

[HOME](#)[ASSOCIAZIONE](#)[PARTNER](#)[SEDI E CONTATTI](#)[CORSI AIBM](#)[COCKTAIL IBA](#)[DIDATTICA](#)[MISCELLANEA](#)[OFFRO E CERCO LAVORO](#)

Search ...

100 GB a 4.9

Costo SIM 9.90€

[Clicca](#)

IBA drink Ottava edizione, menzione speciale per Dario Giammattei

Anche il Leopoldo II dei Lorena di Grosseto, con Giammattei Dario (accompagnato dal prof. Geracitano Giorgio) ha partecipato al concorso IBA drink 2024 a Orbetello. Diventato uno dei concorsi più importanti per gli aspiranti barmen provenienti dagli istituti alberghieri, è organizzato da AIBM Project. Per Dario Giammattei menzione speciale per la preparazione dell'Americano Twist.

CORSI AIBM

Questo sito utilizza cookie per le proprie funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie

clicca qui [Cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. [Accetto](#)



Il corso base di tostatura e miscelazione del caffè

Marzo 5, 2024



Corso Base di tostatura e miscelazione caffè con pratica di caffetteria

Febbraio 17, 2024



Il barman....casalingo



Dario Giammattei

Si è conclusa la 8° Edizione del concorso IBA Drink 2024, tenutasi quest'anno in un posto particolare: l'oratorio biblioteca di S. Andrea nei pressi dell'Istituto "Giovanni Da Verrazzano" che ha preparato l'evento. La gara è stata organizzata dall'Associazione italiana Bartender & Mixologist, patrocinata dal comune di Orbetello e dalla Martini, con il supporto dell'Assessorato al turismo. Il concorso si è svolto in un giorno e agli ospiti è stato offerto un pranzo, curato dagli allievi dell'Istituto "Da Verrazzano" e dai loro docenti. La competizione era riservata agli allievi di sala bar degli istituti alberghieri e 11 scuole si sono sfidate nella gara, provenienti da tutta Italia, dal sud al nord. I partecipanti si sono cimentati in 3 prove. Nella prima si estraeva un cocktail e lo si doveva realizzare davanti alla giuria tecnica; la seconda era la soluzione di un cruciverba dove bisognava non solo conoscere le ricette, ma anche costumi e società, ed infine l'ultima prova consisteva nel realizzare una variante dell'Americano. Infatti quest'anno ricorrono i 160 anni della fondazione della Martini. La giuria tecnica è stata organizzata da Roberto Longobardi, docente del "Tognazzi" di Velletri (Roma) e responsabile del Lazio per AIBM Project, insieme all'assistente Noa Buti. La giuria degustativa era composta dagli esperti Martini Davide Bartolacci e da Massimiliano Trippodo. Tutto sotto il controllo del direttore del concorso Tommaso Di Maio, docente dell'Istituto "Da Verrazzano", insieme ai colleghi Gabriele Borri, Daniele G. Crisalli e Luca Abbiento. L'Istituto diretto dalla prof.ssa Luisa Filippini, insieme a tutti i ragazzi, si sono occupati dal ricevimento degli ospiti fino ai tour sul territorio. All'interno della manifestazione anche una master class sulla miscelazione organizzata dal team Martini, che insieme al presidente AIBM, prof. Luigi Manzo, hanno seguito i lavori. Tra i main sponsor anche la casa editrice Sandit Libri che ha regalato agli studenti i testi classici della miscelazione.

Hanno partecipato i seguenti Istituti: Aldo Moro di Montesarchio (BN), ISIS "Da Verrazzano" (fuori concorso), ISIS L. De Medici di Ottaviano (Na), IISS "B. Lotti" di Massa Marittima (GR), IPSEOA "Petronio" di Pozzuoli (NA), Istituto alberghiero Costa Smeralda di

Questo sito utilizza cookie per le proprie funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie

clicca qui [Cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. [Accetto](#)

Download Your PDF

Open

Premio prova teorica:

1 posto Nicola Pio Piscitelli (Istituto A. Moro di Montesarchio)

2 posto Jennifer Sacco (Istituto C. Russo di Cicciano)

Click To Download

3 posto Carmela Luisa Soletti (IS

Download Your PDF Now

Premio prova IBA drink

1 posto Felicia Esposito (Istituto C. Russo di Cicciano)

2 posto Carmela Luisa Soletti (ISIS De Medici di Ottaviano)

3 posto Clara Capuano (Istituto Petronio di Pozzuoli)

Premio Martini per l'Americano twist

1 posto Antonio Pili (Istituto alberghiero Costa Smeralda di Arzachena)

Questo sito utilizza cookie per le proprie funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie

clicca qui [Cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. [Accetto](#)

3 posto Sabrina Porrino (Istituto A. Moro di Montesarchio)

Per la prova tecnica dell'Americano portano a casa il premio anche: Simone Lioni (Da Verrazzano), Giovanni Perillo (Isis De Medici), Felicia Esposito (Carmine Russo). Menzioni speciali per: Noa Buti, Silvia Levaggi, Dario Giammattei.



Questo sito utilizza cookie per le proprie funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie

clicca qui [Cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. [Accetto](#)



Questo sito utilizza cookie per le proprie funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie

clicca qui [Cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. [Accetto](#)

Share on Facebook

Tweet

Follow us

18-04-24 / [Miscellanea](#) / 0 comments

[Privacy Policy](#)



© 2024 AIBM Project. Powered by [La Bottega Della Rete](#)

Questo sito utilizza cookie per le proprie funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie

clicca qui [Cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. [Accetto](#)