

Cocktail agostani dedicati a Sorrento



Giuseppe Gargiulo e Attanasio Vinaccia - American Bar La Favorita

Capriccio sorrentino, All in, Summer dream, Il tramonto sorrentino, Honey breeze e Sophia. Sono questi i nuovi cocktails che i sei giovani barmen dell'Aibes Campania hanno ideato, facendosi ispirare dalle bellezze di Sorrento, e che realizzeranno, venerdì 31 luglio, nella luminosissima sala al primo piano dell'American Bar La Favorita.

Accanto a Giuseppe Gargiulo e Attanasio Vinaccia, bartender della casa, ci saranno: Salvatore Mortella, del Buio Wine Bar di Nocera Inferiore; Francesco Varnelli, del Full Enjoy Bar di Pompei; Antonio Frascchetti, del Wine Bar Caffetteria Art Cafè di Nocera Inferiore e Giacomo Prisco del Lucignolo La Bella Vita di Boscotrcase.

A partire dalle 19.30, sotto la supervisione di Francesco Reder, nome storico e brillante

presidente dell'associazione di categoria, sarà tutto un volteggiare di shaker, un avvicinarsi di mixin'glass, muddler, strainer e una ricca proposta di ingredienti e decorazioni.

Alla presentazione, intervengono giornalisti di food e beverage che valuteranno le singole proposte.

Giuseppe Manniello, patron della struttura e terza generazione di albergatori, ha espresso la sua soddisfazione: "Sono molto contento che giovani barmen di successo e ambasciatori del bere consapevole abbiano deciso di confrontarsi nelle sale del nostro American Bar."

La serata sarà aperta al pubblico; il prezzo del cocktail, accompagnato da ricchi finger food di terra e di mare, è di 10 euro.

Info: 081.8782031