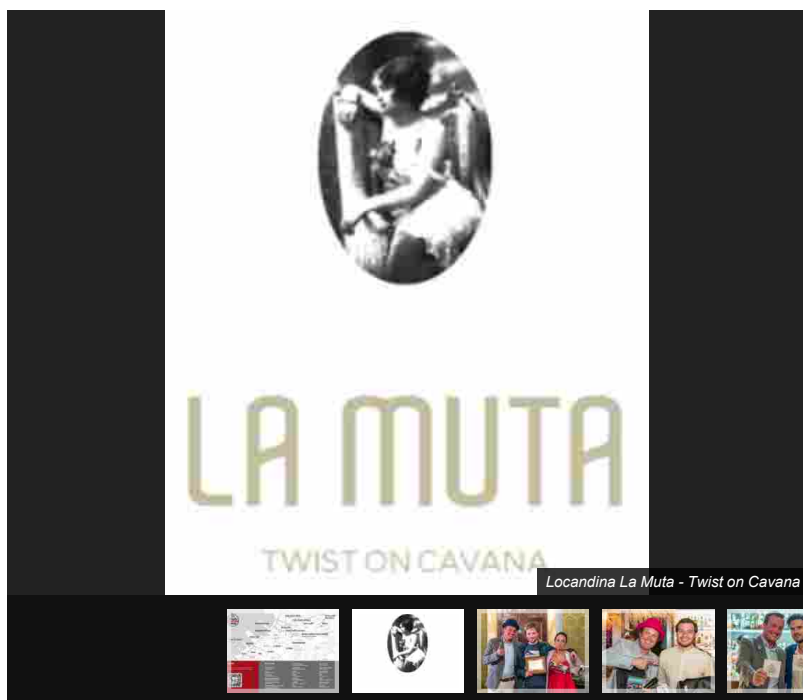
Il locale **La Muta - Twist on Cavana** del titolare **Bruno Vesnaver** trionfa con **Matteo Lebinaz** che si porta casa il riconoscimento **Miglior Drink List**, e con **Alessandro Giorgi** che vince la **Speed Round**, gara di velocità nella preparazione dei cocktail svoltasi domenica 17 settembre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



Facebook





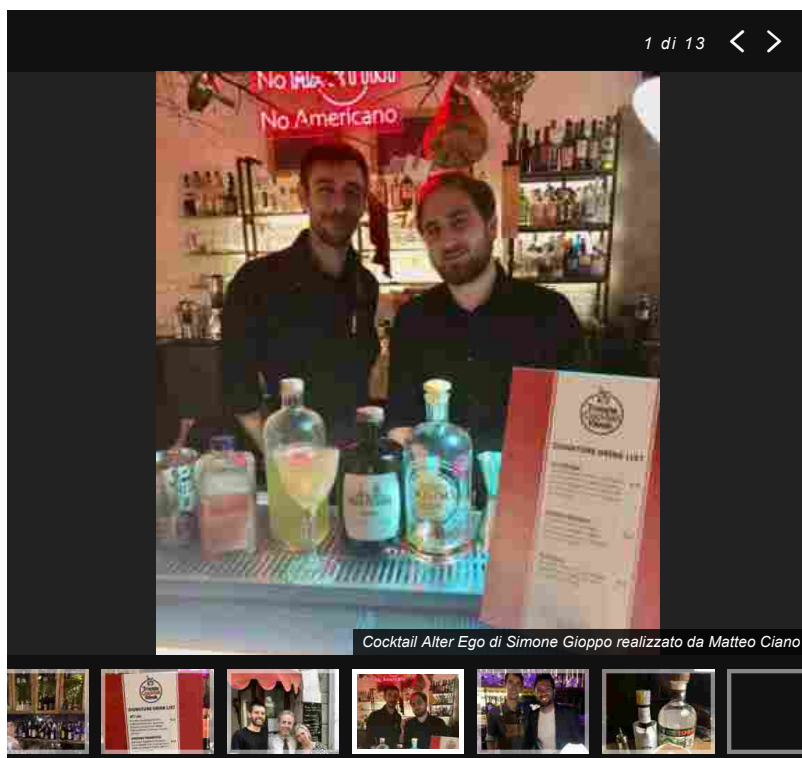
Locandina La Muta - Twist on Cavana

Ispirata alle tre già ben "rodade" 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 Italia 12
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.



