



**dieffe comunicazione**

comunicazione integrata, creazione di eventi, uffici stampa e P.R.

## **Un Cocktail d'autore- 27 maggio Relais Blu**

Profili barmen

**Salvatore Fusco**, 52 anni di Positano, lavora presso il **Grand Hotel Excelsior Vittoria** di Sorrento in qualità di Capo Barman dal lontano 1973. Socio Aibes del 1987 con la qualifica di Capo Barman, presenta una ricetta inedita dal nome "**Shalom**" per lanciare il suo messaggio di pace da questa bellissima terra che è la penisola Sorrentina e la Costiera Amalfitana, in questo periodo così delicato della nostra storia mondiale e anche per ricordare il recente viaggio di S.S. Benedetto XVI ha svolto in terra Santa.

Ecco gli ingredienti: una vasetto di yogurt magro, 3 cl di d/still Villa Massa, 2 cl di limoncello villa massa; un cucchiaino di marmellata di limoni della costiera Amalfitana; alcune gocce di Elisir d'amore. Si mette il tutto nel frullatore con ghiaccio si versa in un bicchiere a tulipano e si decora con un rametto di ulivo.

**Francesco Gargiulo**, nasce nel 1957 a Sorrento, a Marina Grande, piccolo borgo di pescatori dei quali fa propri gli ideali: umiltà e semplicità sono le caratteristiche che meglio lo distinguono sia nella vita privata che in campo lavorativo. La sua carriera inizia nel 1974 all'Hotel Imperial Tramontano, allora come oggi uno dei più importanti alberghi della penisola sorrentina. Dopo alcuni anni si trasferisce all'Hotel de la Ville e Ambasciatori. Ma è il 1987 l'anno della svolta professionale: inizia il sodalizio con il Signor Salvatore Acampora e da più di 20 anni è capobarman del **Grand Hotel Vesuvio**. Iscritto all'A.I.B.E.S da più di 30 anni, partecipa attivamente all'attività dell'associazione, relazionandosi con altri barman e, mettendo la propria esperienza e le proprie conoscenze al servizio dei molti giovani che desiderano intraprendere la medesima strada. Propone: **IUMY(You&me)** composto da 2cl vodka; 1 cl di amaretto, 1 cl liquore di pesca, 2cl succo d'arancia, 1 cl marmellata d'arancia, acqua tonica.

**Maurizio Scott**, 31 anni, dei quali 16 trascorsi nell'hotellerie. Ha mosso i primi passi al circolo Posillipo di Napoli, poi 5 stagioni al Quisisana, finché non decide di trasferirsi per un anno negli States ed al ritorno entra nell'Aibes, si iscrive alla Slow Food e diventa responsabile del wine bar del GH Continentale di Siena. Nel 2002 approda all'Excelsior Vittoria di Sorrento ed in seguito al **Caesar Augustus di Anacapri**. La maturazione professionale gli permette di raggiungere ambiti traguardi come nel corso dell'ultima edizione del regionale Campania con un 2° posto nella categoria barman e capi barman e il 1° posto per la decorazione. Per l'occasione ci presenta **Il Caprissima**, un Mojto in versione caprese, composto da pestato



**dieffe comunicazione**

comunicazione integrata, creazione di eventi, uffici stampa e P.R.

di limone, lime, zucchero, maggiorana con vodka gery goose, limoncello Villa Massa, gocce di angostura e soda.

**Giovanni Nolfi**, barman dell'**Hotel Caruso di Ravello** da quattro stagioni, precedentemente ha lavorato al Palazzo Sasso di Ravello e in alcuni dei migliori alberghi italiani. Capo barman AIBES, sommelier professionista, prepara per l'occasione l' **Infinity Caruso** a base di vodka neutra, liquore alla pesca, kiwi, midori, centrifugato di ananas, moscato d'asti.

Ricetta: 3 cl vodka neutra; 3 cl liquore alla pesca; 2 cl kiwi; 2 cl midori; 4 cl centrifugato di ananas; 4 cl moscato d'asti, 3 cl di marmellata di limoni della Costiera Amalfitana.

**Antonio Vigorito** ha iniziato la sua carriera professionale 14 anni fa, di cui gli ultimi 8 trascorsi all'estero, a Londra. In questi anni ha lavorato per le migliori catene alberghiere internazionali come: Starwood; Accor e Intercontinental Hotels Group. L'esperienza vissuta nella città più cosmopolita d'Europa, gli ha permesso di apprendere le più evolute tecniche per la miscelazione delle bevande. Rientrato in Italia circa 5 mesi fa, ora lavora presso il Romeo Hotel 5\*L di Napoli, con mansione di Bar Manager.

