



Cocktail Fest 2023: Mixology, Workshop e Musica Anni '70

Lucca, 23 Maggio 2023 - Lucca si prepara ad ospitare l'ottava edizione del **Cocktail Fest**, un evento dedicato al mondo della miscelazione che si svolgerà **da venerdì 26 a domenica 28 maggio**. L'evento è organizzato per la prima volta non solo a Lucca ma in Toscana, con il patrocinio del **Comune di Lucca** in collaborazione con **Confcommercio Lucca e Massa-Carrara**.

Lucca, inaugurerà questa edizione che poi si sposterà a Sarzana a luglio e a La Spezia a fine settembre. **Il tema di questa nuova edizione sarà la musica suddivisa per annate, dagli anni '70 agli anni '90.**

Il Cocktail Fest, nato nel 2019 e seguendo il format delle precedenti edizioni a Sarzana e La Spezia, offre un'esperienza unica all'interno dei bar della città. Durante il weekend, **dalle 18:00 alle 24:00**, i partecipanti potranno acquistare **i biglietti presso lo stand Punto Zero situato sotto il Loggiato Pretorio in Piazza San Michele**. Saranno disponibili due modalità di acquisto di biglietti: uno al costo di **€ 20,00 con 10 assaggi** e uno al costo di **€ 25,00 con 15 assaggi**.

Grazie a questi biglietti, i partecipanti avranno l'opportunità di seguire il tour all'interno dei **15 locali aderenti all'iniziativa** e degustare i signature cocktail creati appositamente per l'occasione dai barman. *Ogni bevanda è un'esperienza unica, lontana dagli standard convenzionali, con ingredienti di alta qualità che spaziano dal dolce al piccante, dalla variante di un classico a idee completamente innovative.*

Durante l'evento, il tema scelto sarà la musica anni '70 e avremo il piacere di essere affiancati dal nostro Media Partner **Radio Nostalgia** per diffondere l'atmosfera e lo spirito di quegli anni.

I bar partecipanti saranno **Franklin'33, Accanto, Screwdriver, Rewine bar, Undici Undici, Ristorante Caffetteria San Colombano, Caffè Ristretto, Caffetteria Turandot, Caffè Monica, Shaker bar, Old city Bar, Bar L'Aurora, H&G - Coffee Lounge, Al Bacaro del Collegio e T-Pub**

Il nostro obiettivo principale è sempre stato quello di far conoscere il mondo del beverage in ogni sua sfaccettatura. Proprio per questo abbiamo deciso di introdurre una lista parallela a quella classica. I barman hanno creato quindi anche una **versione analcolica dei cocktail dell'evento**. Sarà poi l'utente a scegliere quali delle due versioni degustare. Il Sabato 27 sarà la giornata dedicata ai cocktail **ALCOL FREE** con la promozione della campagna di sensibilizzazione **BEVI RESPONSABILMENTE** portata avanti dal sindacato Fipe (federazione italiana pubblici esercizi) di Confcommercio a livello nazionale

Workshop

Oltre alla degustazione ci saranno anche momenti formativi, sia per il pubblico sia riservati agli addetti al settore, qui di seguito il calendario:

► **Workshop aperti al pubblico**

26 Maggio ore 19.30 in Piazza San Michele

Adriano Arcoraci con Tecniche Craft

Acquisire controllo, stile ed eleganza e spettacolarità durante la preparazione dei Drinks, attraverso una serie di movimenti con tutte le attrezzature, dal bar spoon al jigger fino allo shaker e a tutti gli accessori.

27 Maggio ore 19.30 in Piazza San Michele

Michele Venturini con La storia dei cocktails più iconici

Un workshop teorico e pratico su come realizzare alcuni tra i cocktails più famosi. Si parlerà di come applicare le tecniche di miscelazione base e avanzate e insieme proveremo a preparare i drink che hanno fatto la storia!

28 Maggio ore 19.30 in Piazza San Michele

Marco Graziano con Assaggi di storia

Il viaggio incredibile della canna da zucchero da estremo oriente sino ai Caraibi passando per la Sicilia, come si è sviluppato il distillato dei pirati nel corso dei secoli attraverso tradizioni, leggende e la rivoluzione industriale. Non chiamatelo solamente Rum!

► **Masterclass per addetti al settore**

26 Maggio ore 14:00 all'Undici Undici

Rinaldi con Walter Gosso su Il sigillo della canna da zucchero

Alla scoperta di questo fantastico distillato, dalla coltivazione della canna da zucchero al prodotto finale passando per vari continenti fino ad arrivare ai Caraibi, il rum secondo Walter Gosso.

27 Maggio al Franklin'33

Più Cinque Gin con Giorgio Lupi con Enjoy the ride

Style old recipes, and communication for the modern bartender

Inoltre in alcuni locali saranno invitate dei **Guests of Honor** che prepareranno cocktails utilizzando alcuni tra i prodotti sponsor di Cocktail Fest 2023 Lucca:

► 26 Maggio ore 19.00 Jacopo Misiano con Ginepraio Gin ospitato da Screwdriver

► 27 Maggio ore 19.00 Giorgio Lupi con Più Cinque Gin ospitato da Franklin'33

L'ingresso è gratuito.

Si ricorda che la partecipazione è riservata a persone di età superiore ai 18 anni.

Per ulteriori informazioni e l'acquisto dei biglietti, si prega di visitare il sito web ufficiale del Cocktail Fest: ► <https://www.cocktailfest.it/8a-edizione-lucca/>

26 · 27 · 28
Maggio 2023
Lucca



Città di Lucca



CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

PROVINCE DI LUCCA E MASSA CARRARA

Sponsored by

CINQUETERRE
GIN

17 (S) 79
NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE
DESTILLATI DEL GRUPPO - ITALY

BITER
FUSETTI

GINEPRAIO
ORGANIC TUSCAN DRY GIN

ESSENTIAE

LIQUORERIA LIGURE
Opificio del Gusto

PIÙCINQUE
(GIN DISTILLATO IN ITALIA)

T-ICE24
GRUPPO ALIMENTARI S.p.A.

ORGANICS
Red Bull

RINALDI 1957