Cocktail Alter Ego di Simone Gioppo realizzato da Matteo Ciano

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

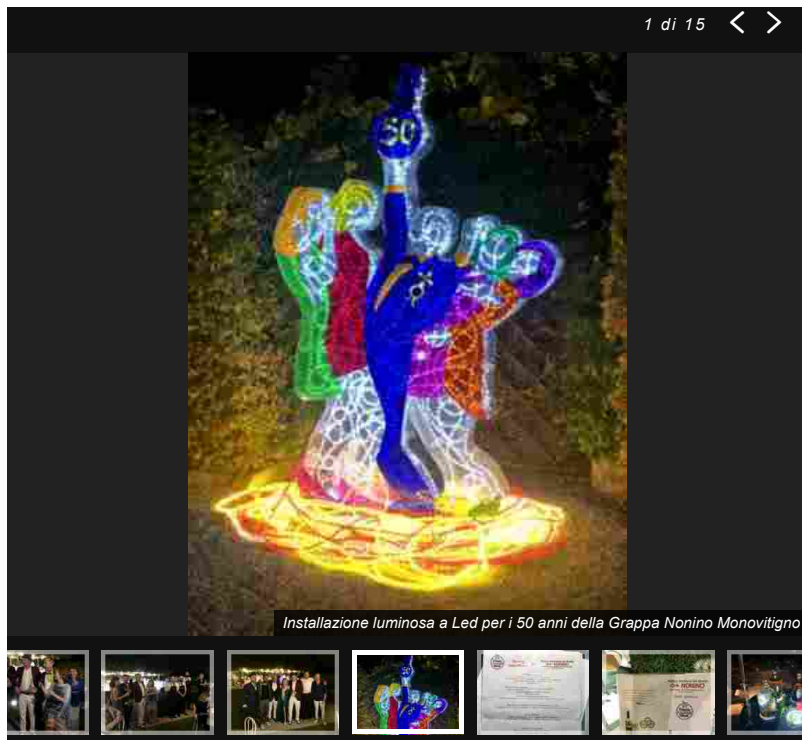
Delicatezze per l'aperitivo con Twist **Nonino** Ginger Spirit, Grappa **Nonino** Lo Chardonnay, Grappa **Nonino** Picolit 50 anni di Monovitigno.

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'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			



Facebook



Twitter



LinkedIn



Pinterest



Email





Trieste Cocktail Week: a new flag in the map of mixology

Rodolfo Guarnieri

Twenty bars and cocktail bars, with their respective Drink Lists, enlivened the evenings of Trieste's gourmet citizens for a week.

Great success in popular participation for the **second edition** of **Trieste Cocktail Week** (Sept. 11-17, 2023), a week dedicated to signature mixology that involved 20 bar and cocktail bars in the capital of Friuli Venezia Giulia with a series of dedicated drink lists and some 20 events and master classes. **Main Sponsors Grappa Nonino and Dolomiti Ice.**

La Muta - Twist on Cavana owned by **Bruno Vesnaver** triumphs with **Matteo Lebinaz** taking home the **Best Drink List** award, and with **Alessandro Giorgi** winning the **Speed Round**, a cocktail-making competition held on Sunday, September 17 at **Pier The Roof**, on the final day of the kermesse.

Located in the central port district of Cavana, which, until 1958, housed several brothels, the La Muta venue is named after a famous, attractive and much sought-after prostitute who, although she could not speak, made herself very well understood.

Inspired by the three already well-rehearsed Venice, Tuscany and Cortina Cocktail Week by **Paola Mencarelli** (guest of honor), the Trieste Cocktail Week was organized by **Freshmedia** and **Intraprendi** (**Alberto Polojac** creative director TCW, **Filippo Vidiz** event manager TCW), with the co-organization of the **Municipality of Trieste** and **Trieste Convention and Visitors Bureau**. With the support of IoSonoFriuliVeneziaGiulia, Federalberghi Trieste, Confcommercio Trieste, Fipe, Consulate of Mexico in Trieste and Creativa.

Partner Cafes and Bars

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 Italia 12

Bargiornale.it
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.