Alla manifestazione presenta il "**Memories of Samoa**" ispirato da un racconto di Pierce Brosnan, noto al grande pubblico nei panni dell'agente "007" che, seduto nel mio bar a Londra, raccontava alla sua famiglia della sua vacanza alle isole Samoa e di questo long drink che ha bevuto lì. Nel drink ci sono forti sentori di cocco e rum, fruttato con mango e frutto della passione, e freschezza del limoncello e ginger ale. Ingredienti: Malibù= 4cl; Centrifugato di Mango= 2.5cl; Limoncello= 1.5cl; Passion Fruit= 2 pezzi; Marmellata di Lampone=2 barspoon; acqua tonica

**Luigi Gargiulo** socio A.I.B.E.S dal 1997, con la qualifica di Capobarman dal 2002, vice fiduciario A.I.B.E.S. Penisola Sorrentina dal Marzo 2008 e Responsabile dei corsi di Formazione A.I.B.E.S. in Penisola Sorrentina. Ha svolto diversi corsi professionali e partecipato a diversi concorsi regionali e nazionali conseguendo diversi riconoscimenti: Concorso Regionale 1999 presso l'Hotel Terminus (Napoli) 1° posto nella categoria "After Dinner"; Concorso Regionale 2003 presso l'Hotel Excelsior (Napoli) 2° posto nella categoria "Pre Dinner" con il cocktail "**Peace**". Ha maturato diverse esperienze lavorative in varie strutture turistiche della Penisola Sorrentina e dal 2003 è impiegato presso il "Grand Hotel La Pace \*\*\*\*\*" di Sant'Agello con la qualifica di "Bar Manager". "**A Te**": 2Cl Vodka Artic; 1,5Cl Aperol; 2Cl Strawberry



**dieffe comunicazione**

comunicazione integrata, creazione di eventi, uffici stampa e P.R.

Bols; 0,5Cl Limoncello Villa Massa; 1Cl Succo di Pompelmo Rosa; 1Cl Succo di Arancia; 2Cl Marmellata di Arance. Decorazione: Fragola, Bucces di Agrumi, Ciliegina, Fiori e Foglioline d'Arancio.

**Roberto Palladino** del **Furore Inn Resort** di Furore nasce a Salerno nel 1978 e nel 1998 si trasferisce con la famiglia a Torrechiara, in provincia di Parma dove gestiscono un ristorante, bar, hotel. Nel 2002 la vera passione per il bar lo riporta in costiera amalfitana dove lavora per la "Buca di Bacco-Convivium di Positano, il Gran caffè di Amalfi, Villa Cimbrone a Ravello dove avviene l'incontro con il suo maestro Stefano Amato. Per completare la sua formazione trascorre 4 stagioni in Svizzera, al Grand Hotel park di Gstaad ma ancora una volta rientra nella sua terra per lavorare al Furore Inn Resort di Furore. Per l'occasione propone "**IL ROSSO**" composto da: 4cl vodka pesca; 2cl marmellata mela annurca; 3cl sorbetto limone; zenzero fresco; 3cl lamponi pestati; 8cl soda

**Massimo Cascella** Oggi lavora come capo barman presso Hotel Excelsior di Napoli ma precedentemente ha lavorato presso l'Excelsior di Roma, il Savoia di Londra, l'Imperiale Palace di Santa Margherita Ligure, il Punta Ala Relais Chateaux Gallia in Toscana ed il Vesuvio di Napoli. Presenta "**Summer life**" composto da : 2cl di vodka, 2cl di Limoncello, 2cl liquore di mela verde, 2cl frullato di fragola fresca, 2cl marmellata di fragole, sorbetto al limone, ginger ale.

**Adolfo Urru** del **Relais Blu** presenta **Divina Costiera** composto da: 4 cl ( 2 cucchiaini ) marmellata di limoni e vanigli, 4 cl Vodka, 2 cl Sprite, 2 foglioline di basilico.

**Fortunato Zaccaro** del **Grand Hotel Santavenere di Maratea** ci presenta un drink composto da: 5cl Wodka alla pesca; 4cl Marmellata di fragole; 2cl Succo di limone; 4cl succo ananas; 5cl Moscato di Basilicata, Nespola-fragola-foglie di menta-fetta di limone candito

**Carmin Nasti** è il referente per la Sezione Campania del progetto Skills Technique (Barman acrobatico, e non solo) e attualmente lavora presso l'American Bar "Le Chandelier" di Vico Belledonne a Chiaia, a Napoli.