26 Settembre 2023

Opening Gala Dinner at Villa Bonomo

The event was opened with a grand **Gala Dinner** in the scenic park of Villa Bonomo, a spectacular late 18th-century building on the Terstenico hill, offered by the **Nonino** distillery in Percoto (Udine) elected “**Best Distillery in the World 2019**” according to the authoritative Wine Enthusiast magazine, managed by the female part of the family, besides her husband Benito, by the “matriarch” Giannola and her daughters Antonella, Elisabetta and Cristina, who are being joined by their granddaughter Francesca. A reality recognized all over the world for the quality of grape distillates, especially Monovitigno, whose pomace (1,200 q per day) is constantly distilled h24 during harvest in 24 dedicated stills. An activity that in 2023 celebrates 50 years (1973-2023) of Monovitigno Grappa.

The historic and prestigious **Trattoria Ai Fiori** in Trieste (Piazza Hortis), run by owners Pier Alberto Saglio Ponci and Maria Giovanna Saletù, together with their son chef Lorenzo Saglio Ponci, was entrusted to provide the catering for the event at Villa Bonomo.

Each course was accompanied by a distillate or a Grappa Nonino based cocktail.

Welcome Toast with L'Aperitivo Nonino Botanical Spritz

Delicacies for the aperitif with Twist Nonino Ginger Spirit, Grappa Nonino Lo Chardonnay, Grappa Nonino Picolit 50 years of Monovitigno.

Lemon Risotto with the Italian cocktail signed by top bartenders Alex Kratena and Monica Berg based on Grappa Nonino Il Moscato.

Bavarian Cream with Tonka Bean accompanied by the Tiki Pirus cocktail signed by mixologist Simone Caporale based on Pirus, distillate of Nonino Williams Pears.

Grand conclusion with Grappa Nonino Riserva Monovitigno 8 years.

DJ set by Matteo Dellasanta and Stipe.

The comments of the organizers

“The event confirms that it has a very good potential precisely because it is an excellent showcase for professionalism of excellence, with several products from the area, in a really interesting mix”, says Deputy Mayor **Serena Tonel**. “Congratulations, of course, to the organizers, who were able to join well the realities of the public establishments, professionals and excellent sponsors, presenting a really successful event, and which we count on consolidating and strengthening in the coming years and future editions, because I think that the territory can have a good vehicle for promotion through this type of events”.

“We are deeply grateful to all the participants of this year's Trieste Cocktail Week,” says **Alberto Polojac**, the event's creative director, “because this event has shown in just two years, how strong the community spirit is in our city, uniting mixology lovers and creating a healthy and unique atmosphere of competition. In just two years, we have seen Trieste's mixology sector grow amazingly, so much so that it has nothing to envy from bigger and more important cities. This

gives us hope for the next editions, which aim to expand more and more and become a point of attraction for a wider and wider audience. We are already working to make the cocktail week come alive through themed micro events throughout the year and not just in spots for one week.”

Filippo Vidiz, event manager adds, “This year's Trieste Cocktail Week was a triumph in terms of growth over the previous edition. We saw a significant increase in the number of participants, a larger audience, and a growing involvement of sponsors and institutions. This is a tangible sign of the expansion and success of the event in our territory. For the next editions we want to aim for more and more involvement, even more spectacular performances that can draw the attention of the public and become an element of attraction also for tourists who like to entertain themselves with a good drink, in line with what happens in major European cities.”

A contribution to the success of the 2023 edition was given also by the many **side events**, such as masterclasses open to insiders and enthusiasts (such as the one on the function of artisanal food ice ready in various formats by Dolomiti Ice), also with international guests, focused on the “mixology” theme (such as the **Margarita Day** in conjunction with **Mexico's Independence Day** on September 15 in collaboration with the **Consulate of Mexico** in Trieste), in-depth discussions on products and various topics in the bar world, and special evenings.

Sponsors Trieste Cocktail Week 2023

Main Sponsor

Grappa Nonino 1897

Dolomiti Ice.

Silver Sponsor

Proposta Spirits.

Gin Premium Sponsor

Ginterior by Xedequa

Opificio 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.

Technical Sponsors

Rg Mania

The Organics by RedBull

Finest Call Premium Cocktail Mixes

Rèal

Victoria Arduino.